PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

DFD – DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA EMERGENCIAL

N°002/2025

Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): SEMUSA/DMAC/MATERNIDADE MUNICIPAL MÃE ESPERANÇA – MMME.	
Responsável pela Demanda: **Maria Da Conceição Ribeiro Simões** DIRETORA DE MATERNIDADE/MMME	**Matrícula:** DECRETO N°**812/I**
E-mail: mmmedirecao@gmail.com	**Telefone: (69)** 3901-6256

1 – Objeto da Futura Contratação:
DECRETO N°

1.1. Tipo
( ) Serviço não continuado
( ) Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra
(X) Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra
( ) Material de consumo
( ) Material permanente / equipamento

1.2. Justificativa do quantitativo (Metodologia de Cálculo)
O total de Refeições e serviços a serem contratados está baseado na estrutura física da maternidade e no total de pacientes, acompanhantes, residentes e servidores plantonistas na unidade hospitalar.

1.3. Tipo do Objeto
( ) Serviço não continuado
( ) Serviço continuado SEM dedicação exclusiva de mão de obra
(X) Serviço continuado COM dedicação exclusiva de mão de obra
( ) Material de consumo
( ) Material permanente / equipamento

1.4. Forma de Contratação sugerida:
( ) Concorrência;
(X) Pregão Eletrônico Próprio;
( ) Pregão(Adesão à Ata de Registro de Preço; ou
( ) Dispensa/Inexigibilidade.

1.5. INFORMAR SE O OBJETO A SER ADQUIRIDO SE REFERE A BEM E SERVIÇO COMUM
A referida contratação e considerada serviço comum cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos, por meio de especificações usuais de mercado. Essa justificativa encontra-se com devido amparo legal, nos termos da legislação vigente.

1.6. Grau de Prioridade, (inciso VI, do art. 8° do Decreto Municipal n°18.892/2023, podendo ser baixo, médio ou alto.

1.7. DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO
1.7.1.Além da documentação exigida por ocasião do processo licitatório de acordo com Lei a deverá ser exigido no edital de licitação os seguintes documentos de habilitação:
A) Alvará da Vigilância Sanitária;
B) Atestado(s) de Capacidade Técnica devidamente certificado pelo CRN. Sendo a licitante de outra região, o atestado deverá possuir visto do CRN da 7ª Região;
C)Atestado de Responsabilidade Técnica emitido pelo CRN.

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

D)Comprovação de Capacidade Técnica para produção de dietas hospitalares.
1.7.2– Da equipe técnica mínima: A equipe mínima de profissionais a ser alocado no contrato será aquela informada neste DFD, devendo a licitante apresentar, no ato da licitação, a comprovação de que possui em seu quadro de pessoal, o seguinte profissional:
a) 1 (um) Profissional Graduado em Nutrição, com registro no conselho de classe respectivo;
b) Comprovante de inscrição do profissional indicado junto ao CRN;
c) A comprovação de vínculo exigido no presente poderá ser feita mediante apresentação de Contrato de Prestação de Serviços, Ficha de Registro de Empregado e/ou se for sócio da empresa, através de Contrato Social e/ou alteração contratual, ou qualquer outro meio admitido na legislação trabalhista;
d) Declaração formal da empresa indicado o profissional acima informado como responsável técnico pelos serviços;
e) Declaração formal do profissional indicado como responsável técnico pela licitante aceitando o encargo decorrente da licitação.

1.8.JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DA SOLUÇÃO
Se trata de lote único, pois o objeto se torna inviável caso haja parcelamento ou fracionamento, já que se trata de um processo contínuo, um ciclo de produção e disponibilização de alimentação preparada. Isto agrega ainda a responsabilidade do executante sobre os alimentos, que deve ser extrema, dado a natureza do objeto e o público-alvo. Os cuidados com a segurança alimentar devem permear todo processo.

1.9. CONTRATAÇÕES CORRELATAS E/OU INTERDEPENDENTES/ FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA PARA SUA EXECUÇÃO(inciso VII, do art. 8° do Decreto Municipal n°18.892/2023).
Não há.

1.10.PERÍODO PREVISTO PARA CONSUMO DO MATERIAL
Serviço continuado, com duração de contrato prevista para 06 meses, podendo ser prorrogado na forma da lei.

1.11.INDICAÇÃO DA DATA DE INÍCIO E CONCLUSÃO DA AQUISIÇÃO/CONTRATAÇÃO(inciso V, do art. 8° do Decreto Municipal n° 18.892/2023)
O início se dará em caráter emergencial imediatamente após a assinatura do contrato, tendo sua conclusão de até 06 meses, podendo essa ser prorrogada na forma da lei.

1.12.BENEFÍCIOS A SEREM ALCANÇADOS COM A CONTRATAÇÃO
Continuidade no fornecimento de refeições a pacientes e acompanhantes que fazem uso dos serviços prestados pela MMME, residentes e servidores plantonistas na referida Unidade de Saúde. Conforme as diretrizes de assistência hospitalar e de assistência ao processo de parto e nascimento, é preciso oferecer alimentação a pacientes e acompanhantes, pois durante a permanência na unidade hospitalar, esses são responsabilidades do ente público para manutenção das necessidades básicas, incluindo a alimentação.

1.13. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA: (inciso, do art. 8° do Decreto Municipal n° 18.892/2023)
(X) Há disponibilidade orçamentária alinhada ao Planejamento Orçamentário Anual e Planejamento Anual de Contratações, visto que o presente processo o processo 00600-000037206/2023-11-e encontra-se em fase licitatória.
( ) Despesa Emergencial com disponibilidade orçamentária.
1.13.1-Dotação Orçamentária
Projeto Atividade 08.31.10.302.329.2.396 – MANUTENÇÃO DA MATERNIDADE PÚBLICA MUNICIPAL, elemento de despesa: 3.3.90.39 – Serviços de Terceiros Pessoa Jurídica Fonte de Recursos: 1.027.

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

1.14.INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES AO OBJETO: METODOLOGIA, CRONOGRAMA, ENTRE OUTROS

AS informações complementares estão descritas baixo como descrição do serviço, cronograma e outros aspectos inerentes a contratação.

2 – Justificativa da necessidade da contratação de serviço terceirizado, considerando o Planejamento Estratégico, se for o caso.

A contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de alimentação, nutrição e dieta hospitalar objeto do presente documento de formalização da demanda, se faz necessário para assegurar o bom andamento das atividades a serem desenvolvidas pela Maternidade Municipal Mãe Esperança, da Secretaria Municipal de Saúde de Porto Velho, especificamente no tocante ao fornecimento de alimentação adequada e suficiente para o atendimento a pacientes e tratamento da população em tratamento materno – infantil (internos) desta região, bem como, fornecimento de alimentação dos companhantes, residentes e servidores plantonistas na referida Unidade de Saúde.

Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de nutrição e dietética, para preparo e distribuição de alimentação hospitalar de forma contínua, compreendendo desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia, fórmula láctea infantil, café, leite e água mineral à pacientes, acompanhantes, servidores e residentes plantonistas na Maternidade Municipal Mãe Esperança – MMME, por um período EMERGENCIAL de 06 (SEIS) meses, sendo que as refeições serão preparadas na cozinha da contratada e transportadas ao Local da unidade maternidade e importante para a garantia do fornecimento ininterrupto, de acordo com as condições, especificações e quantitativos contidos neste Termo e seus anexos, para atender a Secretaria Municipal de Saúde.

A Terceirização destes serviços faz-se necessário, uma vez que não existe no âmbito do pessoal efetivo da Prefeitura de Porto Velho, corpo técnico e operacional suficiente para atendimento das demandas sem o efetivo comprometimento dos serviços.

Ressaltamos que o prazo de vigência do contrato é de 180 (cento e oitenta) dias, a partir da assinatura do contrato, esgotadas as possibilidades Legais de prorrogação do contrato vigente, oriundo do CONTRATO N° 05/2024/COJUSA/PGM PROCESSO N° 00600-00008741/2024-46-e.

E consta um processo de licitação em andamento número 00600-00037206/2023-11-e. Que encontra-se no setor DENL/SML em março de 2025.

Sendo esta a razão da solicitação de urgência deste serviço.

Considerando que a MMME está em processo de reforma e ampliação predial, implica em ampliação do espaço atual, a maternidade está em **novo endereço desde de 09 de julho de 2024** no antigo prédio do Centro de referência Saúde da mulher e CMI em um espaço reduzido sem cozinha para a produção das refeições no local, incluindo-se a cozinha, temos a considerar no que se refere ao item 5 do DFD, que em dado momento a PRODUÇÃO DAS REFEIÇÕES deverá ser realizada em instalações da CONTRATADA, transportadas e SERVIDAS na MMME. Desde que esta atenda a totalidade do check list do anexo II da RDC 275/2002, aplicado pelo Serviço de Nutrição da MMME, possua Alvará de liberação do Corpo de Bombeiros para funcionamento e Alvará da Vigilância Sanitária Municipal para o veículo de transporte de alimentos antes do fechamento do contrato. Responsabilizando-se a CONTRATADA pela aquisição de todo o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários para a distribuição.

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

3 – Execução dos serviços

Os serviços ora pretendidos deverão ser executados em estrita observância ao disposto na presente DFD, especificamente quanto a qualidade, quantidade, higiene e técnica a serem aplicados aos serviços.

Os estudos e demonstrativos dos quantitativos inseridos no presente tiveram como base as demandas, dados técnicos nutricionais entre outros, conforme demonstrado no item da estimativa de quantitativos elencados no presente desta DFD.
A empresa deverá disponibilizar a mão-de-obra necessária e tecnicamente habilitada para a prestação dos serviços, conforme detalhado no quadro de descrito: DA MÃO DE OBRA A SER DISPONIBILIZADA desta DFD.

4 – Quantidade de serviço a ser contratada
4.1 – Consiste a estrutura da Maternidade: Os quantitativos de leito foram levantados de acordo com a estrutura existente na Maternidade Municipal Mãe Esperança, conforme detalhado na Tabela 1 – ESTRUTURA DA MATERNIDADE, abaixo: Referente ao mês de março de 2025.

TABELA 1 – ESTRUTURA FÍSICA DA MATERNIDADE em funcionamento		
Item	**Local**	**N° Leitos**
01	Alojamento conjunto – ALCON	24
02	Sala de RPA	3
03	Sala P.P.P	3
04	Sala A.P.A	4
05	Sala de observação	4
Total de Leitos		**38**

4.2 – CRONOGRAMA ESTIMADO MENSAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS – PACIENTES: Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Baseada na memória de calculo TABELA 1:
Referente: ao mês de março de 2025 em funcionamento de 100% das atividades.

TABELA 2 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – PACIENTES								
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar	Ceia	Dieta líquida
SETOR	ALCON	24	24	24	24	24	24	24
	Sala de RPA	3	3	3	3	3	3	3
	Sala de PPP	3	3	3	3	3	3	3
	Sala APA	4	4	4	4	4	4	4
	Sala de observação	4	4	4	4	4	4	4
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		**38**	**38**	**38**	**38**	**38**	**38**	**38**
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**

4.3 – CRONOGRAMA ESTIMADO MENSAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS – ACOMPANHANTES: Desjejum, almoço e jantar. Baseada na memória de calculo TABELA 1: Referente ao mês de março de 2025 em funcionamento de 100% das

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

atividades.

