



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Secretaria de Estado de Polícia Militar
DLP

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETIVO

1.1 O presente Termo de Referência se destina à aquisição de **contratação de gêneros alimentícios (lote de óleos e azeites)**, para atender as necessidades da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM).

1.2 O objeto do presente certame se enquadra na classificação de objeto comum, de acordo com o artigo 6º, inciso XIII da Lei 14.133 de 2021.

1.3 A pretensa contratação será processada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 17 e artigo 29 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021, a fim de atender as necessidades da SEPM.

1.4 Este documento tem como fundamento as informações detalhadamente descritas no Estudo Técnico Preliminar 87338127, elaborado pelo Setor Técnico da DABST - Diretoria de Abastecimento e devidamente aprovado pelo Sr. Ordenador de Despesas, conforme atestado no documento nº 87493281.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. O presente documento justifica a necessidade de aquisição de gêneros alimentícios, especificamente óleos e azeites, para atender as unidades de rancho da Secretaria de Estado de Polícia Militar (SEPM) do Rio de Janeiro. O fornecimento de alimentação para o efetivo da SEPM é uma obrigação normativa, assegurada por dispositivos constitucionais e regulamentares, que visam garantir o direito básico à alimentação dos policiais militares em atividade, pacientes da rede hospitalar própria e alunos da educação básica da Corporação. A continuidade e a regularidade no fornecimento de insumos para a alimentação são fundamentais para o cumprimento das funções institucionais da SEPM, razão pela qual a aquisição desses itens se torna imperativa.

2.2. A motivação para a contratação atual advém do fracasso do lote 5 do Pregão nº 023/2024, referente aos itens óleos e azeites, conforme processo SEI-350169/003706/2023. Esse insucesso compromete a continuidade do fornecimento, tornando-se imprescindível iniciar um novo processo de aquisição para evitar desabastecimento. A alimentação fornecida nas Organizações Policiais Militares (OPMs) é parte essencial do suporte logístico, e sua interrupção geraria impactos negativos, prejudicando diretamente a saúde e o bem-estar dos cerca de 44.000 policiais militares em atividade, além dos demais beneficiários.

2.3. O planejamento de aquisição dos gêneros alimentícios é baseado no Decreto Estadual nº 48.816/2023 e na Portaria PMERJ nº 0774/2017, que regulamentam a fase preparatória das contratações. A legislação estadual (Lei nº 279/1979 e Lei nº 443/1981) e o Regulamento Interno e dos Serviços Gerais (RISG) estabelecem que a alimentação é um direito dos policiais, devendo ser oferecida de forma regular e adequada, contemplando as necessidades nutricionais, sanitárias e os hábitos alimentares locais.

2.4. A logística de distribuição dos insumos alimentícios abrange 52 pontos de entrega distribuídos por 19 municípios do Estado do Rio de Janeiro, incluindo áreas de difícil acesso, como a região serrana e o interior. A vasta capilaridade dessa operação demanda contratos bem planejados para assegurar a eficiência e a continuidade das entregas, evitando qualquer interrupção no fornecimento de um serviço essencial e estratégico para a Corporação.

2.5. Diante do esgotamento iminente do saldo contratual vigente em 31/12/2024 (contrato nº 074/2024), é imperativo iniciar um novo processo licitatório para garantir a continuidade do fornecimento. A alternativa mais adequada e eficiente, considerando o contexto atual e a necessidade de rápida execução, é a contratação por meio de pregão, utilizando o critério de menor preço. Esta medida oferece maior controle sobre os contratos e permite uma gestão mais eficiente, reduzindo os riscos de falhas na entrega e assegurando a manutenção das operações regulares da SEPM.

2.6. Portanto, a aquisição de óleos e azeites para a Secretaria de Estado de Polícia Militar do Rio de Janeiro é essencial para garantir o fornecimento contínuo e adequado de alimentação nas unidades de rancho. Diante do fracasso do pregão anterior e da urgência para evitar desabastecimento, está contratação surge como a solução mais eficaz e viável. Esta abordagem assegura a continuidade do serviço de alimentação, que é vital para o bem-estar dos policiais militares e demais beneficiários, cumprindo assim as obrigações institucionais da SEPM e garantindo o suporte necessário às suas atividades operacionais.

3. DEFINIÇÃO DO OBJETO

3.1 ESPECIFICAÇÃO SUMÁRIA

LOTE	ID SIGA	ESPECIFICAÇÃO	UND	QTD
1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	UN	87.569
	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTREUN 0,8% E 2%	UN	44.074

3.2 Para fins de características e detalhamento dos objetos prevalecerão as especificações técnicas constantes na tabela acima.

3.3 Não houve a utilização da especificação do bem/serviço conforme Catálogo Eletrônico de Padronização de compras em razão da não existência do aludido bem/serviço no catálogo.

3.4 A determinação de unidades e quantidades, acompanhadas da memória de cálculo estão contidas no Anexo III deste Termo de Referência.

3.5 O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, contado da data da divulgação no Portal Nacional de Contratações Públicas.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO E MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

4.1 JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO OU NÃO DO OBJETO

4.1.1 Considerando o exposto no ETP 87338127, não será admitido o parcelamento, *in verbis*:

“Outro ponto de suma importância é o parcelamento do objeto em lotes ou itens. A opção a ser acolhida nesta aquisição será 1 (um) LOTE de gêneros afins, no mesmo molde da recente licitação realizada no qual resultou em fracasso deste lote (SEI-350169/003706/2023)

Sendo assim, o objeto desta pretensa aquisição será adjudicado conforme o menor preço global por lote, na forma que dispõe os arts. 40, inciso V, alínea 'b', e 47, inciso II, ambos da lei 14.133/21.

O argumento para a escolha citada reside no fato de que, por se tratar de fornecimento de GA, a distribuição periódica em unidades administrativas distintas (51 unidades) tornaria complexo e dispendioso o custo de frete e o controle das entregas de cada item em separado. Desse modo, percebe-se que a contratação com inúmeros fornecedores, com maior probabilidade da ocorrência de transtornos referentes a entregas separadas, descontínuas e não sincronizadas, em nada contribui para o alcance do interesse público.

Ademais, os gêneros alimentícios afins, óleos e azeites, distribuídos em um mesmo lote garantirá uma gestão de contrato mais racional no emprego dos recursos humanos envolvidos na fiscalização de contratos. Acrescenta-se que como serão contratadas grandes quantidades, não haverá perda de economia de escala.”

4.2 PRAZO DE ENTREGA, LOCAL DE ENTREGA E QUESITOS SANITÁRIOS

4.2.1 A empresa Contratada deverá entregar os objetos em até 48 horas, observando-se a antecedência do evento que originou a demanda, conforme e-mail emitido pela Dabst.

4.2.2 As entregas deverão ser realizadas 1 (uma) vez por mês. Os produtos solicitados deverão ser entregues nos locais da tabela abaixo, no período compreendido entre 06 e 18 horas, exceto nos feriados do Município do Rio de Janeiro, do Estado do Rio de Janeiro e Nacionais, observadas as datas estabelecidas pela DAbst/DSUB nos cronogramas de fornecimento de GA.

Locais de entrega

OPM	Endereço	Bairro	DDD	Telefone	Telefone
3º BPM	Rua Lucídio Lago, nº 181	Méier	21	3399-6603	2332-2313
4º BPM	Rua Francisco Eugênio, s/nº	São Cristóvão	21	2334-1880	2334-1873
5º BPM	Praça Cel. Assunção, s/nº	Saúde	21	2332-5638	2332-5633
6º BPM	Rua Barão de mesquita, n.º 625	Andaraí	21	2332-1750	2332-1759
7º BPM	Rua Alfredo Becker, n.º 367	Alcântara	21	2701-7400	2701-3665
8º BPM	R. Ten Cel Cardoso, s/nº	Campos de Goytacazes	21	2731-9000	2724-1244
9º BPM	Rua Tacaratu, nº 94	Rocha Miranda	21	2332-1106	2332-1101
10º BPM	Rod. Lúcia Meira, Km 47	Barra do Pirai	24	2445-4246	2445-4302
11º BPM	Praça da Bandeira, s/nº	Nova Friburgo	24	2533-0078	2533-0975
12º BPM	Av. Jansem de Melo, s/nº	Niterói	21	2717-7445	2717-7430
14º BPM	Estrada Guandu do Sena, nº 1954	Bangu	21	2333-4871	2333-4862
15º BPM	Rua Pedro Corrêa, nº 273,	Centenário/Caxias	21	3777-7100	3777-6688
16º BPM	Rua Paranapanema, nº 769	Olaria	21	2334-7464	2332-7459
17º BPM	Estrada Rio Jequiá, nº 518	Ilha do Governador	21	2334-6336	2334-6333
18º BPM	Estrada Pau de Ferro, nº 435	Jacarepaguá	21	2332-2597	2332-2587
19º BPM	Figueiredo Magalhães, nº 550	Copacabana	21	3399-7473	2332-7942
20º BPM	Tenente Aldir, nº 345	Mesquita	21	3765-3647	3765-6663
21º BPM	Av. Automóvel Clube, s/nº	Vilar dos Teles/SJM	21	3765-3647	3755-2322
22º BPM	Av. Tancredo Neves, s/nº	Linha Vermelha	21	2334-7811	2334-7823
23º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Leblon	21	2334-6720	2334-6725
24º BPM	Rua Tenente Jerônimo, s/nº	Queimados	21	2779-9934	2779-9485
25º BPM	Rua Inglaterra, s/nº	Cabo Frio	22	2649-8163	2649-8073
26º BPM	Rua Domingos Silvério, s/nº	Quitandinha	24	3715-3104	2291-4861
27º BPM	Rua Guarantã, s/nº	Sta Cruz	21	2333-7258	2333-7271
28º BPM	Av. NS do Amparo, s/nº	Volta Redonda	24	3339-2300	3339-2324
29º BPM	BR 356 Km 04	Itaperuna	22	3822-8409	3822-8799

30° BPM	Rua Guandu, nº 680	Pimenteiras, Teresópolis	21	2641-4378	2641-4991
31° BPM	Av Sen Rui Carneiro, s/nº, Km 18,5	Recreio	21	2442-3633	2332-7449
32° BPM	Estrada do Imburo, n.º s/n	Barras de Macaé	22	2791-5716	2791-5997
34° BPM	Praça Getúlio Vargas, nº 71	Magé	21	3399-2885	3399-2875
35° BPM	Ver. Hermínio de Moraes, nº 280	Itaboraí	21	2332-8086	3639-5858
36° BPM	RJ116 c/ RJ186	Santo Antônio de Pádua	22	3853-3034	3853-3224
39° BPM	Joaquim da Costa Lima, s/nº	B. Roxo – R	21	3771-4741	3771-2572
41° BPM	Av. Pastor Martin Luther King Jr, nº 8848	Ceasa/Colégio	21	2333-8413	2333-8424
1ª CIPM	Rua Cardoso Junior, nº479	Laranjeira	21	2334-4111	2299-5189
Aj Geral	Rua Evaristo da Veiga, nº 78	Centro	21	3399-2095	3399-2087
APM D.JOÃO VI	Av Marechal Fontenelle, 2906	Sulacap	21	2333-5970	2333-5986
BOPE	Rua Campo Belo, s/nº	Laranjeiras	21	2334-3988	2334-3986
BPChq	Salvador de Sá, nº 02	Estácio	21	3399-2440	2332-8490
BPRv	Rua Mackenzie, s/nº	Fonseca/Niterói	21	3601.6961	3601.6955
CFAP	Av Marechal Fontenelle, nº 2906	Sulacap	21	2333-6029	2333-6027
RPMONT	Av. dos Estados, s/nº	Campo Grande	21	2333-6755	2333-6773
CFR	Rua Paranhos nº 820	Olaria	21	2334-7894	2334-7493
CPM I	Alameda São Boaventura nº 1.134	Niterói	21	2719-2186	2719-2370
CPM II	Rua Rodrigues Campelo, 33	Campo Grande	21	-	-
CPM III	Rua Piracicaba, Jardim Gramacho	Duque de Caxias	21	-	-
DABST	Av. Feliciano Sodré nº 190/	Niterói	21	2717-6216	2717-6463
PPM-CASCADURA	Av. Dom Hélder Câmara, nº 10.199	Cascadura	21	2332-4253	2333-9519
HCPM	Av. Estácio de Sá nº 20	Estácio	21	2333-7649	2333-7600
HPM-NIT	Rua Martins Torres nº 245	Niterói	21	2715-4431	2715-4387
COE	R. Santo Abelardo, 69-233 - Ramos, Rio de Janeiro	Ramos	21	3105-1774	-

4.2.2.1 Em caso de feriado, a entrega deverá ocorrer impreterivelmente no próximo dia útil. Os pedidos extras e cancelamentos serão informados através do e-mail ga_dabst@pmerj.rj.gov.br. A tabela com os locais de entrega encontra-se no anexo deste Estudo.