TABELA 3 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – ACOMPANHANTES						
		Desjejum	Colação	Almoço	Lanche da tarde	Jantar
SETOR	ALCON	24	--	24	--	24
	Sala da RPA	3	--	3	--	3
	Sala de PPP	3		3		3
	Sala da APA	4	--	4	--	4
	Sala de Observação	4	--	4	--	4
TOTAL DIÁRIO DE REFEIÇÃO		**38**	**--**	**38**	**--**	**38**
TOTAL MENSAL DE REFEIÇÃO		**1.140**	**--**	**1.140**	**--**	**1.140**

4.4 – CRONOGRAMA ESTIMADO MENSAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS – SERVIDORES PLANTONISTAS E RESIDENTES: Desjejum, almoço, lanche da tarde.
Total de Servidores e Residentes lotados na Maternidade Municipal: 385 colaboradores.
Baseada nas memórias de cálculo do mapa diário de refeições para servidores plantonistas e residentes:
Referente: ao mês de março de 2025 em funcionamento de 100% das atividades.

TABELA 4 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – SERVIDORES PLANTONISTAS E RESIDENTES					
SETOR	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
ENFERMEIROS, TÉCNICOS e AUXILIARES					
Enfermeiros	11	--	11	11	9
Técnicos e Auxiliares	25	--	25	25	20
DEMAIS CATEGORIAS					
Farmácia	2	--	2	2	2
Laboratório	3	--	3	3	4
Recepção	1	--	1	1	1
Fonoaudiologia	1	--	1	1	-
Serviço social	1	--	1	1	-
Psicólogos	1	--	1	1	-
Nutrição	1	--	1	1	-
Raio – x	1	--	1	1	-
Lavanderia	--	--	--	--	1
Motorista Ambulância	1	--	1	1	1
Motorista	1	-	1	1	-
Médico Ultrasson	1	--	1	1	1
Médico Pediatra	2	--	2	2	2
Médico Obstetra	4	--	4	4	3
Médico Anestesiologista	1	--	1	1	1
Médico cirurgias ginecológicas	1	--	1	1	1
RESIDENTES					
Residentes médicos	3	--	3	3	2

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Residentes enfermagem	2	--	2	2	1
	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar
TOTAL DIÁRIO (SERVIDORES/RESIDENTES)	63	00	63	63	49
TOTAL MENSAL (SERVIDORES/RESIDENTES)	1.890	00	1.890	1.890	1.470

4.5 – CRONOGRAMA ESTIMADO MENSAL TOTAL DE REFEIÇÕES A SEREM SERVIDAS – PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES PLANTONISTAS E RESIDENTES: Desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Baseadas na memória de cálculo das TABELAS 1; 2; 3 e 4:

Tabela: referente ao mês de março de 2025 com a maternidade em funcionamento de 100%.

TABELA 5 – QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES MENSAIS – TOTAL GERAL

	Desjejum	Colação	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Dieta líquida
PACIENTES	**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**	**1.140**
ACOMPANHANTES	**1.140**	--	**1.140**	--	**1.140**	--	--
SERVIDORES E RESIDENTES	**1.890**	**--**	**1.890**	**1.890**	**1.470**	--	--
TOTAL GERAL – MENSAL	**4.170**	**1.140**	**4.170**	**3.030**	**3.750**	**1.140**	**1.140**

4.6 – CRONOGRAMA ESTIMADO MENSAL DE ÁGUA – SERVIDORES PLANTONISTAS, RESIDENTES, PACIENTES E ACOMPANHANTES.

Baseada nas seguintes memórias de calculo:

* Recomendação diária de consumo da OMS (2.000 ml/dia).
* Quantitativo diário de servidores, residentes, pacientes e acompanhantes.

Tabela: referente ao mês de março de 2025 com a maternidade em funcionamento de 100%.

TABELA 6 – ESTIMATIVA CONSUMO DE ÁGUA MINERAL (GALÃO DE 20 LITROS)

	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)	Quantidade aproximada de galão (20Lt) por mês
PACIENTES e ACOMPANHANTES	120 litros/dia	3.600 litros/mês	180 galões/mês
SERVIDORES e RESIDENTES	120 litros/dia	3.600 litros/mês	180 galões/mês
TOTAL	**240 litros/dia**	**7.200 litros/mês**	**460 galões/mês**

4.7 – CRONOGRAMA ESTIMADO MENSAL DE CAFÉ – SERVIDORES PLANTONISTAS E RESIDENTES

Baseada nas seguintes memórias de calculo:

* Estimativa de consumo de 150 ml/dia x (63)quantitativo diário de servidores e residentes plantonistas + 16 Servidores Administrativos.

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

TABELA 7 – ESTIMATIVA CONSUMO DE CAFÉ			
	N. servidores adm, residentes e servidores plantonistas/dia	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	79	12 litros/dia	360 litros/mês
TOTAL	**79**	**12 litros/dia**	**360 litros/mês**

4.8 – CRONOGRAMA ESTIMADO MENSAL DE LEITE UHT – PARA SETOR ADMINISTRATIVO

Baseada nas seguintes memórias de calculo:

* Estimativa de consumo de 250ml/dia x 16 Servidores Administrativos.

TABELA 8 – ESTIMATIVA CONSUMO DE LEITE UHT			
	N. servidores adm/dia	Quantitativo Estimado diário (Litros)	Quantitativo Estimado mensal (Litros)
SERVIDORES e RESIDENTES	16	4 litros/dia	120 litros/mês
TOTAL	**16**	**4 litros/dia**	**120 litros/mês**

MAMADAS PARA LACTENTES

A Empresa contratada deverá fornecer sempre que for prescrito pelo corpo clínico (médico Pediatra ou Nutricionista) para o setor onde se encontra o lactente, fórmula infantil adequada para a idade gestacional e patologia do lactente se for o caso, conforme prescrição.

Para fins de cálculo, utilizou-se o quantitativo de leitos na UCIN da Maternidade (5), o volume de 100 ml por mamada e frequência de mamada de 3x3 horas (8 mamadas).

TABELA 09 – ESTIMATIVA DE MAMADAS PARA LACTENTES – UCIN				
TIPO DE FÓRMULA	**N. DE LEITOS RN**	**QUANTIDADE DIÁRIA (ML)**	**QUANTIDADE MENSAL (ML)**	**QUANTIDADE DE MENSAL DE MAMADAS POR 100 ML**
Fórmula Infantil para Prematuros	1	46	1380	14
Fórmula infantil primeiro semestre	3	426	12800	128
Fórmula infantil para necessidades especiais – Hidrolisada	1	90	2700	27
TOTAL DE MAMADAS MÊS				**169**

MATERIAL DE CONSUMO:

1.MATERIAL DESCARTÁVEL: Conforme informado no presente Projeto, as refeições serão servidas em material descartável os quais têm seus custos e quantitativos previstos no CUSTOS COM MATERIAL DE CONSUMO.
2.RECIPIENTES TÉRMICOS: A aquisição dos recipientes (garrafas térmicas) será de responsabilidade da contratada. O período de vida útil da garrafa térmica considerado o de 6 meses, devendo a contratada substituí-las de acordo com o prazo de validade. No caso de danos nas garrafas por mal uso do setor

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

responsável antes deste prazo a reposição das mesmas será responsabilidade do setor usuário. A contratante deverá repor as garrafas que, sob a sua responsabilidade, forem danificadas. A contratada deverá controlar as trocas das garrafas através de uma planilha própria, obedecendo ao prazo de validade. Considerando o prazo de validade de 06 (seis) meses e vigência contratual de 06 meses.
a) Os recipientes térmicos têm custo previsto no CUSTOS COM MATERIAL DE CONSUMO e serão distribuídas da seguinte forma:

TABELA 08 – QUANTITATIVOS DE RECIPIENTES TÉRMICOS			
Setor	**Especificação**	**UNID**	**QUANTIDADE**
Administração	Garrafa Térmica de pressão, com capacidade de, no mínimo, 1,8 litros, com acabamento interno e externo em aço inox, inquebrável, sem ampola de vidro, base de silicone contra quedas e batidas.	03	*06
Refeitório	Caldeira Elétrica Aquecedor de Água, Leite, Chá, Café, com capacidade de 6 a 8 Litros, Tensão nominal: 127V com termostato regulável que mantêm o líquido aquecido.	02	02
TOTAL DE RECIPIENTES TÉRMICOS			08

A Contratada deverá utilizar material descartável por ela fornecido para distribuição dos materiais listados abaixo, conforme quantitativos estimados no Anexo Custos com material de consumo:

a) Servidores e plantonistas: Copo descartável 300 ml para lanches; Copo descartável 180 ml para suco e água do consumo diário além do desjejum, almoço e jantar; Copo descartável com tampa 100 ml para sobremesas (almoço e jantar); Copo descartável 50 ml para cafezinho; Colher descartável para sobremesa; Guardanapos descartáveis; Toalha de papel; Embalagens para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel-alumínio); Embalagem para talheres.

b) Pacientes: Copo descartável com tampa 300 ml para todas as refeições; Copo descartável 180 ml para água do consumo diário; Copo com tampa 500 ml ou sopeiras térmicas para servir sopa; Copo com tampa 100 ml para sobremesas, fórmula láctea e água p/limpeza de sondas; Talher descartável (colher e faca); Talher descartável sobremesa (colher ou garfo); Canudinho flexível para dietas líquidas; Guardanapos descartáveis;

Embalagem para lanches e sobremesas, (filme PVC, papel-alumínio); Embalagem para talheres; Bandejas Retangular com divisões para grandes refeições.

c) Acompanhantes: Copo descartável com tampa 300 ml para todas as refeições; Copo descartável 180 ml para água do consumo diário; Copo com tampa 100 ml para sobremesas; Talher descartável (colher e faca); Talher descartável sobremesa (colher ou garfo); Guardanapos descartáveis; Embalagem para talheres; Bandejas Retangular com divisões para grandes refeições.

5 – Local para execução dos serviços Serão prestados na Maternidade Mãe Esperança, que **encontra-se em funcionamento no antigo prédio do CMI**, Unidade Hospitalar subordinada a Secretaria Municipal de Saúde da Prefeitura do Município de Porto Velho, localizada na Rua Antônio Lourenço Pereira Lima, 2360, Bairro Embratel, Porto Velho/RO.

6 – Prazo de entrega: Período de 06 (seis) meses, de acordo com as

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

condições, especificações e quantitativos contidos nesta DFD, para atender a Secretaria Municipal de Saúde.

7 – Obrigações da CONTRATADA

7.1 – Constituem obrigações da Contratada:

a) Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterápica, de acordo com a legislação vigente para este fim, e determinações da Administração da Maternidade;

b) Informar a contratante, registro diário em mapa com número de dietas liberadas para pacientes, através da tomada de prescrições dietéticas dos mesmos;

c) Deduzir de sua Planilha de Custo e Formação de Preços, o valor correspondente a manutenção e depreciação das máquinas e equipamentos de propriedade da Maternidade Municipal de Porto Velho, do valor correspondente a 645 kW a título de rateio do consumo mensal de energia elétrica, bem como o valor da Utilização das Instalações Prediais;

d) Indicar, na proposta, o sindicato e o acordo, convenção coletiva ou sentença normativa que rege as categorias profissionais que executarão os serviços e as respectivas datas-base e vigência, com base no Código Brasileiro de ocupações – CBO;

e) Submeter à Contratante, antes do início da execução dos serviços, a relação de empregados a serem alocados nos postos de trabalho, assim como toda a documentação pertinente;

f) Implantar, de maneira adequada, a planificação, execução e supervisão permanente dos;

g) Serviços, objetivando a obtenção de uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo em perfeita ordem todas as dependências dos prédios abrangidos pelo contrato.

h) Cumprir horários e periodicidade para a execução dos serviços fixados pela Administração e em consonância com a fiscalização do contrato.

i) Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, efetuando a reposição imediata de mão de obra em caso de ausência ou greve da categoria, através de esquema de emergência.

j) Substituir imediatamente, sempre que exigido pela fiscalização do contrato e independentemente de qualquer justificativa por parte deste, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados inadequados, prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da Contratante ou ao interesse público.

k) Cumprir, além dos postulados legais vigentes em âmbito municipal, estadual e federal, as normas de segurança da Administração, inclusive quanto à prevenção de incêndios e às de segurança e medicina do trabalho.

l) Instruir seus empregados quanto à prevenção de incêndios nas áreas da Administração.

m) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, além dos utensílios e equipamentos nas quantidades e qualidades adequadas, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

n) Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos da contratada devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica.

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

o) Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade, a fim de que não sejam confundidos com similares de propriedade da Administração.
p) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas disciplinares da Administração.
q) Submeter à apreciação da Contratante, para aprovação, amostras dos uniformes que serão fornecidos aos empregados envolvidos na execução do contrato, podendo ser solicitada a substituição daqueles que não atenderem às especificações.
r) Os empregados deverão estar com o uniforme completo desde o primeiro dia da prestação do serviço.
s) Caberá à Contratada garantir que seus empregados apresentem-se diariamente com o uniforme completo e em adequadas condições de conservação e limpeza.
t) Manter os funcionários uniformizados em um só padrão, adequado às atividades e compatível com as estações do ano.
u) Identificar seus empregados com crachá, que deverá conter o nome da empresa prestadora, foto recente do empregado, nome completo e, em destaque e fácil leitura, nome abreviado pelo qual poderá ser identificado o funcionário. O crachá deverá ser utilizado diariamente e durante todo o expediente.
v) A Contratada deverá substituir os uniformes a cada 06 (seis) meses, a contar do último fornecimento ou substituição.
w) No caso de novas contratações, a Contratada terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para fornecimento dos uniformes.
x) Não repassar a seus empregados os custos dos uniformes, exceto em caso de extravio ou destruição intencional.
y) Fornecer EPI (Equipamentos de Proteção Individual) a seus empregados, impondo penalidades aos que se negarem a utilizá-los, se for o caso de obrigatoriedade.
z) Realizar, às suas expensas, sempre que necessário e em função de atualizações tecnológicas e/ou alterações de processos de trabalho, o treinamento e reciclagem dos funcionários alocados para o contrato, visando manter o nível dos serviços contratados.
aa) Se necessário, e a critério da Contratante, poderá ser solicitada a execução dos serviços em dias e horários distintos dos estabelecidos originalmente, desde que comunicado previamente à Contratada, podendo, nesse caso, haver compensação de horário.
bb) Executar os serviços nos novos endereços, em caso de mudança de sede da Maternidade, desde que localizadas no mesmo município.
cc) Aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões que se fizerem necessários no objeto do presente contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) de seu valor inicial atualizado.
dd) Nomear encarregado responsável pelos serviços, com a missão de garantir o bom andamento dos mesmos, permanecendo no local do trabalho durante toda sua jornada normal, fiscalizando e ministrando orientações que se fizerem necessárias.
ee) Nomear PREPOSTO, aceito pela Administração, no local da prestação do serviço, para manter contato com o fiscal da Contratante, solicitando as providências necessárias ao bom andamento dos serviços, recebendo as reclamações vindas da Administração e tomando as medidas cabíveis para a solução das falhas detectadas.
ff) O Preposto deverá exercer a supervisão e controle do pessoal, inclusive quanto ao cumprimento das atividades diárias, jornada de trabalho,

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

utilização de uniformes e crachás.
gg) Respondendo por todos os atos e fatos gerados ou provocados pelos empregados da Contratada.
hh) Os empregados alocados para a execução do contrato estarão hierarquicamente subordinados ao Preposto.
ii) Essa supervisão será de inteira responsabilidade da Contratada, não se fazendo necessária qualquer manifestação da Contratante sobre a sua requisição, cabendo à Contratada apropriar este custo nas Despesas Operacionais.
jj) O preposto será responsável por:
kk) – garantir o cumprimento das atividades, de acordo com as diretrizes estabelecidas para sua realização;
ll) – reportar-se, sempre que houver necessidade, ao fiscal de contrato designado pela Administração;
mm) – providenciar e manter, permanentemente atualizado, um Livro de Ocorrências composto de duas partes com as seguintes finalidades:

nn) a) na primeira parte serão obrigatoriamente registradas pela Contratada, as ocorrências observadas na execução dos serviços, as respostas às consultas formuladas pela Contratante e as soluções adotadas quanto às determinações recebidas;
oo) b) na segunda parte serão obrigatoriamente registradas pela Contratante as orientações dadas, as respostas às consultas formuladas pela Contratada, o juízo formal sobre o andamento dos serviços, a qualidade da execução e as suas determinações.
pp) O preposto deverá fornecer número de telefone fixo, móvel e fax, bem como endereço eletrônico, objetivando a comunicação rápida no que tange aos serviços contratados.
qq) Fazer seguro de seus empregados contra riscos de acidente de trabalho, responsabilizando-se também pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução contratual, conforme exigência legal.
rr) Assumir toda a responsabilidade e tomar todas as medidas necessárias ao atendimento de seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados, assumindo, ainda, as responsabilidades civil e penal e demais sanções legais decorrentes do descumprimento dessas responsabilidades.
tt) Não transferir, no todo ou em parte, a execução do presente contrato, sem prévia e expressa autorização da Contratante.
uu) Repor, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer objeto da contratante e/ou terceiros que tenha sido danificado ou extraviado por seus empregados.
vv) Responder administrativa, civil e penalmente por quaisquer danos materiais ou pessoais, ocasionados à contratante e/ou terceiros por seus empregados, dolosa ou culposamente, em razão de ação ou omissão da Contratada ou de quem em seu nome agir.
ww) Informar a seus empregados sobre as normas repassadas pela Administração da Maternidade, inclusive das proibições e seus deveres.
xx) Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
yy) Caso a Contratada não comprove a manutenção das condições de habilitação durante a execução contratual, constituir-se-á inexecução parcial do contrato, incidindo as sanções cabíveis.

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

aaa) Manter vínculo empregatício formal e expresso com seus empregados, sendo responsável pelo pagamento dos salários e todas as demais vantagens, recolhimento dos encargos sociais e trabalhistas, fiscais e parafiscais, emolumentos, além de seguros e indenizações, taxas e tributos pertinentes – conforme a natureza jurídica da Contratada – incidentes sobre o objeto do contrato, ficando ressalvado que a inadimplência da Contratada para com esses encargos não transfere à Contratante a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato, e ensejará rescisão contratual caso a Contratada, mesmo após notificada, permaneça inadimplente. Fica esclarecido que não se estabelece, por força da prestação do serviço, qualquer relação de emprego entre a Contratante e os empregados disponibilizados pela Contratada.

bbb) Comprovar o cumprimento, quando solicitado pela Administração, entre outras, das seguintes obrigações trabalhistas e sociais:

ccc) I – cópia do protocolo de envio de arquivos, emitido pela Conectividade Social (GFIP);

ddd) II – cópia do comprovante de Declaração à Previdência;

eee) III – cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancária ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;

fff) Recolhimento do FGTS referente ao mês anterior, quando solicitado pela Administração, por meio dos seguintes documentos:

ggg) IV – cópia da relação dos trabalhadores constantes do arquivo SFIP (RE);

jjj) Pagamento dos salários no prazo previsto em Lei, referente ao mês anterior;

kkk) Fornecimento de vale-transporte e auxílio-alimentação, quando cabível;

lll) Pagamento do 13° salário;

mmm) Concessão de férias e correspondente pagamento de adicional de férias, na forma da Lei;

nnn) Realização de exames admissionais, demissionais e periódicos, quando for o caso;

ooo) Eventuais cursos, treinamentos e reciclagem que forem exigidos por lei;

ppp) qqq) Cumprimento das obrigações contidas em acordo coletivo, convenção coletiva ou sentença normativa;

rrr) Cumprimento das demais obrigações dispostas na CLT em relação aos empregados;

sss) Vinculados ao contrato;

ttt) Realização de todas as devidas anotações nas Carteiras de Trabalho e Previdência Social, conforme legislação e/ou solicitação da fiscalização do contrato;

uuu) Utilização de folhas de ponto dos empregados, por ponto eletrônico ou por outro meio que não seja padronizado;

vvv) Comprovar, quando da rescisão contratual, o pagamento das verbas rescisórias ou que os empregados serão realocados em outras atividades de prestação de serviço, sem que ocorra a interrupção do contrato;

www) Até que a Contratada faça tal comprovação, a Contratante reterá a garantia prestada, podendo, ainda, utilizá-la para o pagamento direto aos trabalhadores no caso da empresa não efetuar os pagamentos em até 02 (dois) meses do encerramento da vigência contratual, conforme previsto no parágrafo único do artigo 35 da IN SLTI/NPOG 02/08 e suas alterações. A licitante contratada deverá disponibilizar os profissionais responsáveis

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

pela execução dos serviços, os quais serão alocados em turnos de trabalho, de forma a prestar, continuamente e sem interrupções, os serviços objetivados no presente, observando-se os quantitativos em cada turno conforme demonstrados na tabela 01 abaixo:

A contrata deverá que disponibilizar 01 (um) profissional copeiro noite, 02(DOIS) profissionais copeiros dia e 01(um)Técnico em Nutrição, para realizar as entregas das dos desjejum, colocação, refeições, lanches, jantar e ceias nos alojamentos para as parturientes e acompanhantes. Distribuição e troca dos galões de água mineral, colher as assinaturas do mapa de refeições de acompanhantes, pacientes e servidores, reposições das garrafas de cafés nos setores e distribuição das colocações dos servidores na maternidade. Conforme tabela abaixo descrito.

Tabela: referente ao mês de abril de 2025 com a maternidade em funcionamento de 100%.

Tabela 01: de mão – de – obra a ser disponibilizada NA MATERNIDADE				
Categoria Profissional	Unidade	Carga Horária	Quantidade De Postos	Quantidade Funcionários
Copeiro Diurno 12x36 serviço	Serviço	44horas	1	4
Copeiro Noturno 12x36 serviço	Serviço	44horas	1	2
Técnico em nutrição 12x36 serviço	Serviço	44horas	1	2

8 – Qualificação Técnica do fornecedor

8.1 – Além da documentação exigida por ocasião da licitação de acordo com o disposto na NOVA LEI DE LICITAÇÃO e deverá ser exigido no edital de licitação os seguintes documentos de habilitação:

A) Alvará da Vigilância Sanitária;

b) Comprovação de Capacidade Técnica para produção de dietas hospitalares.