4.3 QUESITOS SANITÁRIOS

4.3.1 Outro ponto de suma importância são exigências sanitárias referentes aos gêneros alimentícios. Deverão ser observadas as premissas descritas na RDC nº 275 de 21 de outubro de 2002, a qual dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, e da Resolução SMG “N” nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências.

4.3.2 Para os produtos não perecíveis: Estes deverão ser transportados em veículo fechado, com bom estado de conservação, limpo, organizado e exclusivo para este fim. Devem ser transportados em caixas plásticas vazadas e apoiados em estrados ou paletes.

4.3.3 Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá, boné) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega. Quanto aos prazos de validade dos produtos, vale ressaltar que se trata do intervalo de tempo no qual o alimento permanece seguro e adequado para consumo, desde que armazenado de acordo com as condições estabelecidas pelo fabricante.

4.3.4 Nesse sentido, a determinação do prazo de validade de cada produto será baseada na deterioração dos alimentos. Os produtos a serem entregues deverão possuir a seguinte data de validade:

Prazo de validade de gêneros alimentícios.

Lote	Gêneros	Validade mínima
01	Óleos e azeites	90 dias

4.4 CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO E RECEBIMENTO DO OBJETO

4.4.1 O objeto será recebido provisoriamente, de forma sumária, pelo gestor de bens ou pelos fiscais do contrato, quando houver, com verificação posterior da conformidade do material com as exigências contratuais, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Provisório. (Artigo 20 do Decreto Estadual 48.817)

4.4.2 O objeto será recebido definitivamente pelo Gestor do Contrato em até 10 (dez) dias corridos contados a partir do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade dos bens e consequente aceitação, emitindo, ao término do recebimento, o Termo de Recebimento Definitivo.

4.4.3 À Comissão de Fiscalização indicada pela SEPM será reservado o direito de rejeitar, no todo ou em parte, os objetos que forem entregues, se considerado em desacordo ou insuficiente com a descrição presente neste Termo de Referência, seus anexos e na proposta da licitante vencedora, devendo ser substituídos na metade do prazo estipulado no item 4.2.1 do presente Termo e às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

4.4.4 A presença da fiscalização da SEPM não elide nem diminui a responsabilidade da empresa contratada.

4.5 METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO E QUALIDADE E ACEITE DO OBJETO

4.5.1 O recebimento do objeto estará condicionado à observância de suas especificações técnicas, cabendo à verificação aos representantes da Contratante.

4.5.2 Caso as especificações estejam fora dos padrões estabelecidos neste Termo de Referência, o objeto será rejeitado pela Comissão de Fiscalização da SEPM.

4.5.3 A qualidade será avaliada com base nas análises visual do objeto entregue.

4.6 CONDIÇÕES DE ENTREGA

4.6.1 A empresa CONTRATADA deverá realizar a entrega de forma parcelada (mensalmente) e serão entregues conforme dispõe o item 4.2.1 deste Termo de Referência.

4.6.2 Todos os custos referentes à entrega como impostos, taxas, pedágios, fretes e todas as demais despesas, serão de responsabilidade da empresa contratada.

4.6.3 A empresa deverá comunicar a DABST - Diretoria de Abastecimento, com 72hs de antecedência, a data e o horário previsto para entrega dos produtos, por escrito via e-mail: ga_dabst@pmerj.rj.gov.

4.6.4 Durante o transporte e o armazenamento, o objeto deve ser acondicionado em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, utilizando-se de materiais recicláveis, em apreço a responsabilidade socioambiental.

4.6.5 No caso de produtos perecíveis, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias, ou do prazo total recomendado pelo fabricante.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1 GARANTIA CONTRATUAL

5.1.1 Exigir-se-á da licitante vencedora, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados da data da assinatura do Contrato, uma garantia a ser prestada em quaisquer modalidades previstas no art. 96, §1º, da Lei nº 14.133/21, da ordem de 2% (dois por cento) do valor do Contrato a ser restituída após sua execução satisfatória.

5.1.1.1 Nos casos de prestação de garantia pela modalidade seguro garantia, o prazo será de 1 mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, conforme exposto no art. 96, §3º da Lei 14.133/21.

5.1.2 A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

5.1.3 Nos casos em que valores de multas venham a ser descontados da garantia, seu valor original deverá ser recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

5.1.4 Evidencia-se a importância dos Órgãos públicos exigirem garantias para a consecução dos seus contratos a fim de resguardar o erário público e garantir o cumprimento das obrigações pactuadas, além de assegurar à Administração eventual cobertura em razão da incidência de multas contratuais. Ademais, o percentual de 2% (dois por cento) de garantia contratual não promove, por si só, qualquer restrição à competitividade, mostrando-se plenamente razoável.

5.2 INDICAÇÃO DE MARCAS OU MODELOS OU VEDAÇÃO OU MENÇÃO A PADRONIZAÇÃO DE PRODUTO

5.2.1 Na presente contratação não será adotada nenhuma marca ou modelo como parâmetro.

5.3 MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

5.3.1 O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021 e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

5.3.2 Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

5.3.3 As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

5.3.4 O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

5.3.5 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

5.3.6 Os procedimentos pormenorizados de gestão e fiscalização serão públicos em DOERJ através de Resoluções da Secretária de Estado de Polícia Militar quando da nomeação dos Fiscais e Gestores, e seguirão os ditames do Decreto Estadual nº 48.817 de 24 de novembro de 2023.

Fiscalização

5.3.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133 de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

5.3.8 O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

5.3.9 O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133 de 2021, art. 117, §1º)

5.3.10 Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

5.3.11 O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

5.3.12 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

Fiscalização Administrativa

5.3.13 Ao fiscal administrativo do contrato, além das atribuições previstas no artigo 24 do Decreto 48.817/23, competirá especialmente:

5.3.13.1 assegurar, ao longo de toda a execução do contrato de aquisição de bens ou prestação de serviços, o cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas em outras normas específicas.

5.3.13.2 receber, conforme o caso, a documentação da empresa para fins de pagamento, encaminhando-a ao gestor, com as notas fiscais assinadas e atestadas e relatório de conformidade.

Gestor do Contrato

5.3.14 Cabe ao gestor do contrato o preparo, coordenação, acompanhamento, conclusão e demais atividades gerenciais, técnicas e operacionais que compõem a celebração do contrato, execução do seu objeto e gestão durante sua vigência, devendo zelar pelo cumprimento das cláusulas contratuais, em especial as constantes no artigo 22 do Decreto Estadual 48.817/23.

5.3.15 O gestor do contrato verificará se a contratada está cumprindo todas as obrigações previstas no edital de licitação ou no instrumento de contrato e seus anexos, especialmente a manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação e na contratação, excetuando-se da verificação aquelas relacionadas à execução do objeto, que serão de responsabilidade dos fiscais da contratação.

5.3.16 O gestor do contrato instruirá o processo com informações, dados, requerimento e manifestação da contratada, pertinentes à alteração de valores do contrato, em razão de reequilíbrio econômico-financeiro, ou alteração do objeto, para acréscimo ou supressão, com posterior análise fundamentada e encaminhá-lo à autoridade superior para decisão.

5.3.17 O gestor do contrato controlará o prazo de vigência do contrato e de execução do objeto, assim como de suas etapas e demais prazos contratuais, recomendando, com antecedência mínima de 120 (cento e vinte dias) corridos demonstrando a vantajosidade para a autoridade competente de prorrogação ou, quando for o caso, a deflagração de novo procedimento licitatório.

5.3.18 O gestor do contrato comunicará à autoridade competente toda e qualquer irregularidade cometidas pela contratada, sejam estas relacionadas às obrigações contratuais sob sua verificação, ou mediante informação dos fiscais do contrato de descumprimento relacionado à execução do objeto e das normas de segurança do trabalho, sugerindo, quando for o caso, a abertura de procedimento para imposição de sanções contratuais e/ou administrativas, conforme previsão contida no Edital e/ou instrumento contratual ou na legislação de regência.

5.3.19 O gestor do contrato deverá constituir relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração, na forma da alínea "d" do inciso VI do § 3º do art. 174 da Lei nº 14.133 de 2021.

5.4 EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.4.1 Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

5.4.2 Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.

5.4.3 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.

5.4.4 Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br.

5.4.5 Sociedade Limitada Unipessoal - SLU: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor inscrito no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório do administrador, sendo assim enquadrada a sociedade identificada como Empresas Individual de Responsabilidade Limitada – EIRELI, na forma do art. 41, da Lei nº 14.195, de 26 de agosto de 2021.

5.4.6 Sociedade Empresária Estrangeira em funcionamento no País: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77, de 18 de março de 2020 ou norma posterior que regule a matéria.

5.4.7 Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.

5.4.8 Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

5.4.9 Sociedade Cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, demonstrando que a sua constituição e funcionamento observam as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764/1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009.

5.4.10 Quando cabível, os documentos apresentados devem estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

5.4.11 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

5.4.12 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

5.4.13 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

5.4.14 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

5.4.15 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

5.4.16 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

5.4.17 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na [Lei Complementar nº 123/2006](#), estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal, eis que a apresentação do Certificado de Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI supre tais requisitos.

5.4.18 Prova de regularidade com a Fazenda do Estado do Rio de Janeiro, mediante a apresentação de:

5.4.18.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda; e

5.4.18.2 Certidão Negativa de Débitos em Dívida Ativa, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, para fins de participação em licitação, expedida pela Procuradoria Geral do Estado.

5.4.19 Regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre, com a apresentação, conforme o caso, de:

5.4.19.1 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa, perante o Fisco estadual, pertinente ao Imposto sobre Operações relativas à Circulação de Mercadorias e sobre Prestações de Serviços de Transporte Interestadual, Intermunicipal e de Comunicação – ICMS, bem como de Certidão perante a Dívida Ativa estadual, podendo ser apresentada Certidão Conjunta em que constem ambas as informações;

5.4.19.2 Certidão Negativa de Débitos, ou Certidão Positiva com efeito de Negativa do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISS.

5.4.20 Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos estaduais ou municipais relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

5.4.21 Na hipótese de cuidar-se de microempresa ou de empresa de pequeno porte, na forma do art. 42 da Lei Complementar nº 123/2016, a documentação somente será exigida para efeito de assinatura do contrato, caso se sagre vencedora no certame.

5.4.21.1 Em sendo declarada vencedora do certame microempresa ou empresa de pequeno porte com débitos fiscais e trabalhistas, ficará assegurado, a partir de então, o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativas, na forma do art. 42, § 1º, da Lei Complementar nº 123/2016

5.4.21.2 O prazo acima poderá ser prorrogado por igual período, a critério exclusivo da Administração Pública.

5.4.21.3 A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, na forma do § 2º, do art. 42, da Lei Complementar nº 123/2016, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Edital.

Qualificação Econômico-Financeira

5.4.22 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de pessoa física ou de sociedade simples.

5.4.22.1 Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

Qualificação Técnica

5.4.25.1 Para fins de comprovação da capacidade técnica, deverão ser apresentados um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica, expedidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da licitante, que comprove ter cumprido, de forma satisfatória, a execução de objeto compatível ou com complexidade superior ao especificado neste Termo de Referência, com clara menção da execução bem-sucedida, relativamente ao cumprimento de prazos, especificações e qualidade do mesmo.

5.4.25.2 O referido Atestado/Declaração deverá indicar nome, função, endereço e o telefone de contato do(s) atestador(es), ou qualquer outro meio que possibilite um eventual contato pelo CONTRATANTE.

5.4.25.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

5.4.25.4 O(s) atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica deverá(ão) comprovar que o licitante já forneceu ao menos 30% (trinta por cento) do quantitativo total previsto ao lote.

5.4.25.5 Será admitido o somatório de atestado(s) e/ou declaração(ões) de capacidade técnica para alcançar o quantitativo previsto.

5.4.25.6 Certificado de vistoria Sanitária dos veículos de transporte, com autorização para transportar alimentos de acordo com o objeto da licitação, expedido pelos órgãos de Vigilância Sanitária Federal, Estadual e/ou Municipal.

5.4.25.7 Certificado de Inspeção Sanitária acerca das instalações da empresa, comprovando que a mesma possui instalações aptas para o armazenamento dos produtos para futura entrega na SEPM, emitido pela Vigilância Sanitária de sua sede ou pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, de acordo com a competência.

5.4.25.8 As exigências de qualificação técnica têm por objetivo verificar, pela análise de sua experiência pretérita, se o licitante possui condições técnicas-operacionais para executar a contento todo o objeto do certame, não só pelo volume considerável da pretensa aquisição, mas, sobretudo, pelo fato deste tipo de objeto estar atrelado à alimentação do Policial Militar quando no desempenho de sua atividade fim.

5.5 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

5.5.1 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.

5.5.2 Permitir o acesso dos empregados da Contratada às dependências da unidade quando da entrega dos produtos.

5.5.3 Efetuar o pagamento à Contratada, desde que verificada a adequação dos bens fornecidos às especificações constantes neste Termo de Referência.

5.5.4 Convocar o representante da Contratada para esclarecimentos e negociações visando os interesses das partes, quando necessário for.

5.5.5 Aplicar as sanções previstas na legislação vigente e descritas no edital do certame nos casos de não cumprimento de alguma exigência do Contrato, mesmo que haja correção de eventuais irregularidades.

5.5.6 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o definido no Contrato, neste Termo de Referência e sua proposta.

5.5.7 Fiscalizar a execução do Contrato por meio da Comissão de Fiscalização, observando o fiel cumprimento das exigências constantes neste Termo de Referência e no Contrato, o que não exclui nem diminui a responsabilidade da Contratada, anotando em registro próprio todas as falhas detectadas e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

5.5.8 Comunicar à Contratada, imediatamente e por escrito, toda e qualquer irregularidade, imprecisão ou desconformidades verificadas na execução do Contrato, concedendo-lhe prazo para que as regularize, sob pena de serem-lhe aplicadas sanções legais e contratualmente previstas.

5.6 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.6.1 Entregar o objeto no local determinado e de acordo com o prazo estabelecido neste Termo de Referência, contados a partir do recebimento da nota de empenho.
- 5.6.2 Fornecer toda documentação fiscal e técnica com a entrega dos materiais.
- 5.6.3 Responsabilizar-se por todos os ônus relativos ao fornecimento do objeto adjudicado, inclusive fretes, seguros e descarregamento dos materiais, desde a origem até sua entrega no local de destino.
- 5.6.4 Comunicar ao Fiscal do Contrato, por escrito e tão logo constatado, qualquer problema ou impossibilidade de execução de obrigação contratual, para fins de adoção das providências cabíveis.
- 5.6.5 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, o bem objeto do Contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do fornecimento de materiais inadequados ou desconformes.
- 5.6.6 Indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à Contratante ou terceiros.
- 5.6.7 Manter durante a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.6.8 Manter programa de integridade, nos termos da disciplina conferida pela Lei Estadual n.º 7.753/2017 e eventuais modificações e regulamentos subsequentes, consistindo tal programa no conjunto de mecanismos e procedimentos internos de integridade, auditoria e incentivo à denúncia de irregularidades e na aplicação efetiva de códigos de ética e de conduta, políticas e diretrizes com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a Administração Pública.
- 5.6.9 Entregar o objeto do contrato sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, estando incluído no valor do pagamento todas e quaisquer despesas, tais como, tributos, fretes, seguro e descarregamento de mercadorias, no horário compreendido entre 06 e 18 horas, nas datas e locais estabelecidos de acordo com a necessidade da Corporação;
- 5.6.10 Manter em estoque um mínimo de bens necessários à execução do objeto do contrato;
- 5.6.11 Comunicar ao Gestor do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis, com antecedência mínima de 48 horas;
- 5.6.12 O acondicionamento dos alimentos deverá obedecer às normas e padrões exigidos pela Vigilância Sanitária, podendo a critério da CONTRATANTE realizar diligências sem aviso prévio;
- 5.6.13 Fornecer as solicitações de pedido dentro do prazo máximo de 48 horas, observando-se a antecedência ao evento que originou a demanda, conforme e-mail eletrônico emitido pela Diretoria de Abastecimento – DABST/GA;
- 5.6.14 Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital;
- 5.6.15 Promover por sua conta, através de seguros, a cobertura dos riscos a que se julgar exposta, em vista das responsabilidades que lhe cabem na entrega do objeto do edital;
- 5.6.16 Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto do edital nos limites fixados no art. 125 da Lei Federal nº 14.133/21;
- 5.6.17 Credenciar junto a SEPM funcionário (representante) que atenderá as requisições dos produtos objeto do edital;
- 5.6.18 Nas operações internas a que se refere o Convênio ICMS nº 26/2003, poderá emitir nota fiscal ou fatura mencionando expressamente que se trata de “operação beneficiada com isenção de ICMS nos termos do Convênio ICMS 26/2003. Valor dispensado de R\$ ”, bem como cumprir todas as determinações da legislação tributária para a fruição do referido benefício fiscal;
- 5.6.19 Para usufruir do benefício a que se refere o subitem anterior, a empresa deverá indicar na sua proposta comercial que o preço ofertado não contempla o valor do ICMS devido.
- 5.6.20 A empresa contratada deverá preencher a planilha compartilhada, on line, relativa às notas fiscais emitidas ao longo de toda a contratação, disponibilizada pela Divisão de Subsistência da DAbst, assim que houver a entrega dos gêneros;
- 5.6.21 A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis”

6. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

6.1 MODALIDADE DE LICITAÇÃO, CRITÉRIO DE JULGAMENTO E MODO DE DISPUTA

- 6.1.1 A pretensa contratação será processada por meio de licitação na modalidade Pregão Eletrônico, de acordo com o parágrafo 2º do artigo 17 e artigo 29 da Lei nº 14.133 de 1º de abril de 2021.
- 6.1.2 O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO GLOBAL POR LOTE**.
- 6.1.3 O modo de disputa será aberto, hipótese em que os licitantes apresentarão suas propostas por meio de lances públicos e sucessivos.

6.2 PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS SOB A FORMA DE CONSÓRCIO

- 6.2.1 Admite-se a participação de pessoas jurídicas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, em razão da não vedação devidamente justificada pelo Setor Técnico, conforme disposto no artigo 15 da Lei 14.133/21 e artigo 17, inciso VI, alínea ‘b’ do Decreto Estadual 48.816/2023.

6.3 SUBCONTRATAÇÃO

- 6.3.1 Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

6.4 COTA EXCLUSIVA E COTA RESERVADA DA LEI COMPLEMENTAR 123 DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006

- 6.4.1 O estabelecimento de cota reservada ou exclusiva da licitação para os beneficiários será determinado em momento oportuno pelo Ordenador de Despesas, após a empreendida pesquisa mercadológica.

7. FORMA DE SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1. PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

- 7.1.1 O prazo de validade da proposta será de 60 (sessenta) dias.

7.2 AMOSTRA

- 7.2.1 No que concerne aos gêneros alimentícios, além da verificação qualitativa da amostra ofertada, a amostra proporciona a análise do cumprimento às exigências legislativas referente à rotulagem, avaliação da presença de certificações obrigatórias que assegurem a qualidade sanitária do produto na embalagem e exame pelo profissional técnico de ingredientes e demais especificidades que estão exigidas no Edital, o que seria inviável somente após a contratação e fornecimento à todas unidades possuidoras de rancho, evitando-se desta forma, o prejuízo ao erário na hipótese de fornecimento de gêneros após a contratação que não atendessem ao objetivo-fim.

7.2.2 Será exigida AMOSTRA do objeto ofertado a Administração ao licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar, na quantidade de no mínimo 1 (uma) e no máximo 3 (três), a ser encaminhada ao Pregoeiro, na Rua Evaristo da Veiga, nº 78, Centro – Rio de Janeiro – RJ – Diretoria de Licitações e Projetos - Seção de Pregão, Tel.: (021) 2333-2665, e-mail: pregoes_dlp@pmerj.rj.gov.br.

7.2.3 Havendo o aceite da proposta quanto ao valor, o interessado classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar amostra, que terá data, local e horário de sua realização divulgados por mensagem no sistema, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais fornecedores interessados.

7.2.3 A apresentação da amostra tem por objetivo a verificação de sua compatibilidade com a especificação do objeto deste Termo.

7.2.4 A amostra será analisada por representantes da Polícia Militar do Estado do Rio de Janeiro, que emitirão laudo motivado acerca do objeto recebido, podendo, ainda, se necessário for, ser realizados testes em laboratórios especializados, ou quaisquer outros procedimentos para a adequada verificação da amostra apresentada, com ônus para a licitante interessada.

7.2.4.1 Os integrantes da DABST - Diretoria de Abastecimento deverão retirar as amostras na Diretoria de Licitações e Projetos em até 24 horas e serão os responsáveis pela análise e conferência das especificações, no prazo de até 5 (cinco) dias corridos.

7.2.5 A amostra deverá ser entregue no prazo estabelecido pelo Pregoeiro.

7.2.6 A amostra será analisada por Nutricionista nomeado pelo Diretor Geral de Apoio Logístico (DGAL) da SEPM, o qual emitirá laudo motivado acerca de se o produto ATENDE ou NÃO ATENDE às condições e especificações técnicas constante em Termo de Referência. Será considerada aprovada amostra que atender aos seguintes critérios técnicos:

Critérios Aplicados a todos os itens do processo			
Critério 1	Bom aspecto físico da embalagem primária	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 2	Bom aspecto físico da embalagem secundária	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 3	Avaliação Sensorial do produto, de acordo com os critérios definidos pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT (características organolépticas – cor, gosto, odor, aroma, aparência, textura e sabor)	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 4	Rotulagem de acordo com as especificações da RDC nº 429 de 08 de outubro de 2020 ANVISA	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não
Critério 5	Atendimento às condições e especificações técnicas constantes em Termo de Referência	<input type="checkbox"/> Sim	<input type="checkbox"/> Não

7.2.6 A proposta do licitante será desclassificada no caso de reprovação, devendo o licitante, neste caso, ser notificado para ciência do laudo.

7.2.7 As amostras não compatíveis/reprovadas ficarão à disposição para retirada na Diretoria de Licitações e Projetos, após a homologação do processo licitatório, por um período de 10 (dez) dias corridos, após o qual, serão descartadas.

7.3 CRITÉRIOS DE DESEMPATE COM BASE NO DESENVOLVIMENTO PELO LICITANTE DE AÇÕES DE EQUIDADE ENTRE HOMENS E MULHERES NO AMBIENTE DE TRABALHO

7.3.1 O desenvolvimento, pelo licitante, de ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho é critério de desempate em processos licitatórios, nos termos do disposto no inciso III do art. 60 da Lei nº [14.133](#), de 2021.

7.3.2 Serão consideradas ações de equidade entre mulheres e homens no ambiente de trabalho o disposto no artigo 10, parágrafo 1º do Decreto Estadual 49.233 de 6 de agosto de 2024.

7.4 CRITÉRIOS DE DESEMPATE, NA FORMA DO ART. 60 DA LEI 14.133 DE 2021

7.4.1 Em caso de empate entre duas ou mais propostas, serão utilizados os seguintes critérios de desempate, nesta ordem:

I - disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

II - avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

III - desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme Decreto Estadual 49.233 de 6 de agosto de 2024;

IV - desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

§ 1º Em igualdade de condições, se não houver desempate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

I - empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

II - empresas brasileiras;

III - empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

IV - empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).