8.2- Da equipe técnica mínima: A equipe mínima de profissionais a ser alocado no contrato será aquela informada neste DFD, devendo a licitante apresentar, no ato da licitação, a comprovação de que possui em seu quadro de pessoal, o seguinte profissional:

b) Declaração formal do profissional indicado como responsável técnico pela licitante aceitando o encargo decorrente da licitação.

c – cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou do comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela internet.

9 **– CONSIDERANDO, QUE A MATERNIDADE ENCONTRA-SE EM LOCAL PROVISÓRIO DESDE JULHO DE 2024 COM EQUIPARAÇÃO DE LEITOS PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES QUANTO A FUNCIONALIDADE DA UNIDADE HOSPITALAR ANTERIOR.**

Tabela: referente a quantidades parcial de serviços a serem utilizada na MMME.

SERVIÇOS	**NOVEMBRO 2024**	**DEZEMBRO 2024**	**JANEIRO 2025**	**FEVEREIRO 2025**	**MARÇO 2025**
DESJEJUM	2420	2302	2156	2408	2746
COLOCAÇÃO	545	499	450	558	730
ALMOÇO	2364	2226	2171	2371	2767
LANCHE	1671	1653	1607	1681	1977

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

JANTAR	1861	1762	1707	1919	2233
CEIA	499	464	411	527	677
DIETA LÍQUIDA	124	147	128	125	162
ÁGUA MINERAL	299	267	264	276	333
MAMADA LEITE Prematuros(100 ML)	0	0	0	0	0
Mamada LEITE Primeiro semestre(100 ML)	59	60	22	55	66
Leite Litro	38	44	42	40	38
Café Litro	277	296	291	258	284

10 – Indicação do membro da equipe de planejamento e se necessário o responsável pela fiscalização do serviço.

NOME: DRª **MARIA DA CONCEIÇÃO RIBEIRO SIMÕES** DIRETORA DA MATERNIDADE/MMME **DECRETO N°812/I** Nome: **Wandcliuce Melo Pinheiro** ADMINISTRADORA HOSPITALAR DA MMME MATRÍCULA: 277617	Nome: **Rejane Fernandes Nogueira** Nutricionista MMME Matrícula: 83056 Nome: **MARIA ALZENIR SOUZA DA SILVA** MATRÍCULA: 125791

Porto Velho/RO,09 de abril de 2025.

11-ANEXOS:

DAS ESPECIFICAÇÕES DAS REFEIÇÕES: O preparo das refeições levará em consideração os **ANEXO I: – SUGESTÃO DE CARDÁPIO,** o qual foi elaborado pela Nutricionista da Maternidade com finalidade demonstrar o mapa nutricional e nortear o levantamento dos custos, razão pela qual poderá variar em função de fatores da sazonalidade das frutas, verduras e hortifrútis, sendo que, em todo caso a solicitação de alteração deverá ser sugerida pelo Nutricionista da Contratada (responsável técnico) e somente poderá ser executado se autorizado pela Administração da Maternidade, observando-se ainda ao seguinte:

REFEIÇÕES PARA SERVIDORES

As refeições para servidores lotados na Maternidade Municipal serão distribuídas pela contratada no refeitório da maternidade. O servidor plantonista deverá receber as seguintes refeições e nos seguintes horários:

TABELA: DAS REFEIÇÃO PARA SERVIDORES			
REFEIÇÃO	**HORÁRIO**	**CALORIAS MÍNIMAS**	**DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES**
Desjejum	08:00 às 09:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:00 às 13:15	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Lanche da tarde	15:00 às 16:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Jantar	19:00 às 21:00	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

a) Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café e/ou achocolatado (100 ml); Pão com margarina ou similar; fruta e complemento (queijo, presunto, ovo, mingau, cuscuz, tapioca, tubérculos, etc.);

b) Almoço deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (2 opções); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (2 opções); Sobremesa;

c) Lanche da tarde deverá conter no mínimo: Suco de frutas naturais, ou bebidas lácteas (300 ml), acompanhado de Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação; salada de frutas ou vitaminas de frutas, etc.

d) Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (2 opção); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (2 opções); Sobremesa.

REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES

As refeições dos acompanhantes deverão ser servidas pela contratada na clínica de origem do acompanhante, com horário de distribuição a critério da contratada.

TABELA: DAS REFEIÇÃO PARA ACOMPANHANTES

REFEIÇÃO	SUGESTÃO DE HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	08:30 às 09:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:30 às 13:15	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	19:30 às 21:00	1.400	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

a) Desjejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café e/ou achocolatado (100 ml); Pão com margarina ou similar; fruta e complemento (queijo, presunto, ovo, mingau, cuscuz, tapioca, tubérculos, etc.);
b) Almoço deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (1 opção); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (1 opção); Sobremesa;
c) Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (2 opção); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (2 opções); Sobremesa.

REFEIÇÕES PARA PACIENTES (PUÉRPERAS)

A Empresa contratada deverá servir 06 (seis) refeições diárias para paciente interno, salvo, casos específicos que a dieta prescrita exigir outra frequência. O paciente com dieta livre deverá receber em seu setor de origem, nos horários abaixo, as seguintes refeições:

TABELA: DAS REFEIÇÃO PARA PACIENTES (PUÉRPERAS)

REFEIÇÃO	HORÁRIO	CALORIAS MÍNIMAS	DISTRIBUIÇÃO DOS MACRONUTRIENTES
Desjejum	07:00	450	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Colação	10:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Almoço	12:00	1.200	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Lanche da tarde	15:00	300	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Jantar	18:00	900	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

			proteína e 25 a 30% de lipídeo.
Ceia	21:00	180	50 a 60% de carboidratos, 10 a 15% de proteína e 25 a 30% de lipídeo.

Desejum deverá conter no mínimo: Leite (200 ml); Café e/ou achocolatado (100 ml); Pão com margarina ou similar; fruta e complemento (queijo, presunto, ovo, mingau, cuscuz, tapioca, tubérculos, etc.);

Colação deverá conter no mínimo: Suco de frutas naturais, ou frutas, ou salada de fruta, vitaminas de frutas ou outras bebidas lácteas (300 ml); Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação

Almoço deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (1 opção); Guarnição (1 opção), Arroz e feijão; Suco natural (1 opção); Sobremesa;

Lanche da tarde deverá conter no mínimo: Suco de frutas naturais, ou bebidas lácteas (300 ml), acompanhado de Biscoitos, bolos, ou outros produtos de panificação; salada de frutas ou vitaminas de frutas, etc.

Jantar deverá conter no mínimo: Salada variada (2 opções crua e 1 opção cozida); Prato protéico (1 opção); Sopa variada; Guarnição (1 opção); Arroz; Suco natural (1 opção);

Ceia deverá conter no mínimo: Mingau ou bebida Láctea, com bolo ou similar (300 ml);

REFEIÇÕES PARA PACIENTES (PARTURIENTES)

A Empresa contratada deverá servir sempre que for solicitado pelo corpo clínico (médico ou enfermeiro) para o setor PPP, onde se encontram as parturientes, dieta líquida (sopa batida; caldo de feijão; caldo de legumes; suco natural, gelatina, chás claros, etc).

TABELA: DAS REFEIÇÃO PARA PARTURIENTES*		
HORÁRIO	**ALIMENTO**	**VOLUME**
livre demanda	Dieta líquida	Porção individual de 300 ml

* Mulher em trabalho de parto.

Obs: A dieta para parturiente será sob livre demanda, ou seja, cada parturiente poderá consumir uma ou mais dietas durante o trabalho de parto, a qual será registrada em mapa controle específico (mapa de controle de dieta especial – PPP) com recebimento devidamente assinado pelo enfermeiro e/ou técnico de enfermagem de plantão.

PACIENTE COM DIETA ESPECIAL

O paciente com dieta especial deverá receber refeições com as seguintes características: A dieta especial deverá seguir a mesma especificação das refeições para pacientes, obedecendo às características de consistência, frequência e quantidade adequada à patologia do paciente. Paciente com necessidade suplementação hídrica deverá receber sucos ou chás claros nos horários e quantidades solicitados pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, sendo os mesmos computados a cada 300 ml equivalendo a uma dieta líquida. A empresa deverá fornecer ao paciente pediátrico fórmula infantil padronizada pelo SND, sendo os horários e quantidade de mamadas estabelecidas de acordo com a prescrição do médico pediatra ou Nutricionista. As mamadas deverão ser servidas em copo de polipropileno de 60 ml com tampa, autoclavável. A contratada deverá se certificar da necessidade da liberação das mamadas prescritas junto ao posto de enfermagem com pelo menos 30 minutos de antecedência da administração da mesma. Será computada uma mamada quando o volume for igual a 100 ml, as de volumes inferiores deverão ser somadas. O paciente com necessidade de ingerir leite juntamente com o medicamento,

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

deverá recebê-lo nos horários solicitados, sendo os mesmos computados a cada 300 ml equivalendo a uma dieta líquida.

OUTRAS CONSIDERAÇÕES EM RELAÇÃO ÀS REFEIÇÕES

Os cardápios, dieta livre e especial e lanches, serão elaborados pela nutricionista da empresa Contratada, podendo ser alterados a qualquer tempo. Qualquer alteração e/ou elaboração de cardápio feita pela empresa deverá passar pela apreciação da Administração da Maternidade, antes de sua execução. O cardápio utilizado deverá ser o mesmo para pacientes com dieta livres, acompanhantes e servidores. O servidor com problema de saúde e que necessita de dieta especial, poderá recebê-la mediante autorização escrita da Administração da Maternidade. A empresa deverá fornecer, sempre que solicitada amostra das preparações para degustação pela equipe de fiscalização e controle.
As carnes utilizadas no cardápio poderão ser de boi, aves, peixes e vísceras, devendo, porém obedecer a um padrão de:

PRODUTO		QUANTIDADE		FREQÜÊNCIA	OBS
		SEM OSSO	COM OSSO		
Peixe		Filé = 250 g	-	2 vezes por semana	Surubim, filhote ou dourado.
Carne bovina de 1ª		300 g	-	4 vezes por semana	A carne de 2ª não poderá fazer parte das dietas especiais
Carne bovina de 2ª		300 g	-	3 vezes por semana	-
Frango	Coxa e sobrecoxa	-	350 g	3 vezes por semana	-
	Peito	250 g	-	2 vezes por semana	-
Víscera		200 g	-	1 vez ao mês sendo substituído pela carne de 2ª	Fígado

OBS.: o per capita acima especificado corresponde ao peso bruto mínimo do alimento cru. Caso eventualmente haja preparações de carne com osso, plicar fator de correção correspondente. As preparações do prato proteico e da guarnição não deverão ser repetidas durante a semana. As de sobremesa e salada poderão repetir-se no máximo duas vezes durante a semana. Será de responsabilidade da contratada a confecção de lanche ou refeição especial nos aprimoramentos técnicos dos servidores e/ou datas comemorativas, quando solicitado com antecedência pela Administração da Maternidade, sendo o mesmo em substituição a refeição normal. A empresa contratada deverá usar gêneros alimentícios de primeira qualidade para compor o cardápio. O recebimento destes gêneros poderá ser fiscalizado pela equipe de Fiscalização e Controle, e sempre que se fizer necessário são coletadas amostras para análise. Os produtos (carnes, polpas de frutas, produtos lácteos, etc.) a serem utilizados devem estar devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos de fiscalização sanitária. Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores deverão ser feitos de fruta in natura ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

congeladas ou frutas in natura, de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de 04 (quatro) vezes na mesma semana. A contratada deverá fazer uso de maionese industrializada quando este ingrediente fizer parte de seu cardápio. Os temperos utilizados nas saladas (vinagre, azeite e sal); sucos (açúcar ou adoçante) lanches (catchup e maionese) deverão ser fornecidos em sachês individualizados. Geléias e manteigas deverão ser distribuídas em blister individual. A Empresa contratada deverá manter estoque mínimo dos produtos, devendo efetuar a substituição de produtos de marcas duvidosas, sempre que necessário, mediante justificativa técnica da Administração da Maternidade, devendo disponibilizar outro produto, com um prazo de 24 h para produtos existentes no mercado local e 48 h para produtos advindos de fora do estado. Os técnicos do SND deverão ter acesso ao estabelecimento dos fornecedores da contratada, sendo acompanhados pelo responsável técnico da empresa, mesmo sem prévio aviso. A contratada deverá fornecer água potável refrigerada e copos descartáveis nas clinicas para atendimento de pacientes, acompanhantes e servidores, evitando com isto o fluxo de clientes no refeitório. Fornecer água mineral através de galões de 20 litros, que serão colocados nos bebedouros dos setores diariamente. Efetuar a manutenção preventiva e corretiva de bebedouros. A empresa deverá atestar a potabilidade da água de consumo na preparação dos alimentos através de laudos laboratoriais onde sejam analisados os coliformes totais e fecais.

DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A distribuição das refeições deverá ficar a cargo da empresa contratada, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pela Administração da Maternidade e previstos neste Projeto, podendo ser alterados de acordo com a necessidade e exclusivamente por deliberação da Administração da Maternidade, desde que previa e tempestivamente informada à Contratada, observando-se ainda: A empresa deverá servir refeições para pacientes internos diretamente no leito utilizando Carro Térmico Refrigerado Aquecido Hospitalar e bandejas executivas (com divisões). As refeições dos acompanhantes deverão ser servidas na clínica de origem, utilizando Carro Térmico Refrigerado Aquecido Hospitalar e bandejas executivas (com divisões). As refeições para servidores e residentes lotados na Maternidade Municipal serão distribuídas pela contratada em buffet térmico no refeitório da maternidade. Todas as refeições oferecidas no refeitório deverão ser servidas em pratos rasos, com uso de talheres (faca, garfo e colher), guardanapos de papel e copos descartáveis. Nos casos em que houver a preparação “sopa”, deverão ser disponibilizados pratos fundos aos comensais.

CONTROLE DE DISTRIBUIÇÃO

O controle da distribuição das refeições deverá ser efetuado pela Contratada e se dará da seguinte forma: Dos pacientes: Através de mapa diário de prescrição de dietas; Através de vales-refeição emitidos pela Administração.
Dos acompanhantes: através de mapa de dietas dos acompanhantes; Através de vales-refeição emitidos pela Administração.
Dos servidores: Através de Lista Nominal Diária emitida pela Administração da Maternidade.
Mapa de controle de água mineral
Mapa de controle de dieta especial para parturientes
Mapa de controle de garrafas de café e leite
Requisições de solicitação de mamadas

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

Mapa de controle de mamadas
A Administração não se responsabilizará por refeições distribuídas sem prévia autorização escrita desta, ou ainda, por vale-refeição rasurado e/ou adulterado.

O controle da distribuição da refeição deverá ter o acompanhamento do responsável técnico da Contratada, o qual será o único responsável pelas ordens a seus subordinados; O responsável técnico da Contratada deverá encaminhar, mensalmente, à Comissão de Fiscalização e Controle, relatório estatístico de controle de refeições fornecidas, o qual será conferido pela Fiscalização e servirá de base para fins de pagamento. O sistema de controle de refeições poderá ser alterado pela contratante durante a vigência do contrato, desde que previa e tempestivamente comunicado à Contratada.

HIGIENIZAÇÃO

A empresa contratada deverá adotar o método Análise de Pontos e Perigos Críticos de Controle (APPCC), nos serviços prestados à Maternidade, encaminhando relatórios periódicos das rotinas e procedimentos de higienização, de acordo com solicitação da Administração e CCIH. Os utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser recolhidos no máximo após 01 (uma) hora da distribuição para higienização. Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão ser os orientados pela Administração e CCIH, sendo fiscalizados pela CCIH. A higienização, limpeza e desinfecção das dependências utilizadas pela empresa (cozinha geral, refeitório, lactário, despensa e sala de nutrição) será de inteira responsabilidade da Contratada e obedecerá às normas aplicáveis ao caso de forma ser mantida a qualidade dos serviços prestados à população. Fiscalização poderá solicitar da contratada os cronogramas de higienização dos ambientes. A Licitante contratada não será responsável pela higienização dos equipamentos e utensílios de outros setores da maternidade, salvo a higienização das geladeiras dos setores: Alojamento Conjunto, PPP, Berçário, Farmácia; Administração e repousos masculino e feminino. A higienização das geladeiras se dará da seguinte forma: agendar a limpeza com o responsável pelo setor, ou pessoa designada por este, que deverá proceder à retirada do material/alimentos existentes na geladeira; A geladeira deverá estar DESLIGADA; Promover a limpeza interna e externa com SOLUÇÃO DE DETERGENTE NEUTRO, enxaguar com pano umedecido em água e secar; Promover a desinfecção friccionando as superfícies internas e externas com ÁLCOOL. A empresa contratada deverá estabelecer uma rotina de higienização, de no mínimo 1(uma) vez a cada 15 dias. O destino do lixo resultante da produção e distribuição das refeições será de responsabilidade da empresa responsável pela coleta Interna e Externa de Resíduos Hospitalares.

DETALHAMENTO GERAL

As refeições destinadas a Pacientes, Acompanhantes, Médicos e demais servidores da Maternidade Municipal deverão ser confeccionadas nas instalações existentes nas dependências da Maternidade, sendo que os equipamentos e utensílios necessários à prestação satisfatória dos serviços e atendimento das normas aplicáveis ao caso, especificamente para atendimento dos padrões exigidos pelo CRN e AGEVISA/RO, são de responsabilidade da contratada. As refeições serão distribuídas pelo pessoal da empresa contratada aos pacientes, acompanhantes e plantonistas, observados os horários abaixo estabelecidos:

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

TIPO DE REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	PLANTONISTAS
Desjejum	07:00	08:30 às 09:00	08:00 às 09:00
Colação	10:00	-0-	-0-
Almoço	12:00	12:30 às 13:15	12:00 às 13:15
Lanche	15:00	- 0 -	15:00 às 16:00
Jantar	18:00	19:30 à 21:00	19:00 às 21:00
Ceia	21:00	- 0 -	- 0 -
Dieta Liquida Parturiente	Livre Demanda	- 0 -	- 0 -

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

ANEXOS II-A – PLANILHAS DE CARDÁPIOS

CARDÁPIO DESJEJUM							
ACOMPANHANTES							
	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SABADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó	Achocolatado em pó
	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina	pão massa fina e pão Francês com margarina
	Ovos mexidos	Molho de salsicha	Presunto e queijo	Cuscuzc/queijo	Bolo	Mingau de aveia	Patê de frango
	Melancia	Melão	Maça	Laranja	Banana	Mamão	Maça

CARDÁPIO ALMOÇO							
ACOMPANHANTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SABADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
SALADA COZIDA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha verde	Berinjela	Brocolis
PRATO PROTEICO 1	Frango Assado	Carne moida com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife grelhado	Galinha picante	Assado de panela
PRATO PROTEICO 2	Bife ao molho	Frango á parmegiana	Almondegas	Peixe cozido	Feijoada	Panqueca	Frango grelhado
GUARNIÇÃO	Creme de milho	Macarrão alho e oleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta cremosa	Creme de Abobora
PRATO BASE	Arroz Polido Feijão Com quiabo	Arroz Polido Feijão com maxixe	Arroz Polido Feijão com abobora	Arroz Polido Feijão Com quiabo	Arroz Polido Feijão com maxixe	Arroz Polido Feijão com abobora	Arroz Polido Feijão Com quiabo
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de maracujá	Pavê de chocolate	Doce de leite	gelatina	Manjar de ameixa	Goiabada
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO JANTAR							
ACOMPANHANTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SABADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
PRATO PROTEICO 1	Isca de carne acebolada	Frango assado	Bife grelhado	Frango ao molho	Frango grelhado	Carne moída com legumes	Isca de frango acebolado
PRATO PROTEICO 2	Frango grelhado	Estrogonofe de carne	Peixe escabeche	Assado de panela	Bife á parmegiana	Lasanha de frango	Bife á rolê
GUARNIÇÃO	Purê Rose	Batata dourada	Creme de Abobora	Polenta cremosa	Farofa de banana	Macarrão alho e oleo	Purê de batata
PRATO BASE	Arroz Polido Sopa de frango com legumes	Arroz Polido Sopa de carne com legumes	Arroz Polido Canja	Arroz Polido Sopa de carne com legumes	Arroz Polido Caldo de pinto	Arroz Polido Sopa de carne com legumes	Arroz Polido Sopa de frango com legumes
SOBREMESA	Goiabada	Manjar de ameixa	Gelatina	Pudim de leite	Mousse de maracujá	Pavê de chocolate	Marrom Glace
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

PREFEITURA MUNICIPAL DE PORTO VELHO
SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

CARDÁPIO DESJEJUM							
PACIENTES							
	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite
	pão massa fina margarina	pão massa fina margarina	pão massa fina margarina	pão massa fina margarina	pão massa fina margarina	pão massa fina margarina	pão massa fina margarina
	Melancia	Melão	Maça	Laranja	Banana	Mamão	Maça

CARDÁPIO COLAÇÃO							
PACIENTES							
	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	suco de abacaxi	suco de Manga	vitamina	achocolatado	suco de goiaba	suco de Caju	achocolatado
	Biscoito	Biscoito	de frutas	Biscoito	Biscoito	Biscoito	Biscoito

CARDÁPIO ALMOÇO							
PACIENTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
SALADA COZIDA	Beterraba	Cenoura	Chuchu	Batata doce	Abobrinha verde	Berinjela	Brocolis
PRATO PROTEICO 1	Frango Assado	Carne moida com legumes	Isca de frango acebolado	Cubos de carne acebolado	Bife grelhado	Galinha picante	Assado de panela
GUARNIÇÃO	Creme de milho	Macarrão alho e oleo	Purê de batata	Farofa	Macarrão ao sugo	Polenta cremosa	Creme de Abobora
PRATO BASE	Arroz Polido Feijão Com quiabo	Arroz Polido Feijão com maxixe	Arroz Polido Feijão com abobora	Arroz Polido Feijão Com quiabo	Arroz Polido Feijão com maxixe	Arroz Polido Feijão com abobora	Arroz Polido Feijão Com quiabo
SOBREMESA	Pudim de leite	Mousse de maracujá	Pavê de chocolate	Doce de leite	gelatina	Manjar de ameixa	Goiabada
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO LANCHE							
PACIENTES							
	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SABADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	suco de goiaba	Salada de fruta	suco de Acerola	Suco de Maracujá	Canjica	Suco de Caju	Mingau de banana
	Bolo		Torta de frango	Pão com queijo		Pão de queijo	