7.4.2 As regras previstas no caput deste artigo não prejudicarão a aplicação do disposto no [art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006](#).

8. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

8.1 O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento definitivo, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente do Banco Bradesco S.A. Cabendo ressaltar, que o número da conta e a agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do Contrato.

8.2 No caso de a Contratada estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Estado ou, caso verificada pelo Contratante a impossibilidade de a Contratada, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Estado, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela Contratada.

8.3 O pagamento será realizado à vista.

8.4 Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer fatura por culpa da Contratada, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

8.5 Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível a Contratada, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IPCA e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste Termo serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês *pro rata die*.

8.6 O licitante cujo estabelecimento esteja localizado no Estado do Rio de Janeiro deverá apresentar proposta isenta de ICMS, quando cabível, de acordo com o Convênio CONFAZ nº 26/2003 e a Resolução SEFAZ nº 971/16, sendo este valor considerado para efeito de competição na licitação.

9. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

9.1 A estimativa do valor da contratação será definida em data oportuna, após empreendida a devida pesquisa mercadológica.

10. SUSTENTABILIDADE

10.1 No que couber, a Contratada deverá atender aos critérios de sustentabilidade ambiental previstos no art. 2º do Decreto Estadual nº 43.629/2012, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

10.2 A comprovação do atendimento ao dispositivo acima poderá ser feita mediante a apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial, instituição credenciada, declaração da própria licitante, conforme modelo constante no Anexo II ou qualquer outro meio de prova que ateste tal cumprimento.

11. ANEXOS DO TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO I – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ANEXO II – DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE

ANEXO III - MEMÓRIA DE CÁLCULO

ANEXO I

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Cliente: Secretaria de Estado de Polícia Militar

Endereço de entrega do material: _____ CEP: _____

LOTE	ITEM	ID SIGA	DESCRIÇÃO	UN	QTD	VALOR UNITÁRIO (RS)	VALOR TOTAL (RS)
1	1.1	94475	OLEO VEGETAL PREPARAR ALIMENTOS, TIPO: SOJA, FORNECIMENTO: 900ML	UN	87.569		
	1.2	94471	AZEITE OLIVA, TIPO: REFINADO, AROMA: MESA, PROCEDENCIA: OLEO OLIVA PRIMEIRA QUALIDADE, FORNECIMENTO: 500ML. Complemento do item: TEOR DE ACIDEZ: VIRGEM - ENTRE 0,8% E 2%	UN	44.074		
VALOR TOTAL DO LOTE							

Valor total da proposta por extenso: _____

Validade da Proposta:	Prazo de entrega do material:
_____ / _____ / _____	(Conforme Termo de Referência). _____ / _____ / _____

Dados para pagamento:

Banco:	Agência:	C/Corrente:
--------	----------	-------------

Carimbo Padronizado de CNPJ:

(Local e Data): _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura do Responsável pela Empresa: _____

Observações: _____

Vendedor Responsável: _____

Telefone para contato: (____) _____

ANEXO II
DECLARAÇÃO DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

A empresa licitante _____, inscrita no CNPJ sob o n.º: _____, sediada à _____, por intermédio de seu representante legal _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e inscrito no CPF sob o n.º _____, para os fins de habilitação no Pregão Eletrônico _____, DECLARA expressamente que:

1. Atende aos critérios de qualidade ambiental e sustentabilidade sócio-ambiental, respeitando as normas de proteção do meio ambiente, em conformidade ao previsto no art. 2º do Decreto Estadual nº 43.629/2012, que estabelece a implementação de critérios, práticas e ações de logística sustentável no âmbito da Administração Pública do Estado do Rio de Janeiro.

Por ser expressão da verdade, firmamos a presente.

_____, _____ de _____ de 2024.

REPRESENTANTE LEGAL

ANEXO III
MEMÓRIA DE CÁLCULO EXTRAÍDA DO ETP

No que se refere à quantificação do objeto, é relevante destacar que este processo foi realizado com base em instrumentos técnicos específicos, como os cardápios adotados pela SEPM, o per capita alimentar e o número de refeições servidas. O cardápio, em particular, é uma ferramenta essencial e não pode ser subestimada, pois permite não apenas a adequação da ingestão de nutrientes, mas também favorece a utilização da produção local, aproveitando melhor as safras alimentares. Além disso, o cardápio leva em consideração aspectos fundamentais da Instituição, como as condições ergonômicas, o dimensionamento adequado dos equipamentos, a organização das escalas de trabalho, a composição do quadro de funcionários, a periodicidade das entregas, a produção de forma cadenciada e a gestão dos custos, garantindo, assim, um serviço eficiente e alinhado às necessidades institucionais.

É importante ressaltar que, no âmbito da SEPM, o processo de compras é conduzido por meio de licitação anual, o que torna necessária a padronização prévia de todas as preparações alimentícias. Esse procedimento visa estimar com precisão a quantidade de insumos necessários para atender à demanda ao longo de um período de 12 (doze) meses.

Nesse esteio, a equipe técnica adota 2 (dois) cardápios semanais (denominados de “A” e “B”), os quais vão se revezando ao longo do mês. Estes são baseados nas quatro Leis da alimentação de Pedro Escudeiro [1], isto é, da quantidade, da qualidade, da harmonia e da adequação. O per capita alimentar é sinônimo de gramagem, ou seja, a quantidade média de ingrediente ou preparação consumido por uma pessoa. É atribuído ao alimento cru e varia com (i) o tipo de preparação; (ii) com a composição do alimento (com

osso ou sem osso, por exemplo); e, (iii) com o hábito alimentar da população e características específicas do público, tais como, o sexo e a idade, posto que se baseia, inclusive, nas necessidades individuais.

Ressalte-se que esta ferramenta amplamente utilizada na Nutrição é um referencial teórico [2]. Repisamos que a sua funcionalidade reside em direcionar a quantidade média de alimento que cada indivíduo irá consumir, ou seja, no âmbito da SEPM, é um instrumento tanto do planejamento como fase de gestão. A política adotada pela Corporação com relação ao fornecimento de refeições preconiza a nutrição e saúde do policial militar, mediante a promoção de práticas alimentares adequadas e saudáveis. Dessa forma, o cardápio servido é do tipo trivial, self-service, no qual é composto por 1 prato principal (proteína) 1 opção ao prato proteico (ovo), 2 acompanhamentos (arroz e feijão), 1 guarnição, 2 saladas fixas, 2 saladas variáveis, sobremesa e refresco.

Os cardápios (OPMs e hospitais) aplicados para esta aquisição encontram-se no anexo deste documento. A quantificação dos gêneros alimentícios para um período de 12 meses inicia-se com o planejamento do cardápio único no âmbito da SEPM, baseado nos princípios básicos da nutrição, no perfil do público (OPMs, hospitais, colégios), nas Políticas da Instituição e na economicidade.

Assim, para se chegar ao quantitativo de gêneros necessários para o período a ser contratado (12 meses), foi realizado levantamento do número de refeições das unidades possuidoras de rancho através do sistema eletrônico de controle de refeições, “Sistema Rancho”. Os cálculos foram realizados com base no mês de Outubro de 2024, mês mais recente no ato de elaboração deste ETP.

A “grade de rancho”, que contém o quantitativo de refeições é preenchida semanalmente pelos responsáveis (aprovisionadores) de cada unidade no Sistema Rancho supracitado. De posse desses números, realizou-se uma soma simples, de forma a totalizar as refeições praticadas no âmbito da Corporação diariamente. Em seguida, tais números foram multiplicados pelo valor de per capita alimentares (quantidade de gênero alimentício por pessoa) em conformidade com os cardápios “A” e “B”, elaborados para os próximos doze meses, obtendo-se, por conseguinte, a quantidade total a ser adquirida de cada alimento para confecção de refeições.

CARDÁPIOS HOSPITAIS – SEPM – Licitação GA 2023 / 2024

CARDÁPIO – DESJEJUM FIXO

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
ACOMPANHANTES, NORMAL E BRANDA	Café preto puro	Café preto	Café preto	Café preto	Café preto puro	Café preto	Café preto
	8g	puro 8g	puro 8g	puro 8g	8g	puro 8g	puro 8g
	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral
	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL
	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês	Pão de forma	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês
	Manteiga c/ sal	60g	50g	60g	Manteiga c/ sal	60g	50g
	10g	Manteiga c/	Manteiga c/	Manteiga c/	10g	Manteiga c/	Manteiga c/
Queijo Prato	sal 10g	sal 10g	sal 10g	Queijo Muçarela	sal 10g	sal 10g	
30g	Queijo Minas	Geléia comum	Requeijão 18g	30g	Queijo Minas	Requeijão 18g	
Açúcar 10g	40g	15g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	40g	Açúcar 10g	
		Açúcar 10g	Açúcar 10g		Açúcar 10g	Açúcar 10g	
SEM SAL	Café preto puro	Café preto	Café preto	Café preto	Café preto puro	Café preto	Café preto
	8g	puro 8g	puro 8g	puro 8g	8g	puro 8g	puro 8g
	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral
	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL
	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês	Pão de forma	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês
	Manteiga s/ sal	60g	50g	60g	Manteiga s/ sal	60g Manteiga	50g
	10g	Manteiga s/	Manteiga s/	Manteiga s/	10g	s/ sal 10g	Manteiga s/
Ricota 40g	sal 10g	sal 10g	sal 10g	Ricota 40g	Geléia 15g	sal 10g	
Açúcar 10g	Requeijão 18g	Geléia 15g	Requeijão 18g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Requeijão 18g	
	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g		Açúcar 10g	Açúcar 10g	
	Café preto puro	Café preto	Café preto	Café preto	Café preto puro	Café preto	Café preto

HIPOLIPÍDICA	8g	puro 8g	puro 8g	puro 8g	8g	puro 8g	puro 8g
	Leite Desnatado	Leite	Leite	Leite	Leite Desnatado	Leite	Leite
	30g	Desnatado	Desnatado	Desnatado	30g	Desnatado	Desnatado
	Pão francês 50g	30g	30g	30g	Pão francês 50g	30g	30g
	Geléia 15g	Pão de forma	Pão francês	Pão de forma	Geléia 15g	Pão de forma	Pão francês
	Açúcar 10g	60g	50g	60g	Requeijão light	60g	50g
	Requeijão light	Ricota 40g	Geléia 15g	Ricota 40g	30g	Ricota 40g	Geléia 15g
	30g	Geléia 15g	Requeijão	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Requeijão
	Açúcar 10g	light 30g				light 30g	
		Açúcar 10g				Açúcar 10g	
SEM RESÍDUOS	Vitamina de banana	Vitamina de maçã	logurte sem lactose	Vitamina de banana	Vitamina de maçã	Vitamina de banana	Vitamina de maçã
	Leite sem lactose	Leite sem lactose	170ml	Leite sem lactose	Leite sem lactose	Leite sem lactose	Leite sem lactose
	150ml	150ml	Pão francês	150ml	150ml	150ml	150ml
	Banana	Maçã	Geleia diet	Banana	Maçã	Banana	Maçã
	80g	100g	15g	80g	100g	80g	100g
	Pão francês 50g	Pão francês	Adoçante	Pão francês	Pão francês 50g	Pão francês	Pão francês
	Geleia diet 15g	50g	1,2g	50g	Geleia diet 15g	50g	50g
	Adoçante 1,2g	Geleia diet		Geleia diet	Adoçante 1,2g g	Geleia diet	Geleia diet
	15g		15g Adoçante		15g Adoçante	15g Adoçante	
	Adoçante 1,2g		1,2g		1,2g	1,2g	
PARA DIABETES	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g	Café preto puro 8g
	Leite integral 150mL	Leite integral 150mL	Leite integral 150mL	Leite integral 150mL	Leite integral 150mL	Leite integral 150mL	Leite integral 150mL
	Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g	Pão francês integral 65g Manteiga c/ sal 10g Queijo Minas 40g	Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Geléia diet 15g	Pão francês integral 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Leite integral 150mL	Pão francês integral 50g Manteiga c/ sal 10g Queijo Minas 40g	Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g
	Queijo Prato 30g	Adoçante 1,2g	Adoçante 1,2g		Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g	Queijo Muçarela 30g	
	Adoçante 1,2g				Queijo Muçarela 30g	Adoçante 1,2g	
					Adoçante 1,2g		
(deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)							