CARDÁPIO JANTAR							
PACIENTES							
PREPARAÇÃO	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SABADO	DOMINGO
SALADA CRUA	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate	Alface e tomate	Acelga e tomate	Alface e tomate
PRATO PROTEICO 1	isca de carne acebolada	Frango assado	Bife grelhado	Frango ao molho	Frango grelhado	Carne moída com legumes	Isca de frango acebolado
GUARNIÇÃO	Purê Rose	Batata dourada	Creme de Abobora	Polenta cremosa	Farofa de banana	Macarrão alho e oleo	Purê de batata
PRATO BASE	Arroz Polido sopa de frango com legumes	Arroz Polido sopa de carne com legumes	Arroz Polido Canja	Arroz Polido sopa de carne com legumes	Arroz Polido Caldo de pinto	Arroz Polido sopa de carne com legumes	Arroz Polido sopa de frango com legumes
SOBREMESA	Goiabada	Manjar de ameixa	Gelatina	Pudim de leite	Mousse de maracujá	Pavê de chocolate	Marrom Glace
SUCO NATURAL	Abacaxi	Manga	Acerola	Maracujá	Goiaba	Caju	Uva

CARDÁPIO CEIA							
PACIENTES							
	SEGUNDA - FEIRA	TERÇA- FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA -FEIRA	SEXTA - FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PREPARAÇÃO	mingau de arroz	mingau de multicereais	mingau de aveia	vitamina de abacate	Mingau de maisena	Mingau de milho	Suco de Uva
	Mamão	Ameixa vermelha	Banana prata	Biscoito	mamão	Maça	Biscoito
				Melão			Melancia

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

ANEXO II – B
CUSTO DOS INSUMOS POR REFEIÇÃO
PACIENTES

PLANILHA DE CUSTO INSUMO – PER CAPTA – DESJEJUM				
SEGUNDA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	Lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
MELANCIA				
Melancia	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			
TERÇA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
MELÃO				
Melão	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			
QUARTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
MAÇÃ				
Maçã	Kg	0,200		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

	TOTAL DO ITEM			
QUINTA-FEIRA				
Produtos do Cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
LARANJA				
Laranja	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			
SEXTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BANANA				
Banana	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			
SÁBADO				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PAO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
MAMÃO				
Mamão	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade		
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
MAÇÃ				
Maçã	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM PACIENTES	
Média Per Capta segunda – feira	
Média Per Capta Terça – feira	
Média Per Capta Quarta-feira	
Média Per Capta Quinta-feira	
Média Per Capta Sexta-feira	
Média Per Capta Sábado	
Média Per Capta Domingo	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	

Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	

PACIENTES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – COLAÇÃO

SEGUNDA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
VITAMINA MISTA				
Banana	Kg	0,100		
Mamão	kg	0,100		
Maçã	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

TERÇA FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

MINGAU DE AVEIA				
Aveia	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
TOTAL DO ITEM				

QUARTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
VITAMINA DE BANANA				
Banana	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

QUINTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
MINGAU DE MILHO				
Nutribon de milho	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

SEXTA – FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ACHOCOLATADO				
Achocolatado	Kg	0,060		
Leite integral	Kg	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
TOTAL DO ITEM				

SÁBADO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
VITAMINA MISTA				
Banana	Kg	0,100		
Mamao	kg	0,100		
Maçã	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
TOTAL DO ITEM				

DOMINGO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Geléia	Kg	0,050		
		TOTAL DO ITEM		

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE COLAÇÃO	
Média Per Capta Primeiro Dia	
Média Per Capta Segundo Dia	
Média Per Capta Terceiro Dia	
Média Per Capta Quarto Dia	
Média Per Capta Quinto Dia	
Média Per Capta Sexto Dia	
Média Per Capta Sétimo Dia	
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	
Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.	

Local e data		Assinatura da RT	

PACIENTES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – ALMOÇO				
SEGUNDA-FEIRA				
ARROZ	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
FAROFA				
Farinha de mandioca	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
FRANGO ASSADO				
Frango	Kg	0,350		
Óleo	Lt	0,005		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	Kg	0,050		
Ovos	Dz	0,001		
Leite integral	Lt	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
SUCO DE CAJÁ				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

TERÇA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
CARNE MOÍDA				
Coxão mole	Kg	0,300		
Cheiro Verde	Kg	0,020		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,004		
Sal	Kg	0,002		
SALADA				

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
MOUSSE DE CUPUAÇU				
Leite condensado	Kg	0,020		
Creme de leite	Kg	0,010		
Polpa de cupuaçu	Kg	0,050		
SUCO ACEROLA				
Polpa de acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

QUARTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
PURÊ DE BATATA				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
ISCA DE FRANGO				
Peito de Frango	Kg	0,300		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Acelga	Kg	0,050		
Pepino	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
ENGANA MARIDO				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

QUINTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
FEIJÃO TROPEIRO				
Feijão	Kg	0,200		
Farinha de mandioca	Kg	0,050		
Calabresa	Kg	0,020		
Bacon	Kg	0,010		
Ovos cozidos	Und	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
CARNE EM CUBOS				
Alcatra	Kg	0,300		
Alho	Kg	0,005		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
DOCINHO				
Docinho	Kg	0,050		
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

SEXTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
MACARRÃO AO SUGO				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Massa de tomate	Kg	0,030		
BIFE GRELHADO				
Alcatra	Kg	0,300		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,002		
GELATINA COLORIDA				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	Lt	0,050		
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
			TOTAL DO ITEM	

SÁBADO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Sal	Kg	0,001		
FRANGO NO MOLHO BRANCO				
Frango	Kg	0,300		
Creme de leite	Kg	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Acelga	Kg	0,050		
Cenoura ralada	Kg	0,050		
TABULE				
Tomate	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,010		
Pepino	Kg	0,010		
Trigo para quibe	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
MELÃO				
Melão	Kg	0,200		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

DOMINGO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
CREME DE MILHO				
Milho Verde	Kg	0,080		
Leite	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
PANQUECA DE CARNE MOÍDA				
Patinho	Kg	0,300		
Farinha de trigo	Kg	0,100		
Ovos	Und	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
SALADA				

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Repolho refogado	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
DOCINHO				
Docinho	Kg	0,030		
SUCO DE CUPUAÇÚ				
Polpa de Cupuaçú	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO PACIENTES	
Média Per Capta Segunda-feira	**0,00**
Média Per Capta Terça-feira	**0,00**
Média Per Capta Quarta-feira	**0,00**
Média Per Capta Quinta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sexta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sábado	**0,00**
Média Per Capta Domingo	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

Na execução o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data Assinatura da RT

PACIENTES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – LANCHE **SEGUNDA-FEIRA**				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,300		
BOLO FORMIGUEIRO				
Trigo	Kg	0,200		
Chocolate granulado	Kg	0,050		
Coco ralado	Kg	0,050		
Ovos	Dz	0,001		
Açúcar	Kg	0,015		
Leite integral	lt	0,050		
Margarina	Kg	0,015		
TOTAL DO ITEM				

TERÇA FEIRA

Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
VITAMINA DE FRUTAS				
Banana	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito de maisena	Kg	0,050		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

TOTAL DO ITEM	

QUARTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
SALADA DE FRUTAS				
Banana	Kg	0,100		
Maça	Kg	0,100		
Laranja	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		
Iogurte de frutas	Kg	0,100		
Leite condensado	Kg	0,060		
Leite integral	lt	0,300		
Creme de Leite	Kg	0,040		
TOTAL DO ITEM				

QUINTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
SUCO DE CAJÁ				
Polpa de cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Geléia	Kg	0,050		
TOTAL DO ITEM				

SEXTA – FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
SUCO CAJU				
Polpa de caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
TORRADAS				
Pão francês	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
Orégano	Kg	0,050		
TOTAL DO ITEM				

SÁBADO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ACHOCOLATADO				
Achocolatado	Kg	0,060		
Leite integral	Kg	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
TOTAL DO ITEM				

DOMINGO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
MINGAU DE MILHO BRANCO				
Milho branco	Kg	0,100		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Leite integral	Kg	0,300		
Leite condensado	Kg	0,060		
Coco ralado	Kg	0,050		
TOTAL DO ITEM				

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE PACIENTES	
Média Per Capta Primeiro Dia	**0,00**
Média Per Capta Segundo Dia	**0,00**
Média Per Capta Terceiro Dia	**0,00**
Média Per Capta Quarto Dia	**0,00**
Média Per Capta Quinto Dia	**0,00**
Média Per Capta Sexto Dia	**0,00**
Média Per Capta Sétimo Dia	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

O Cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data

Assinatura da RT

PACIENTES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – JANTAR **SEGUNDA-FEIRA**				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
PIRÃO				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
COZIDÃO DE LEGUMES				
Coxão mole	Kg	0,300		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Quiabo	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,005		
Sal	Kg	0,001		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SOPA DE LEGUMES COM CARNE				
Coxão mole	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
CREME DE CHOCOLATE				
Cremogema	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,005		
Chocolate em pó	Kg	0,005		
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

TERÇA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
BATATA DOURADA				
Batata	Kg	0,100		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO ASSADO				
Frango	Kg	0,350		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Cebola	Kg	0,010		
SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO				
Frango	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Macarrão espaguete	Kg	0,030		
Mandioca	Kg	0,050		
Couve	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
DOCINHO				
Docinho	Kg	0,030		
SUCO DE CAJÁ				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

QUARTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
LEGUMES SAUTEÉ				
Batata	Kg	0,050		
Cenoura	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Abóbora Kabotia	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro verde	Kg	0,001		
BIFE ACEBOLADO				
Alcatra	Kg	0,300		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,003		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Sal	Kg	0,001		
CANJA DE GALINHA COM BATATA				
Frango	Kg	0,100		
Arroz	Kg	0,030		
Batata	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
GELATINA CREMOSA				
Gelatina	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,010		
Creme de leite	Kg	0,010		
SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

QUINTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
POLENTA AO SUGO				
Milharina	Kg	0,100		
Massa de tomate	kg	0,020		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO AO MOLHO				
Frango	Kg	0,350		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Extrato de tomate	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
Azeitona	Kg	0,015		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Batata	Kg	0,020		
SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO E CARNE				
Batata	Kg	0,060		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Coxão mole	Kg	0,100		
Macarrão parafuso	Kg	0,050		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,070		
Sal	Kg	0,001		
BANANA CARAMELIZADA				
Banana	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,050		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de Goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Agua mineral	LT	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

SEXTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FAROFA DE BANANA				
Farinha de mandioca	Kg	0,100		
Banana comprida	Kg	0,030		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
FRANGO DESFIADO				
Frango	Kg	0,300		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
SOPA DE CARNE MOÍDA				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Carne moída	Kg	0,100		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Feijão	Kg	0,140		
Alho	kg	0,001		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
Abóbora	Kg	0,050		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,070		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
ENGANA MARIDO				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

SÁBADO				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
PIRÃO				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
CARNE EM CUBOS C/ MANDIOCA E ABOBRINHA				
Alcatra	Kg	0,300		
Mandioca	Kg	0,100		
Abobrinha	Kg	0,100		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
SOPA DE CARNE COM ABÓBORA				
Abóbora	Kg	0,030		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Coxão mole	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
SALADA				
Repolho	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Alface	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
CREME DE AMEIXA				

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Maisena	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
Ameixa	Kg	0,050		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	LT	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