TIPO DE DIETA	SEGUNDA- FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA- FEIRA	QUINTA- FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
RENAL	Café preto puro	Café preto	Café preto	Café preto	Café preto puro	Café preto	Café preto
	8g	puro 8g	puro 8g	puro 8g	8g	puro 8g	puro 8g
	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral	Leite Integral
	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL	150mL
	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês	Pão de forma	Pão francês 50g	Pão de forma	Pão francês
	Manteiga s/ sal	60g	50g	60g	Manteiga s/ sal	60g	50g
	10g	Manteiga s/ sal 10g	Manteiga s/ sal 10g	Manteiga s/ sal 10g	10g	Manteiga s/ sal 10g	Manteiga s/ sal 10g
	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g
Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	Açúcar 10g	

PASTOSA	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g Açúcar 10g
PASTOSA PARA DIABETES	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Pasta de ricota 40g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto puro 85g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Pasta de ricota 40g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Café preto puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g
SEMILÍQUIDA	Mingau de Aveia (Leite integral 150mL + 20g de farinha de aveia + 10g de açúcar) Canela em pó 1g	Mingau de maisena (Leite integral 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Mingau de Fubá (Leite integral 150mL + 20g de fubá + 10g de açúcar)	Creme de arroz (Leite integral 150mL + 20g de creme de arroz + 10g de açúcar) Canela em pó 1g	Mingau de Aveia (Leite integral 150mL + 20g de farinha de aveia + 10g de açúcar) Canela em pó 1g	Mingau de maisena (Leite integral 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Mingau de Fubá (Leite integral 150mL + 20g de fubá + 10g de açúcar)
LÍQUIDA COMPLETA	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g)	logurte morango 170mL	Vitamina de mamão (Leite Integral 150mL + mamão 150g)	logurte morango 170mL	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g)	logurte morango 170mL	Vitamina de maçã (Leite Integral 150mL+ maçã 100g)
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Vitamina de maçã cozida (Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL+ 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Vitamina de maçã cozida (Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)
	Chá de	Suco laranja	Chá de erva	Suco de maçã	Chá de erva	Suco laranja	Suco de maçã

LÍQUIDA RESTRITA	camomila 1g Água de coco 200ml	coado 100g Água de coco 200ml	cidreira 1g Água de coco 200ml	coado 100g Água de coco 200ml	doce 1g Água de coco 200ml	coado 100g Água de coco 200ml	coado 100g Água de coco 200ml
PEDIATRIA (1 a 3 anos)	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Banana 80g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Melancia picada 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Mamão picado 150g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Maçã 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Laranja picada 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Melão picado 100g	Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Pera 100g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PEDIATRIA (a partir de 4 anos)	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g) Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Prato 30g Açúcar 10g	logurte 170mL Pão de forma 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Açúcar 10g Melancia picada 100g	Achocolatado 20g Leite Integral 150mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia comum 15g Açúcar 10g Mamão picado 150g	logurte 170mL Pão de forma 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Açúcar 10g Maçã 100g	Vitamina de banana (Leite Integral 150mL + banana 80g) Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Muçarela 30g Açúcar 10g	logurte 170mL Pão de forma 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo Minas 40g Açúcar 10g Melão picado 100g	Achocolatado 20g Leite Integral 200mL Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Açúcar 10g Pera 100g

CARDÁPIO – COLAÇÃO FIXA

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
NORMAL E BRANDA	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
SEM SAL	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
HIPOLIPÍDICA	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
SEM RESÍDUOS	Maçã 100g	Banana 80g	Pera cozida 100g	Maçã 100g	Pera cozida 100g	Banana 80g	Maçã 100g
PARA DIABETES	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g

RENAL	Melancia* à francesa 100g	Maçã 100g	Melancia* à francesa 100g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Maçã 100g	Maçã 100g
PASTOSA	Creme de melancia (melancia liquidificada) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Mamão (mamão liquidificado) 150g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g	Creme de Abacaxi (abacaxi liquidificado) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g
SEMILÍQUIDA	Creme de melancia (melancia liquidificada) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Mamão (mamão liquidificado) 150g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g	Creme de Abacaxi (abacaxi liquidificado) 100g	Papa de Banana (banana cozida e amassada) 80g	Creme de Maçã (maçã cozida e amassada) 100g
LÍQUIDA COMPLETA	Suco de melancia – 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de melancia - 100g	Suco de laranja 100g	Suco de caju (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado 10g de açúcar	Suco de maracujá (garrafa de 500ml) 20 ml de concentrado 10g de açúcar
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva	Água de coco 200ml Mate 10g de erva
LÍQUIDA RESTRITA	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml	Água de coco 200ml

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
DIETA LAXATIVA	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g	Coquetel laxativo Ameixa preta 2un (20g) + iogurte integral 40g + laranja 100g + mamão 150g + farinha aveia 20g
PEDIATRIA (1 A 3 ANOS)	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g

PEDIATRIA (A PARTIR DE 4 ANOS)	Melancia* à francesa 100g	Banana 80g	Mamão à francesa 150g	Maçã 100g	Abacaxi* à francesa 100g	Banana 80g	Maçã 100g
---------------------------------------	---------------------------	------------	-----------------------	-----------	--------------------------	------------	-----------

*As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda tabela a seguir: Dezembro a fevereiro: manga, melancia, abacaxi // Março a maio: tangerina ponkan, pera ,melão Junho a agosto: tangerina ponkan, pera, melão // Setembro a novembro: maçã, melão e abacaxi

CARDÁPIO – LANCHE DA TARDE FIXO

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
NORMAL E BRANDA	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Pão de forma 60g Manteiga c/ sal 10g Queijo minas 40g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Torrada 30g Requeijão 18g Geléia 15g 10g de açúcar	Vitamina de frutas 200ml leite + 80g de banana Pão francês 50g Queijo minas 40g Manteiga c/sal 10g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 200ml Bolo simples 50g (manteiga tablete) 5g, ovo 1 unid, leite integral 25mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g) logurte de frutas 170ml 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml 2 pacotes Torrada 30g Manteiga c/ sal 10g Queijo prato 30g 10g de açúcar	Vitamina de frutas 150 ml leite + 100g de maçã Pão francês 50g Manteiga c/ sal 10g Queijo minas 40g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 200ml Bolo simples 50g (manteiga tablete) 5g, ovo 1 unid, leite integral 25mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g) logurte de frutas 170ml 10g de açúcar
SEM SAL	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Torrada 30g Requeijão 18g Geléia 15g 10g de açúcar	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g de banana Pão francês 50g Queijo minas 40g Manteiga s/sal 10g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Bolo simples 50g (manteiga tablete) 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g fermento 1g) logurte de frutas 170ml 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml 2 pacotes Torrada 30g Manteiga s/ sal 10g Queijo prato 30g 10g de açúcar	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 200ml Bolo simples 50g (manteiga tablete) 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g) logurte de frutas 170ml 10g de açúcar
HIPOLIPÍDICA	Café preto puro 8g Leite Desnatado 30g Pão de forma 60g Ricota 40g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Desnatado 30g Pão francês 50g Geléia 15g Açúcar 10g Requeijão	Café preto puro 8g Leite Desnatado 30g Pão de forma 60g Ricota 40g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Desnatado 30g Pão francês 50g Geléia 15g Requeijão light 30g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Desnatado 30g Pão de forma 60g Ricota 40g Geléia 15g Açúcar 10g	Café preto puro 8g Leite Desnatado 30g Pão francês 50g Geléia 15g Açúcar 10g light 30g	Café preto puro 8g Leite Desnatado 30g Pão de forma 60g Ricota 40g Geléia 15g Açúcar 10g

		light 30g				Açúcar 10g	
--	--	-----------	--	--	--	------------	--

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SEM RESÍDUOS	Vitamina de maçã Leite sem lactose 150ml Maçã 100g Pão de forma sem casca 60g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	Vitamina de banana Leite sem lactose 150ml banana 80g Pão francês 50g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	Vitamina de maçã Leite sem lactose 150ml Maçã 100g Pão de forma sem casca 60g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	logurte sem lactose 170ml 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g	Vitamina de banana Leite sem lactose 150ml banana 80g Pão francês 50g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	Vitamina de maçã Leite sem lactose 150ml Maçã 100g Pão de forma sem casca 60g Geléia diet 15g Adoçante 1,2 g	logurte sem lactose 170ml 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g
PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga c/ sal 10g Queijo minas 40g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL 2 pacotes de Torrada integral 30g Geléia diet 15g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 80g de banana Pão de forma integral 60g Queijo minas 40g Manteiga c/ sal 10g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, adoçante forno e fogão 40g, fermento (1g) logurte de frutas diet 170ml Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL 2 pacotes de Torrada integral 30g Manteiga c/ sal 10g Ricota 40g Adoçante 1,2g	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 100g de maçã Pão francês integral 50g Manteiga c/ sal 10g Queijo minas 40g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, adoçante forno e fogão 40g, fermento (1g) logurte frutas diet 170ml Adoçante 1,2g
RENAL	Café preto Puro 8g Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g de açúcar	Café preto Puro 8g 2 pacotes de Torrada 30g Requeijão 18g Geléia 15g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml 2 pacotes de Torrada 30g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Pão francês 50g Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g 10g de açúcar	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, adoçante forno e fogão 40g, fermento (1g) logurte frutas diet 170ml Adoçante 1,2g
PASTOSA	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Geléia 15g de açúcar	logurte comum/diet 170ml Pão suíço 50g Requeijão 18g Manteiga c/sal 10g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã + 10g de açúcar Pão suíço 50g Manteiga c/sal 10g Geléia 15g	logurte natural 170ml batido com 80g banana Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g	Café preto Puro 8g Leite UHT 150ml Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g 10g de açúcar Geléia 15g	logurte comum/diet 170ml Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Requeijão 18g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera+ 10g de açúcar Pão suíço 50g Manteiga c/ sal 10g Geléia 15g

PASTOSA PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 80g g de banana Pão de forma integral 60g Geléia diet 15g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 30g, adoçante forno e fógão 40g, fermento (1g) Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Pão de forma integral 60g Manteiga s/ sal 10g Pasta de Ricota 40g Adoçante 1,2g	Vitamina de frutas Leite integral 150mL + 100g de maçã Pão de forma integral 60g Manteiga s/ sal 10g Requeijão 18g Adoçante 1,2g	Café preto Puro 8g Leite integral 150mL Bolo simples diet 50g (manteiga tablete 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 30g, adoçante forno e fógão 40g, fermento (1g) logurte frutas diet 170ml Adoçante 1,2g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
SEMILÍQUIDA	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g de banana + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã + 10g de açúcar	logurte natural 170ml batido com 80g de banana	Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera+ 10g de açúcar
LÍQUIDA COMPLETA	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g de banana + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã + 10g de açúcar	logurte natural 170ml batido com banana 80g	Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão + 10g de açúcar	logurte comum/diet 170ml	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera+ 10g de açúcar
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Suco de maçã cozida 100g da fruta	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Mingau de maisena (Leite sem lactose 150mL + 20g de amido de milho + 10g de açúcar)	Vitamina de maçã cozida (Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)
LÍQUIDA RESTRITA	Suco de caju 20mL de suco concentrado Água de coco 200ml	Mate 10g de erva Água de coco 200ml	Suco de maçã cozida 100g da fruta Água de coco 200ml	Mate 10g de erva Água de coco 200ml	Suco de caju 20mL de suco concentrado Água de coco 200ml	Mate 10g de erva Água de coco 200ml	Suco de maçã cozida 100g da fruta Água de coco 200ml
PEDIATRIA (1 a 3 anos)	Leite UHT 150ml Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g	Leite UHT 150ml 3 pacotes de 3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana Pão suíço 50g Queijo minas	logurte de frutas 170ml Suco de laranja 200mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete	Leite UHT 150ml 3 pacotes de 3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g	logurte de frutas 170ml Suco de laranja 200mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete

		Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g	40g Manteiga s/ sal 10g	5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g)	Manteiga s/ sal 10g Geléia 15g	Queijo minas 40g	5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g)
PEDIATRIA (a partir de 4 anos)	logurte de frutas 170mL Pão de forma 60g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g 10g de açúcar	Achocolatado 20g Leite UHT 150ml 2 pacotes de Torrada 30g Requeijão 18g Geléia 15g	Vitamina de frutas 150ml leite + 80g de banana Pão suíço 50g Queijo minas 40g Manteiga s/ sal 10g	logurte de frutas 170mL Suco de laranja 200mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete) 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g) 10g de açúcar	Achocolatado 20g Leite UHT 150ml 2 pacotes de Torrada 30g Manteiga s/ sal 10g Queijo prato 30g	Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã Pão suíço 50g Manteiga s/ sal 10g Queijo minas 40g 10g de açúcar	logurte de frutas 170ml Suco de laranja 150mL (100g laranja) Bolo simples 50g (manteiga tablete) 5g, ovo 1 unid, leite integral 30mL, farinha de trigo 20g, açúcar 40g, fermento 1g) 10g de açúcar

CARDÁPIO – CEIA FIXO

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
NORMAL E BRANDA	Canjica 30g Leite UHT 150mL 10 g de açúcar Canela 1g Leite de coco 30ml	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Creme de arroz 200ml (leite UHT 150mL + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Mingau de Aveia 150ml (Leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g)
SEM SAL	Canjica 30g Leite UHT 150mL 10 g de açúcar Canela 1g Leite de coco 30ml	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Creme de arroz 150ml (leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar)	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva cidreira 1g de erva 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite UHT 150ml	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g

HIPOLIPÍDICA	Canjica 30g leite desnatado 30g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatado 20g Leite desnatado 30g	Creme de arroz 200ml (leite desnatado 30g + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva cidreira 1g de erva 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 30g leite desnatado + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Achocolatad o 20g leite desnatado 30g	Mingau de Aveia leite desnatado 30g + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g)
SEM RESÍDUOS	Mingau de maisena Leite sem lactose 150ml Maisena 20g Adoçante 1,2g	Chá de erva doce 1g 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Chá de camomila 1g Biscoito água e sal 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Chá de erva doce 1g 2 pacotes Torrada 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Chá de camomila 1g Biscoito água e sal 30g Geléia diet 15g Adoçante 1,2g	Creme de arroz 150ml (leite sem lactose 150ml + 20 g de creme de arroz) Adoçante 1,2g	Mingau de maisena Leite sem lactose 150ml Maisena 20g Adoçante 1,2g
PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Canjica 30g Leite UHT 150ml Canela 1g Leite de coco 30ml Adoçante 1,2g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Leite UHT 150ml Adoçante 1,2g	Creme de arroz 150ml (leite UHT + 20 g de creme de arroz) Adoçante 1,2g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva cidreira 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Adoçante 1,2g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Leite UHT 150ml Adoçante 1,2g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g
RENAL	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva doce 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva camomila 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva doce 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva cidreira 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Chá de erva doce 1g 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Chá de erva camomila 1g 10 g de açúcar

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PASTOSA	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	Creme de arroz 150ml leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g
PASTOSA PARA DIABETES (deverá ser servido adoçante em sachê diariamente)	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Adoçante 1,2g	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g farinha de aveia + Canela em pó 1g Adoçante 1,2g	Creme de arroz 150ml (leite UHT + 20 g de creme de arroz) Adoçante 1,2g	Mingau de aveia 150ml leite UHT + 20 g de aveia Adoçante 1,2g

SEMILÍQUIDA	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar Canela 1g	Creme de arroz 150ml leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g
LÍQUIDA COMPLETA	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena + 10 g de açúcar Canela 1g	Creme de arroz 150ml leite UHT + 20 g de creme de arroz + 10 g de açúcar	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Maisena 150ml leite UHT + 20 g de maisena Canela em pó 1g + 10 g de açúcar	Mingau de Fubá 150ml leite UHT + 20 g de fubá + 10 g de açúcar Canela em pó 1g	Mingau de Aveia 150ml leite UHT + 20 g de farinha de aveia + 10 g de açúcar Canela em pó 1g
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Chá de erva cidreira (sachê de 1g)	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Vitamina de maçã cozida (Leite sem lactose 150mL + maçã 100g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Vitamina de banana cozida (Leite sem lactose 150mL + banana 80g)
LÍQUIDA RESTRITA	Chá de erva cidreira (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Chá de camomila (sachê de 1g)	Chá de erva doce (sachê de 1g)	Chá de erva cidreira (sachê de 1g)

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PEDIATRIA (1 a 3 anos)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera
PEDIATRIA (a partir de 4 anos)	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 80g g de banana 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de maçã 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Maria 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 150g de mamão 10 g de açúcar	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g Vitamina de frutas 150ml leite + 100g de pera 10 g de açúcar

Opção para a pediatria	Mingau de creme de arroz 20g de creme de arroz 150ml de leite UHT	Mingau de farinha láctea 20g de farinha láctea 150ml de leite UHT	Mingau de Mucilon de arroz 20g de mucilon de arroz 150ml de leite UHT	Mingau de farinha láctea 20g de farinha láctea 150ml de leite UHT	Mingau de creme de arroz 20g de creme de arroz 150ml de leite UHT	Mingau de farinha láctea 20g de farinha láctea 150ml de leite UHT	Mingau de Mucilon de arroz 20g de mucilon de arroz 150ml de leite UHT
-------------------------------	---	---	---	---	---	---	---

***As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatros meses, segunda tabela a seguir:
Dezembro a fevereiro: manga, melancia, abacaxi // Março a maio: tangerina ponkan, pera ,melão Junho a agosto: tangerina ponkan, pera, melão // Setembro a novembro: maçã, melão e abacaxi**

CARDÁPIO – ALMOÇO “A”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
ACOMPANHANTES, NORMAL E BRANDA	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Cenoura cozida 100g Vagem refogada 100g Alho 8g Óleo 10 ml Cebola 20g Louro 0,05g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Iscas de alcatra aceboladas 200g Salsa 3g Abobrinha refogada 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10ml Cebola 45g Louro 0,05g	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Couve refogada 80g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g Alho 8g Óleo 10ml Cebola 20g Louro 0,05g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Salsa 3g Cenoura cozida 100g Chuchu cozido 100g Alho 8g Óleo 10ml Louro 0,3g Óleo 10ml Louro 0,3g Vinagre 4ml Cebola 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Brócolis americano 80g cozido 100g Alho 8g Óleo 10ml Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Óleo 10ml Louro 0,3g Extrato de tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Abóbora cozida 100g Brócolis americano 80g Alho 8g Óleo 10ml Cebola 20g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g Louro 0,3g Salsa 3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação assado 250g Purê de batata baroa 100g cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10ml Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Leite 5ml Manteiga 5g Tomate 20g
HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Cenoura cozida 100g Vagem refogada 100g Alho 8g Óleo 10 ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Iscas de alcatra aceboladas 200g Salsa 3g Abobrinha refogada 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Couve refogada 80g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10 ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Salsa 3g Cenoura cozida 100g Chuchu cozido Alho 8g	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Brócolis americano 80g cozido 100g Inhame americano 80g	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assada 200g Abóbora cozida 100g com salsa 3g Brócolis americano 80g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação assado 250g Purê de batata baroa 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10 ml

	Cebola 20g	Óleo 10 ml	Cebola 20g	100g	Óleo 10 ml	Alho 8g	Cebola 20g
	Louro 0,3g	Cebola 20g	Louro 0,3g	Alho 8g	Cebola 20g	Óleo 10 ml	Louro 0,3g
	Vinagre 4mL	Louro 0,3g	Vinagre 4mL	Óleo 10 ml	Louro 0,3g	Cebola 20g	Vinagre 4mL
		Vinagre 4mL		Cebola 20g	Vinagre 4mL	Louro 0,3g	
				Louro 0,3g		Vinagre 4mL	
				Vinagre 4mL			
RENAL	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g	Arroz branco 70g
	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g	Feijão 40g
	Filé de frango grelhado 100g	Filescas de alcatra aceboladas 100g	Coxa e sobrecoxa assada 150g	Filé de frango grelhado 100g	Alcatra em cubos 100g	Lagarto assado 100g	Filé de cação assado 150g
	Cenoura cozida 100g	Salsa 3g	Couve refogada 80g	Salsa 3g	Brócolis americano 80g	Abóbora cozida 100g	Purê de batata baroa 100g
	Vagem refogada 100g	Abobrinha refogada 100g	Purê de batata inglesa 100g	Cenoura cozida 100g	Batata inglesa cozida 100g	com salsa 3g	Brócolis americano cozida 100g
	Alho 8g	Beterraba cozida 100g	Alho 8g	Chuchu cozido 100g	Alho 8g	80g	Alho 8g
	Óleo 10 ml	Alho 8g	Óleo 10mL	Alho 8g	Óleo 10mL	Alho 8g	Óleo 10mL
	Cebola 20g	Óleo 10mL	Cebola 20g	Alho 8g	Cebola 20g	Óleo 10mL	Cebola 20g
	Louro 0,3g	Cebola 45g	Louro 0,3g	Óleo 10mL	Louro 0,3g	Tomate 5g	Louro 0,3g
	Vinagre 4mL	Louro 0,3g	Vinagre 4mL	Cebola 20g	Tomate 5g	Extrato de tomate 20g	Tomate 20g
(cozinhar os legumes em separado e descartar a água)				Louro 0,3g	Extrato de tomate 20g	Pimentão 3g	Tomate 20g
				Vinagre 4mL			

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PASTOSA E SEMILÍQUIDA (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango grelhado desfiado 200g Purê de Cenoura cozida 100g e Purê de Inhame 100g Alho 8g Óleo 10 ml Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra 200g desfiada 200g Salsa 3g Purê de Abobrinha refogada 100g Purê de Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10 ml Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Sobrecoxa assada desfiada 350g Purê de abóbora 100g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g Alho 8g Óleo 10 ml Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango grelhado desfiado 200g Salsa 3g Purê de Cenoura cozida 100g Purê de Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10 ml Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra 200g moída 200g Creme de Brócolis americano 80g Purê de Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10 ml Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL Extrato de tomate 20g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Lagarto assado desfiado 200g Purê de Abóbora cozida 100g com salsa 3g Creme de Brócolis americano 80g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Lagarto assado desfiado 200g Purê de Abóbora cozida 100g com salsa 3g Creme de Brócolis americano 80g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g
LÍQUIDA COMPLETA	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Sopa de legumes e carne Alcatra 200g Cenoura 75g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL	Sopa de legumes com peito de frango 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Sopa de Inhamé com carne Alcatra 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL	Sopa de Inhamé com carne Alcatra 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g