DOMINGO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
PURÊ DE BATATA				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO GUISADO COM BATATA				
Frango	Kg	0,300		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Cenoura	Kg	0,030		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
SOPA DE FEIJÃO				
Coxão mole	Kg	0,100		
Feijão	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
Batata	Kg	0,030		
Frango	Kg	0,060		
Cheiro verde	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
GELATINA COLORIDA				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	lt	0,050		
SUCO DE CAJÁ				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR PACIENTES

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Média Per Capta Segunda-feira	**0,00**
Média Per Capta Terça-feira	**0,00**
Média Per Capta Quarta-feira	**0,00**
Média Per Capta Quinta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sexta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sábado	**0,00**
Média Per Capta Domingo	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data Assinatura da RT

PACIENTES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – CEIA

SEGUNDA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
MINGAU DE MAISENA				
Maisena	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

TERÇA FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Agua mineral	lt	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

QUARTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
MINGAU DE AVEIA				
Aveia	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

QUINTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
MINGAU DE MILHARINA				
Milharina	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

SEXTA – FEIRA

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
VITAMINA DE FRUTAS				
Banana	Kg	0,100		
Maça	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,080		
Leite integral	lt	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

SÁBADO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

DOMINGO

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
MINGAU DE AVEIA				
Aveia	Kg	0,200		
Leite integral	Lts	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/CEIA PACIENTES

Média Per Capta Primeiro Dia	**0,00**
Média Per Capta Segundo Dia	**0,00**
Média Per Capta Terceiro Dia	**0,00**
Média Per Capta Quarto Dia	**0,00**
Média Per Capta Quinto Dia	**0,00**
Média Per Capta Sexto Dia	**0,00**
Média Per Capta Sétimo Dia	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

SERVIDORES
PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – DESJEJUM

SEGUNDA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
MELÃO				
Melão	Kg	0,200		
MAÇÃ				
Maçã	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			

TERÇA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
BANANA				
Banana	Kg	0,200		
MAMÃO				
Mamão	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			

QUARTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	LT	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
MELANCIA				
Melancia	Kg	0,200		
LARANJA				
Laranja	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			

QUINTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
MAÇÃ				
Maçã	Kg	0,200		
BANANA				
Banana	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			

SEXTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	LT	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BISCOITO				

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
LARANJA				
Laranja	kg	0,200		
OVOS MEXIDOS				
Ovo	Und	0,001		
Óleo de soja	Lt	0,015		
Sal	Kg	0,001		
	TOTAL DO ITEM			
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**		
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
TANGERINA				
Tangerina	Kg	0,200		
MELANCIA				
Melancia	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			
DOMINGO				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
CAFÉ COM LEITE				
Café solúvel	Kg	0,030		
Açúcar	Kg	0,020		
Leite integral	lt	0,250		
PÃO FRANCÊS				
Pão francês	Kg	0,050		
MARGARINA				
Margarina	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,050		
BANANA				
Banana	Kg	0,200		
MAMÃO				
Mamão	Kg	0,200		
	TOTAL DO ITEM			

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

RESUMO DA APLICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	
MÉDIA DOS INSUMOS/DESJEJUM – SERVIDORES	
Média Per Capta Segunda-feira	**0,00**
Média Per Capta Terça-feira	**0,00**
Média Per Capta Quarta-feira	**0,00**
Média Per Capta Quinta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sexta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sábado	**0,00**
Média Per Capta Domingo	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	

SERVIDORES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – ALMOÇO

SEGUNDA-FEIRA

ARROZ	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
FAROFA				
Farinha de mandioca	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
FRANGO ASSADO				
Frango	Kg	0,200		
Óleo	Lt	0,005		
Sal	Kg	0,001		
BIFE AO MOLHO				
Alcatra	Kg	0,200		
Cebola	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,010		
Massa de tomate	Kg	0,020		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,003		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Beterraba cozida	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
PUDIM DE LEITE				
Leite condensado	Kg	0,030		
Ovos	Dz	0,001		
Leite integral	Lt	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
BANANA				
Banana prata	Kg	0,150		
SUCO DE CAJÁ				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

TERÇA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
MACARRÃO COM SARDINHA				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sardinha	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
BOLO DE CARNE				
Coxão mole	Kg	0,200		
Farinha de trigo	Kg	0,015		
Cheiro Verde	Kg	0,020		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,004		
Sal	Kg	0,002		
FRANGO GRELHADO AO MOLHO BRANCO				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Creme de leite	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Óleo	Lt	0,005		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Sal	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,002		
MOUSSE DE CUPUAÇU				
Leite condensado	Kg	0,020		
Creme de leite	Kg	0,010		
Polpa de cupuaçu	Kg	0,050		
LARANJA				
Laranja	Kg	0,150		
SUCO ACEROLA				
Polpa de acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
PURE DE BATATA				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO EM CUBOS				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
ASSADO RECHEADO COM CENOURA				
Coxão duro	Kg	0,200		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Acelga	Kg	0,050		
Pepino	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
ENGANA MARIDO				
Maisena	Kg	0,100		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
MAÇÃ				
Maçã	Kg	0,200		
SUCO DE ABACAXI				
Polpa de abacaxi	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

QUINTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
FEIJÃO TROPEIRO				
Feijão	Kg	0,200		
Farinha de mandioca	Kg	0,050		
Calabresa	Kg	0,020		
Bacon	Kg	0,010		
Ovos cozidos	Und	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,005		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
CARNE EM CUBOS				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,005		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
GALINHA PICANTE				
Frango desfiado	Kg	0,200		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Batata cozida	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
DOCINHO				
Docinho	Kg	0,030		
TANGERINA				
Tangerina	Kg	0,150		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
TOTAL DO ITEM				

SEXTA-FEIRA

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
PIRÃO				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
BIFE GRELHADO				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
PEIXE COZIDO				
Filé de dourado	Kg	0,250		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,005		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,002		
GELATINA COLORIDA				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	LT	0,050		
MELANCIA				
Melancia	Kg	0,150		
SUCO DE CAJU				
Polpa de caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Água mineral	LT	0,200		
		TOTAL DO ITEM		
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
MACARRÃO ALHO E ÓLEO				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO NO MOLHO BRANCO				
Frango	Kg	0,200		
Creme de leite	Kg	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
ISCA DE CARNE				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,005		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
SALADA				
Acelga	Kg	0,050		
Cenoura ralada	Kg	0,050		
TABULE				
Tomate	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,010		
Pepino	Kg	0,010		
Trigo para quibe	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
CREME DE ABACAXI				
Polpa de Abacaxi	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,015		
Creme de leite	Kg	0,015		
MELÃO				
Melão	Kg	0,200		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

DOMINGO

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Produtos do cardápio	Unidade	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
ARROZ				
Arroz	Kg	0,150		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lts	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
CREME DE MILHO				
Milho Verde	Kg	0,080		
Leite	Kg	0,100		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
PANQUECA DE CARNE MOÍDA				
Patinho	Kg	0,200		
Farinha de trigo	Kg	0,100		
Ovos	Und	0,001		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
FRANGO GRELHADO				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Repolho refogado	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
DOCINHO				
Docinho	Kg	0,030		
ABACAXI				
Abacaxi	Kg	0,100		
SUCO DE CUPUAÇÚ				
Polpa de Cupuaçú	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	Lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/ALMOÇO – SERVIDORES	
Média Per Capta Segunda-feira	**0,00**
Média Per Capta Terça-feira	**0,00**
Média Per Capta Quarta-feira	**0,00**
Média Per Capta Quinta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sexta-feira	**0,00**

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Média Per Capta Sábado	**0,00**
Média Per Capta Domingo	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	

SERVIDORES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA - LANCHE				
SEGUNDA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,300		
BOLO FORMIGUEIRO				
Trigo	Kg	0,200		
Chocolate granulado	Kg	0,050		
Coco ralado	Kg	0,050		
Ovos	Dz	0,001		
Açúcar	Kg	0,015		
Leite integral	LT	0,050		
Margarina	Kg	0,015		
		TOTAL DO ITEM		
TERÇA FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
VITAMINA DE FRUTAS				
Banana	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		
Leite integral	Lts	0,300		
Farinha Láctea	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito de maisena	Kg	0,050		
		TOTAL DO ITEM		
QUARTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
SALADA DE FRUTAS				
Banana	Kg	0,100		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Maça	Kg	0,100		
Laranja	Kg	0,100		
Mamão	Kg	0,100		
Iogurte de frutas	Kg	0,100		
Leite condensado	Kg	0,060		
Leite integral	LT	0,300		
Creme de Leite	Kg	0,040		
		TOTAL DO ITEM		
QUINTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
FRUTAS (02 PORÇÕES)				
Melão	Kg	0,250		
Melancia	Kg	0,250		
		TOTAL DO ITEM		
SEXTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
SUCO ACEROLA				
Polpa de acerola	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
TORRADAS				
Pão francês	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
Orégano	Kg	0,050		
		TOTAL DO ITEM		
SÁBADO				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ACHOCOLATADO				
Achocolatado	Kg	0,060		
Leite integral	Kg	0,300		
Açúcar	Kg	0,020		
BISCOITO				
Biscoito Cream-Cracker	Kg	0,060		
Margarina	Kg	0,020		
		TOTAL DO ITEM		
DOMINGO				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
MINGAU DE MILHO BRANCO				
Milho branco	Kg	0,100		
Leite integral	kg	0,300		
Leite condensado	kg	0,060		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Coco ralado	Kg	0,050		
		TOTAL DO ITEM		

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/LANCHE – SERVIDORES	
Média Per Capta Primeiro Dia	**0,00**
Média Per Capta Segundo Dia	**0,00**
Média Per Capta Terceiro Dia	**0,00**
Média Per Capta Quarto Dia	**0,00**
Média Per Capta Quinto Dia	**0,00**
Média Per Capta Sexto Dia	**0,00**
Média Per Capta Sétimo Dia	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	

SERVIDORES

PLANILHA DE CUSTO PER CAPTA – JANTAR				
SEGUNDA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
PIRÃO				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Azeite de dendê	Lt	0,005		
COZIDÃO DE LEGUMES				
Coxão mole	Kg	0,200		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Quiabo	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,005		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Sal	Kg	0,001		
FRANGO GRELHADO				
Peito de Frango	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,001		
Alho	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SOPA DE LEGUMES COM CARNE				
Coxão mole	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
CREME DE CHOCOLATE				
Cremogema	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,005		
Chocolate em pó	Kg	0,005		
TANGERINA				
Tangerina	Kg	0,200		
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**		
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
BATATA DOURADA				
Batata	Kg	0,100		
Margarina	Lt	0,010		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
STROGONOFF DE CARNE				
Coxão Mole	Kg	0,200		
Ketchup	Kg	0,010		
Creme de leite	Kg	0,010		
Alho	Lt	0,002		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,002		
FRANGO ASSADO				
Frango	Kg	0,250		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO				
Frango	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Batata	Kg	0,030		
Macarrão espaguete	Kg	0,030		
Mandioca	Kg	0,050		
Couve	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
DOCINHO				
Docinho	Kg	0,030		
MAÇÃ				
Maçã	Kg	0,200		
SUCO DE CAJÁ				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		
QUARTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
LEGUMES SAUTEÉ				
Batata	Kg	0,050		
Cenoura	Kg	0,050		
Chuchu cozido	Kg	0,050		
Abóbora cabotiá	Kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
Cheiro verde	Kg	0,001		
BIFE ACEBOLADO				
Alcatra	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,050		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO AO MOLHO BRANCO				
Frango	Kg	0,250		
Creme de leite	Kg	0,010		
Maisena	Kg	0,010		
Leite integral	Lt	0,010		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
CANJA DE GALINHA COM BATATA				
Frango	Kg	0,060		
Arroz	Kg	0,030		
Batata	Kg	0,020		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