	Vinagre 2mL	Vinagre 2mL		Vinagre 2mL			
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Canja	Sopa de	Sopa de legumes	Canja	Sopa de	Canja com	Sopa de
	Peito de frango	legumes e	com peito de	Peito de frango	Inhame com	Peito de frango	Inhame com
	200g	Peito de frango	frango	200g	Peito de	200g	Peito de
	Arroz 25g	200g	200g	Arroz 25g	frango 200g	Arroz 25g	frango 200g
	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Cenoura 100g	Inhame 100g	Cenoura 100g	Inhame 100g
	Batata inglesa	Batata inglesa	Batata inglesa	Batata inglesa	Alho 8g	Batata 100g	Alho 8g
	100g	100g	100g	100g	Óleo 10mL	Chuchu 100g	Óleo 10mL
	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Chuchu 100g	Cebola 20g	Alho 8g	Cebola 20g
	Alho 8g	Alho 8g	Alho 8g	Alho 8g		Óleo 10mL	
	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Óleo 10mL		Cebola 20g	
Cebola 20g	Cebola 20g	Cebola 20g	Cebola 20g		Vinagre 2mL		
Vinagre 2mL		Vinagre 2mL	Vinagre 2mL				
DIETA LÍQUIDA RESTRIÇA (usar vegetais da liq s/ resíduo, liquidificando e peneirando)	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g
PEDIATRIA ok (6 meses a 1 ano)	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco
	15g	15g	15g	15g	15g	15g Feijão 15g	15g
	Feijão 15g	Feijão 15g	Feijão 15g	Feijão 15g	Feijão 15g	Lagarto assado	Feijão 15g
	Isclas de frango	Isclas de alcatra	Sobrecoxa assada	Isclas de frango	Alcatra em	100g	Filé de Cação
	200g	200g	350g	200g	200g	Abóbora 200g	assado 250g
	Cenoura cozida	Abobrinha	Couve refogada	Salsa 3g	Brócolis	com salsinha 1g	Purê de baroa
	100g e	refogada 100g	80g	Cenoura 100g	americano	Brócolis 80g	100g
	Vagem refogada	Beterraba	Purê de batata	Chuchu 100g	80g	Alho 8g	cenoura
	100g	cozida 100g	inglesa 100g	Alho 8g	Batata	Óleo 10mL	cozida 100g
	Alho 8g	Alho 8g	Alho 8g	Óleo 10mL	inglesa	Cebola 20g	Alho 8g
	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Óleo 10mL	Cebola 20g	cozida 100g	Louro 0,3g	Óleo 10mL
	Cebola 20g	Cebola 20g	Cebola 20g	Louro 0,3g	Alho 8g	Tomate 20g	Cebola 20g
	Louro 0,3g	Louro 0,3g	Louro 0,3g	Vinagre 4mL	Óleo 10mL	Pimentão 3g	Louro 0,3g
Vinagre 4mL		Vinagre 4mL		Cebola 20g		Limão 10g	
				Louro 0,3g		Tomate 20g	
				Tomate 20g			

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
	Arroz branco 50g Feijão 30g Isclas de filé de frango 200g	Arroz branco 50g Feijão 30g Isclas de alcatra 200g Abobrinha refogada 100g	Arroz branco 50g Feijão 30g Sobrecoxa assada 350g Couve refogada 80g	Arroz branco 50g Feijão 30g Isclas de filé de frango 200g	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra em cubos 200g Brócolis americano	Arroz branco 50g Feijão 30g Lagarto assada 200g Abóbora cozida 100g com salsa	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de cação assado 250g Purê de batata baroa

PEDIATRIA (a partir de 1 ano)	Cenoura cozida 100g e Vagem refogada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Purê de batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Salsa 3g Cenoura cozida 100g Chuchu cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	80g Batata cozida inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	3g Brócolis americano 80g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	100g cenoura cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g Tomate 20g
Opção para a pediatria	Sem arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g) Sem carne com ovo cozido 1 unidade	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g) Sem carne com ovo cozido 1 unidade	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g) Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g) Sem carne com ovo cozido 1 unidade	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g) Sem carne com ovo cozido 1 unidade	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g) Sem carne com ovo cozido 1 unidade	em arroz com macarrão ao sugo talharim 50g (Alho 8g Óleo 10ml Tomate 20g Cebola 20g Extrato de tomate 15g Salsa 3g) Sem carne com ovo cozido 1 unidade
Sobremesa	Laranja 1 unidade – 100g	Melancia* 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Gelatina framboesa/ diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g	Banana 1 unidade – 80g
Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhados de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – ALMOÇO “B”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Polenta (fubá 50g) Cenoura cozida 100g	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Batata doce 100g Chuchu em cubos	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação assado 250g Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g Manteiga 5g Leite 5mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango ao molho 200g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g	Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho de patinho 200g Repolho comum refogado 100g Abóbora cozida 100g

ACOMPANHANTES, NORMAL E BRANDA	Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g vinagre 4mL	Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g	refogados 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Tomate 10g Extrato de tomate 2g Pimentão 3g Salsa 3g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g vinagre 4mL	Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g
HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 300g Batata doce cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Batata doce 100g Cenoura em cubos refogados 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação 250g assado Repolho roxo refogado 80g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango ao molho 200g Tomate 20g Extrato de tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Cebola 10g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Vinagre 4mL Louro 0,3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho de patinho 200g Repolho comum refogado 100g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g
RENAL (cozinhar os legumes em separado e descartar a água)	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 150g Batata doce cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 100g Brócolis americano 50g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 100g Batata doce 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação 150g assado Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 100g Purê de batata inglesa 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango ao molho 100g Tomate 20g Extrato de tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho de patinho 100g Repolho comum refogado 100g abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
PASTOSA SEMILÍQUIDA (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Sobrecoxa assada desfiada 350g Polenta (fubá 50g) Purê de Cenoura cozida (100g) Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Lagarto assado 200g desfiado Creme de Brócolis americano 80g Purê de Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango grelhado desfiado 200g Purê de abóbora 100g Purê de batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de cação 250g assado desfiado Repolho roxo refogado batido 100g Purê de Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Patinho moído 200g Purê de batata inglesa 100g Purê de Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Extrato de	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango grelhado desfiado 200g Purê de Batata baroa 100g Purê de Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Patinho moído 200g Repolho comum refogado batido 100g Purê de Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g

	0,3g Vinagre 4mL	20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g Louro 0,3 g	Louro 0,3g Vinagre 4mL	Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	tomate 15g		Tomate 20g Extrato de tomate 15g
LÍQUIDA COMPLETA	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Sopa de legumes e carne Alcatra 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Sopa de legumes com frango Peito de frango 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2ml	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 40mL Cebola 20g Vinagre 2ml	Sopa de Inhame com carne Alcatra 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2ml	Sopa de Inhame com carne Alcatra 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Sopa de legumes e Peito de frango 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Sopa de legumes com frango Peito de frango 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Sopa de Inhame com Peito de frango 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 2mL	Sopa de Inhame com Peito de frango 200g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g
DIETA LÍQUIDA RESTRITA (usar vegetais da líquida sem resíduo, liquidificando e peneirando)	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
---------------	---------------	-------------	--------------	--------------	-------------	--------	---------

PEDIATRIA (6 meses a 1 ano)	Arroz branco 70g Feijão 40g Sobrecoca assada 350g Polenta (fubá 15g) Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango 200g Batata doce 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação 250g assado Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas frango 200g Tomate 20g Extrato de tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Batata baroa 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 2mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho patinho 200g Repolho comum refogado 100g abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g
PEDIATRIA (a partir de 1 ano)	Arroz branco 70g Feijão 40g Sobrecoca assada 350g Polenta (fubá 30g) Cenoura cozida (100g) Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Lagarto assado 200g Brócolis americano 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Pimentão 3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de filé de frango 200g Batata doce 100g chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação 250g assado Repolho roxo refogado 100g Inhame cozido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de patinho 200g Purê de batata inglesa 100g Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas frango 200g Tomate 20g Extrato de tomate 15g Pimentão 3g Salsa 3g Batata baroa cozida 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Picadinho patinho 200g Repolho comum refogado 100g abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g
Opção para a pediatria	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 50g massa 50g alho 8g óleo 10ml tomate 20g cebola 2g extrato de tomate 15g salsa 0,3g Sem carne com ovo cozido 1 unidade
Laxativa (todas as consistências)	Couve refogada 80g // Creme de couve 80g	Brócolis refogado 100g // Purê de abóbora 100g	Batata doce 100g // Purê de batata doce 100g	Repolho refogado 100g // Creme de repolho 100g	Beterraba cozida 100g // Purê de beterraba 100g	Abobrinha refogada 100g // Purê de abobrinha 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g
Constipante (todas as consistências)	Cenoura cozida 100g // Purê de cenoura 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g	Chuchu cozido 100g // Purê de chuchu 100g	Inhame cozido 100g // Purê de inhame 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g	Cenoura cozida 100g // Purê de cenoura 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g
Sobremesa	Laranja 1 unidade – 100g	Melancia* 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Gelatina framboesa/ diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g	Banana 1 unidade – 80g

Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhadas de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhadas de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – JANTAR “A”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
ACOMPANHANTES, NORMAL BRANDA	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Repolho roxo refogado 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Inchame cozido 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Ensopado de alcatra 200g Cenoura 100g Batata inglesa gratinada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de Caçã 250g Brócolis 80g Abóbora cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,2g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de alcatra ao molho 200g Inchame 100g Cenoura cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g Repolho refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Bife de patinho de panela 200g Batata doce cozida 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g
HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Repolho roxo refogado 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Inchame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Ensopado de alcatra 200g Cenoura 100g Batata inglesa gratinada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de Caçã 250g Brócolis 80g Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Isclas de alcatra ao molho 200g Inchame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango 200g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g Repolho refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Feijão 40g Bife de panela de patinho 200g Batata doce cozida 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g
RENAL (cozinhar legumes em separado e descartar a água)	Arroz branco 70g Coxa e sobrecoxa assada 150g Repolho roxo refogado 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Filé de frango 100g Inchame cozido 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 4mL	Arroz branco 70g Ensopado de alcatra 100g Cenoura 100g Batata inglesa gratinada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 50g Filé de Caçã 150g Brócolis 50g Abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g	Arroz branco 70g Isclas de alcatra 100g Inchame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Arroz branco 70g Filé de frango 100g Purê de batata 100g Repolho refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4mL	Arroz branco 70g Bife de panela de patinho 100g Batata doce cozida 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g
	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco em	Arroz branco	Arroz branco	Arroz branco em	Arroz branco

PASTOSA SEMILÍQUIDA	em papa / batido 70g	em papa / batido 70g	papa / batido 70g	em papa / batido 70g	em papa / batido 70g	papa / batido 70g	em papa / batido 70g
	Feijão batido 40g Sobrecoca assada 350g Repolho roxo refogado 100g Purê batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Feijão batido 40g Filé de frango grelhado 200g Inhame 100g Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de cenoura 100g Purê de Batata inglesa 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Feijão batido 40g Filé de cação assado 250g Creme de Brócolis 80g Purê de abóbora 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de Inhame 100g Purê de Cenoura 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Feijão batido 40g Filé de frango desfiado 200g Purê de batata inglesa 100g Creme de Repolho batido 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4mL	Feijão batido 40g Patinho moído 200g Purê de Batata doce 100g Purê de Beterraba 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g
(os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)							

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
LÍQUIDA COMPLETA	Sopa de legumes com Alcatra 200g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Feijão com legumes Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Feijão 40g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3	Batata doce com alcatra 200g Batata doce 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Feijão, carne legumes e massinha Cenoura 100g Macarrão padre nosso 50g Patinho 200g Chuchu 100g Feijão 40g Alho 8g Óleo 10mL Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3	Frango com Inhame Inhame 100g Peito de frango 200g Alho 8g Óleo 40mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 100g Batata inglesa 100g Chuchu 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml
LÍQUIDA SEM RESÍDUO	Sopa de legumes com peito de frango 200g Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 2g	Frango com legumes Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g Peito de frango 200g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 2g Vinagre 2ml	Sopa de legumes com Peito de frango 200g Cenoura 75g Batata doce 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 2g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10ml Cebola 2g Vinagre 2ml	Legumes, carne e massinha Cenoura 75g Macarrão padre nosso 50g Chuchu 75g Patinho 200g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 2g	Frango com Inhame Inhame 100g Peito de frango 200g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 2g Vinagre 2ml	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 2g Vinagre 2ml
DIETA LÍQUIDA RESTRITA	Caldo de vegetais Cenoura 75g Batata inglesa	Caldo de vegetais Cenoura 75g Chuchu 75g	Caldo de vegetais Cenoura 75g Batata inglesa 75g	Caldo de vegetais Inhame 100g Chuchu 100g	Caldo de vegetais Cenoura 75g Batata inglesa	Caldo de vegetais Inhame 100g Cenoura 100g	Caldo de vegetais Cenoura 75g Batata inglesa