GELATINA CREMOSA				
Gelatina	Kg	0,050		
Leite condensado	Kg	0,010		
Creme de leite	Kg	0,010		
BANANA				
Banana	Kg	0,200		
SUCO DE CAJU				
Polpa de Caju	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
		TOTAL DO ITEM		
QUINTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
POLENTA AO SUGO				
Milharina	Kg	0,060		
Massa de tomate	Kg	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO AO MOLHO				
Frango	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Cebola	Kg	0,010		
Extrato de tomate	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,001		
CARNE MOÍDA COM LEGUMES				
Coxão mole	Kg	0,200		
Azeitona	Kg	0,015		
Batata	Kg	0,020		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Kg	0,004		
Sal	Kg	0,002		
SOPA DE LEGUMES COM MACARRÃO E CARNE				
Batata	Kg	0,060		
Cenoura	Kg	0,030		
Chuchu	Kg	0,030		
Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Coxão mole	Kg	0,060		
Macarrão parafuso	Kg	0,050		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Beterraba cozida	Kg	0,070		
Sal	Kg	0,001		
BANANA CARAMELIZADA				
Banana	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,050		
MELANCIA				
Melancia	Kg	0,200		
SUCO DE GOIABA				
Polpa de Goiaba	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		
SEXTA-FEIRA				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
FAROFA DE BANANA				
Farinha de mandioca	Kg	0,080		
Banana comprida	Kg	0,030		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
FRANGO DESFIADO				
Frango	Kg	0,200		
Milho verde	Kg	0,020		
Ervilha	Kg	0,020		
Azeitona	Kg	0,010		
Alho	Kg	0,002		
Sal	Kg	0,001		
CARNE ASSADA NO FORNO				
Coxão duro	Kg	0,200		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Cebola	Kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SOPA DE CARNE MOÍDA				
Macarrão espaguete	Kg	0,100		
Carne moída	Kg	0,050		
Feijão	Kg	0,140		
Alho	Kg	0,001		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
Abóbora	Kg	0,050		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Cenoura cozida	Kg	0,070		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
ENGANA MARIDO				
Maisena	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,010		
Gelatina	Kg	0,050		
MELÃO				
Melão	Kg	0,200		
SUCO DE MARACUJÁ				
Polpa de Maracujá	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,020		
Água mineral	LT	0,200		
TOTAL DO ITEM				
SÁBADO				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
VATAPÁ				
Pão dormido	Kg	0,200		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,010		
Leite de coco	Lt	0,020		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Azeite de dendê	Lt	0,005		
CARNE EM CUBOS C/ MANDIOCA E ABOBRINHA				
Alcatra	Kg	0,250		
Mandioca	Kg	0,050		
Abobrinha	Kg	0,050		
Cebola	Kg	0,020		
Óleo	Lt	0,003		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO ASSADO				
Frango	Kg	0,250		
Sal	Kg	0,001		
Óleo	Lt	0,015		
Alho	Kg	0,002		
SOPA DE CARNE COM ABÓBORA				
Abóbora	Kg	0,030		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Coxão mole	Kg	0,060		
Sal	Kg	0,002		
Cheiro verde	Kg	0,001		
SALADA				
Repolho	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Alface	kg	0,050		
Sal	Kg	0,001		
CREME DE AMEIXA				
Maisena	Kg	0,050		
Açúcar	Kg	0,010		
Ameixa	Kg	0,050		
ABACAXI				
Abacaxi	Kg	0,100		
SUCO DE ACEROLA				
Polpa de Acerola	Kg	0,100		
Açúcar	Kg	0,015		
Água mineral	lt	0,200		
		TOTAL DO ITEM		
DOMINGO				
Produtos do cardápio	**Unidade**	**Quantidade**	**Valor Unit.**	**Valor Total**
ARROZ				
Arroz	Kg	0,200		
Alho	Lt	0,010		
Óleo	Kg	0,004		
Cebola	Kg	0,020		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Sal	Kg	0,002		
PURÊ DE BATATA				
Batata	Kg	0,100		
Leite integral	Lt	0,050		
Margarina	Lt	0,010		
Cheiro Verde	Kg	0,010		
Sal	Kg	0,001		
FRANGO GUISADO COM BATATA				
Frango	Kg	0,200		
Batata cozida	Kg	0,100		
Óleo	Lt	0,001		
Sal	Kg	0,001		
BIFE À ROLÊ				
Alcatra	Kg	0,200		
Bacon	Kg	0,030		
Cenoura	Kg	0,030		
Alho	Kg	0,002		
Óleo	Lt	0,005		
Cebola	kg	0,001		
Cheiro Verde	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
SOPA DE FEIJÃO				
Feijão	Kg	0,060		
Alho	Kg	0,010		
Óleo	Lt	0,001		
Cebola	Kg	0,020		
Sal	Kg	0,002		
Batata	Kg	0,030		
Frango	Kg	0,060		
Cheiro verde	Kg	0,001		
SALADA				
Alface	Kg	0,050		
Tomate	Kg	0,050		
Óleo	Kg	0,001		
Sal	Kg	0,001		
GELATINA COLORIDA				
Gelatina sabores variados	Kg	0,050		
Água mineral	lt	0,050		
LARANJA				
Laranja	kg	0,200		
SUCO DE CAJÁ				
Polpa de Cajá	Kg	0,100		
Açúcar	kg	0,020		
Água mineral	lt	0,200		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

	TOTAL DO ITEM	

RESUMO DA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

MÉDIA DOS INSUMOS/JANTAR – SERVIDORES	
Média Per Capta Segunda-feira	**0,00**
Média Per Capta Terça-feira	**0,00**
Média Per Capta Quarta-feira	**0,00**
Média Per Capta Quinta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sexta-feira	**0,00**
Média Per Capta Sábado	**0,00**
Média Per Capta Domingo	**0,00**
MÉDIA TOTAL DOS INSUMOS	**0,00**

Na execução, o cardápio poderá sofrer alteração, tendo vista a indisponibilidade na região de algumas frutas verduras e legumes, neste caso poderão ser substituídos por outros produtos com o mesmo valor nutricional.

Local e data		Assinatura da RT	

ANEXO II – C

CUSTOS COM MATERIAL DE CONSUMO

MATERIAL DESCARTÁVEL (SERVIDORES, PACIENTES E ACOMPANHANTES)					
Especificação	**UNID**	**Quant. (MENSAL)**	**Valor unit**	**Valor Mensal**	**Valor Total (mês x 06)**
Copo descartável 300 ml (pct. 100 unid.) para todas as refeições;	un	21000			
Tampa para copo descartável 300 ml (pct. 100 unid.) para todas as refeições;	un	12000			
Copo descartável 180 ml (pct. 100 unid.) para suco e água	un	32000			
Tampa para copo descartável 180 ml (pct. 100 unid.) para suco e água	un	1000			
Copo descartável 100 ml (pct. 100 unid.) para sobremesas	un	7000			
Tampa para copo descartável 100 ml (pct. 100 unid.) para sobremesas	un	7000			
Copo descartável 50 ml (pct. 100 unid.) para cafezinho	un	4000			
Colher descartável para sobremesa (pct. 50 unid.)	un	9000			
Colher descartável para refeição (pct. 50 unid.)	un	12000			
Garfo descartável para refeição (pct. 50 unid.)	un	1500			
Palito de dente cx com 100 unidades	un	4000			

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Prato descartável refeição 21 cm pcte com 10 unidades	un	700			
Faca descartável para refeição (pct. 50 unid.)	un	1500			
Guardanapos descartáveis (18x20)	un	8000			
Toalha de papel (rolo com 200 mt)	rolo	80			
Frascos descartáveis para alimentação enteral de 300ml)	Unid.	20			
Equipos para bombas infusoras;	Unid.	20			
Bandeja Retangular com 3 divisões para grandes refeições com tampa (cx-100unid.)	Cx	8000			
Azeite sachê unidade	un	4000			
Vinagre sachê unidade	un	4000			
Sal sachê unidade de 1g	un	4000			
Açúcar sachê	un	8000			
Filme de PVC 30 cm de largura	mt	10			
Filme de pvc 60 cm de largura	mt	10			
Saco amostra tarja 12x30 cm	un	900			
Saco papel mono 14x25	un	2000			
Saco papel mono 16x42	un	4000			
Saco para talher 7x23	un	15000			
Saco virgem 50x80	un	300			
Papel alumínio largura 45 cm	Rolo	11			

MATERIAL MÍNIMO DE LIMPEZA				
Especificação	**Unidade**	**Quantidade (MENSAL)**	**Valor UNIT**	**Valor Mensal (MÊSx06)**
Saco para lixo em plástico, 100 litros, cor preta 75 x 105 cm, pacote com 5 unidades.	un	500		
Saco para lixo em plástico, 50 litros, cor preta 63 x 80 cm, aproximadamente 0,05 micras de espessura, pacote com 10 unidades.	un	300		
Sabonete, liquido, neutro, PH entre 7,0 a 7,5, para lavagem das mãos. Embalagem: plástica com 5 litros, com dados de identificação do produto, marca do fabricante, data de fabricação, prazo de validade.	GALÃO	2		
Água sanitária lt	lt	50		
Álcool 70% lt	lt	10		
Álcool gel 70% lt	lt	8		
Bobina pano multiuso largura 30 cm	mt	150		
Desincrustante lt	lt	10		
Detergente neutro lt	lt	80		
Esponja dupla face	un	60		

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Fibra para limpeza pesada 260x102x12 mm	un	10		
Sanitizante para hortifrútis kg	kg	2		
Limpa alumínio pronto para uso lt	lt	12		
Luva de vinil sem amido	un	900		
Luva descartável	un	2000		
Touca descartável	un	1000		
			VALOR TOTAL MENSAL	
			VALOR TOTAL CONTRATADO	

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD

Assinado por **Jaime Gazola Filho** - SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE - Em: 10/04/2025, 18:16:51

Assinado por **Claudemilson Souza Duran** - Diretor de Departamento - Em: 10/04/2025, 10:09:16

Assinado por **Greici Catlein Botelho Freitas** - Gerente da Divisão de Apoio á Assistência Hospitalar - Em: 10/04/2025, 09:33:32

Assinado por **Rejane Fernandes Nogueira** - Nutricionista - Em: 09/04/2025, 15:11:40

Assinado por **Wandcliuce Melo Pinheiro** - Gerente administrativo/ Administradora hospital - Em: 09/04/2025, 14:51:35

Assinado por **Maria Da Conceição Ribeiro Simoes** - Diretor da Maternidade - Em: 09/04/2025, 14:51:20

Assinado por **Maria Alzenir Sousa Da Silva** - Diretora - Em: 09/04/2025, 14:50:56

Documento assinado digitalmente.Acesse https://epmpv.portovelho.ro.gov.br/?a=autenticidade e informe o e-DOC 2A48A6FD