liquidificando e peneirando)	75g Chuchu 75g	Batata baroa 75g	Chuchu 75g		75g Chuchu 75g		75g Chuchu 75g
PEDIATRIA (6 meses a 1 ano)	Arroz branco 15g Feijão 15g Sobrecoxa assada 100g Repolho roxo refogado 15g Batata cozida inglesa 15g Alho 8g Óleo 20mL Cebola 5g Louro 0,05g Vinagre 2mL	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de frango grelhado 100g Inhame cozido 15g Cenoura cozida 15g Alho 8g Cebola 5g Óleo 20mL Tomate 2,5g Cebola 5g Louro 0,05g Vinagre 2mL	Arroz branco 15g Feijão 15g Ensopado de alcatra 100g, cenoura 15g Batata inglesa gratinada 15g Alho 8g Óleo 20mL Cebola 5g Louro 0,05g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de Cação assado 100g Brócolis 15g Abóbora 15g Alho 8g Óleo 20mL Limão 2g Cebola 5g Louro 0,05g Tomate 2g	Arroz branco 15g Feijão 15g Isclas de alcatra ao molho 100g Inhame 15g Cenoura cozida 15g Alho 8g Óleo 20mL Cebola 5g Louro 0,05g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de frango grelhado 100g Purê de batata inglesa 15g Repolho refogado 15g Alho 8g Óleo 20mL Cebola 5g Louro 0,05g Vinagre 2ml	Arroz branco 15g Feijão 15g Bife de panela de patinho 100g Batata doce cozida 15g Beterraba 15g Alho 8g Óleo 20mL Cebola 5g Louro 0,05g
PEDIATRIA (a partir de 1 ano)	Arroz branco 50g Feijão 30g Sobrecoxa assada 150g Repolho roxo refogado 30g Batata cozida inglesa 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,05g Vinagre 4mL	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de frango grelhado 100g Inhame cozido 30g Cenoura cozida 30g Alho 8g Cebola 10g Óleo 10mL Tomate 5g Cebola 10g Louro 0,05g Vinagre 4mL	Arroz branco 50g Feijão 30g Ensopado de alcatra 100g Cenoura 30g Batata inglesa gratinada 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,05g Tomate 5g	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de Cação assado 150g Brócolis americano 30g Abóbora 30g Alho 8g Óleo 10mL Limão 2g Cebola 10g Louro 0,05g Tomate 2,5g	Arroz branco 50g Feijão 30g Isclas de alcatra ao molho 100g Inhame 30g Cenoura cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,05g Tomate 5g	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de frango grelhado 100g Purê de batata 30g Repolho refogado 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,05g Vinagre 4mL	Arroz branco 50g Feijão 30g Bife de panela de patinho 100g Batata doce cozida 30g Beterraba cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,05g

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Opção para a pediatria	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne

	salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem carne com ovo cozido 1 unidade	salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	com ovo cozido 1 unidade
Laxativa	Repolho refogado 100g // Creme de repolho 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g	Abobrinha cozida 100g // Purê de abobrinha 10g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g	Beterraba cozida 100g // Purê de beterraba 100g	Couve refogada 80g // Purê de abóbora 100g	Batata doce 100g // Purê de batata doce 100g
Constipante	Batata inglesa cozida 100g// Purê de batata inglesa 100g//	Cenoura cozida 100g// Purê de cenoura 100g	Chuchu cozido 100g// Purê de chuchu 100g	Inhame cozido 100g // Purê de inhame 100g	Cenoura cozida 100g// Purê de cenoura 100g	Batata inglesa cozida 100g // Purê de batata inglesa 100g	Chuchu cozido 100g // Purê de chuchu 100g
Sobremesa	Banana 1 unidade – 80g	Maçã 1 unidade – 100g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Melancia * 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g
Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhadas de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhadas de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – JANTAR “B”

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
ACOMPANHANTES, NORMAL BRANDA	Arroz branco 70g Feijão 40g Isca de alcatra 200g Jardineira de legumes Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Beterraba 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Cenoura cozida 100g Batata cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Batata doce 100g Abobrinha refogada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Couve refogada 80g Inhame 100g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de Cação assado 250g Chuchu cozido 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Purê de batata 100g Leite 5ml Manteiga 5g Brócolis americano refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Abóbora cozida 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml
	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra 200g Jardineira de legumes Cenoura 75g Batata 75g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g Cenoura cozida 100g	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Batata doce 100g Abobrinha refogada 100g Alho 8g	Arroz branco 70g Feijão 40g Coxa e sobrecoxa assada 350g Couve refogada 80g Inhame 100g Alho 8g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de cação assado 250g Chuchu cozido 100g Beterraba	Arroz branco 70g Feijão 40g Alcatra em cubos 200g Purê de batata inglesa 100g Leite 5ml Manteiga 5g	Arroz branco 70g Feijão 40g Filé de frango grelhado 200g

HIPOLIPÍDICA, DIABETES E SEM SAL	Chuchu 75g Beterraba 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Batata cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml	Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml	cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g	Brócolis americano refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Abóbora cozida 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml
RENAL (cozinhar os legumes em separado e descartar a água)	Arroz branco 70g Alcatra 100g Jardineira de legumes Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Beterraba 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Arroz branco 70g Filé de frango grelhado 100g Cenoura cozida 1000g Batata cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Alcatra em cubos 100g Batata doce 100g Abobrinha refogada 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Coxa e sobrecoxa assada 150g Couve refogada 80g Inhame 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Arroz branco 70g Filé de cação assado 150g Chuchu cozido 100g Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Limão 10g Cebola 20g Tomate 20g	Arroz branco 70g Alcatra em cubos 100g Purê de batata 100g Brócolis americano refogado 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Tomate 20g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 70g Filé de frango grelhado 100g Abóbora cozida 100g Batata inglesa cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml
PASTOSA SEMILÍQUIDA (os cremes e purês serão apenas os vegetais refogados e liquidificados)	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de Cenoura 75g Purê de Batata 75g Purê de Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango desfiado 200g Purê de Cenoura 100g Purê de Batata 100g Alho 8g Óleo 10mL Vinagre 4ml Cebola 20g Louro 0,3g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra desfiada 200g Purê de Batata doce 100g Purê de Abobrinha 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Sobrecoxa assada desfiada 350g Purê de Cenoura cozida 100g Purê de Inhame 100g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de cação desfiado 300g Purê de Chuchu 100g Purê de Beterraba cozida 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Limão 10g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Alcatra moída 200g Purê de batata inglesa 100g Creme de brócolis 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Arroz branco em papa / batido 70g Feijão batido 40g Filé de frango desfiado 200g Purê de Abóbora 100g Purê de Batata 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
LÍQUIDA COMPLETA	Peito Frango 100g com batata doce 100g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Sopa de legumes e carne Alcatra 200g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Canja Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Sopa de legumes, carne e feijão Feijão 40g Alcatra 200g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Sopa de Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 200g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Cebola 20g Vinagre 4ml Louro 0,3g	Canja com Peito de frango 200g Arroz 25g Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Vinagre 4ml	Inhame com carne Inhame 100g Alcatra 200g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g Vinagre 4ml
	Peito de Frango 200g	Sopa de legumes e peito de frango	Canja Peito de	Sopa de legumes e	Sopa de Inhame com e	Canja com Peito de frango	Inhame com e peito de

LÍQUIDA SEM RESÍDUO	com batata doce 100g	200g Cenoura 75g	frango 200g Arroz 25g	peito de frango 200g	peito de frango 200g	200g Arroz 25g	frango 200g Inhame 100g
	Alho 8g	Batata inglesa 75g	Cenoura 75g	Cenoura 75g	Inhame 100g	Cenoura 75g	Alho 8g
	Óleo 10mL	Chuchu 75g	Batata inglesa	Batata inglesa	Alho 8g	Batata inglesa 75g	Óleo 10mL
	Cebola 20g	Alho 8g	75g	75g	Óleo 10mL	Chuchu 75g	Cebola 20g
	Vinagre 4ml	Óleo 10ml Cebola 20g	Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Vinagre 4ml	Chuchu 75g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g Louro 0,3g	Cebola 20g	Alho 8g Óleo 10mL Cebola 20g	Vinagre 4ml
DIETA LÍQUIDA RESTRITA (usar vegetais da líquida s/ resíduo, liquidificando e peneirando)	Caldo de Vegetais Cenoura 100g Batata inglesa 100g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata baroa 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata inglesa 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 100g Inhame 100g	Caldo de Vegetais Cenoura 75g Batata 75g Chuchu 75g	Caldo de Vegetais Cenoura 100g Inhame 100g
PEDIATRIA (6 meses a 1 ano)	Arroz branco 15g Feijão 15g Alcatra 100g Jardineira de legumes Cenoura 15g Batata 15g Chuchu 15g Beterraba 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de frango grelhado 100g Cenoura cozida 15g Batata cozida 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 15g Feijão 15g Alcatra em cubos 100g Batata doce 15g Abobrinha refogada 15g cozida Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Sobrecoxa assada 100g Couve refogada 30g Inhame 15g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de cação assada 100g Chuchu cozido 15g Beterraba cozida 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Alcatra em cubos 100g Purê de batata 15g Brócolis americano refogado 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Tomate 2,5g	Arroz branco 15g Feijão 15g Filé de frango grelhado 100g Abóbora cozida 15g Batata inglesa cozida 15g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 5g Louro 0,3g Vinagre 2ml
PEDIATRIA (a partir de 1 ano)	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra 100g Jardineira de legumes Cenoura 30g Batata inglesa 30g Chuchu 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de frango grelhado 100g Cenoura cozida 30g Batata inglesa cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra em cubos 100g Batata doce 30g cozida Abobrinha refogada 30g cozida Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 5g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 50g Feijão 30g Sobrecoxa assada 150g Couve refogada 30g Inhame 30g cozido Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Vinagre 2ml	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de cação assado 150g Chuchu cozido 30g Beterraba cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Limão 10g Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 5g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 50g Feijão 30g Alcatra em cubos 100g Purê de batata 30g Brócolis americano refogado 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Tomate 5g Extrato de tomate 15g	Arroz branco 50g Feijão 30g Filé de frango grelhado 100g Abóbora cozida 30g Batata inglesa cozida 30g Alho 8g Óleo 10mL Cebola 10g Louro 0,3g Vinagre 2ml

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO	DOMINGO
Opção para a pediatria	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade	Sem arroz com talharim ao sugo 70g massa 60g alho 3g óleo 3ml tomate 20g cebola 3g extrato tomate 15g salsa 0,10g Sem carne com ovo cozido 1 unidade
Laxativa	Beterraba cozida 100g // Purê de beterraba 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g	Abobrinha refogada 100g // Purê de abobrinha 100g	Couve refogada 80g // Creme de couve 80g	Beterraba cozida 100g // Purê de beterraba 100g	Brócolis refogado 100g // Creme de brócolis 100g	Batata cozida 100g // Purê de batata 100g
Constipante	Jardineira de legumes Batata 30g Cenoura 30g Chuchu 30g // Purê de legumes cenoura 50g com chuchu 50g	Batata cozida 100g // Purê de batata 100g	Cenoura cozida 100g // Purê de cenoura 100g	Inhame cozido 100g // Purê de inhame 100g	Chuchu cozido 100g // Purê de chuchu 100g	Purê de batata 100g	Abóbora cozida 100g // Purê de abóbora 100g
Sobremesa	Banana 1 unidade – 80g	Maçã 1 unidade – 100g	Gelatina uva comum / diet 4g pó para preparo	Melancia * 1 fatia – 100g	Banana 1 unidade – 80g	Gelatina de framboesa comum / diet 4g pó para preparo	Laranja 1 unidade – 100g
Sal para preparo das refeições	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição	Per capita 2,5g/grande refeição
Opção de ovos para refeições	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades	Per capita 2 unidades

Observações: 1) Para pacientes diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhadas de 2 sachês de 0,6mg de adoçante;

2) Para pacientes não diabéticos: As preparações líquidas sem açúcar deverão ser acompanhadas de 2 sachês de 5g de açúcar;

3) Todos os pacientes: o almoço e o jantar deverão ser acompanhados de 1 sachê de 1g de sal (cloreto de sódio).

4) Deve-se considerar a utilização de 5mL de azeite no preparo das refeições.

5) As frutas marcadas deverão ser substituídas a cada quatro meses, segunda informações a seguir: Dezembro a março: manga, melancia, abacaxi // Abril a julho: tangerina ponkan, pera, melão // Agosto a novembro: tangerina ponkan, pera, melão

CARDÁPIO – KIT LANCHE

TIPO DE DIETA	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA	SÁBADO
	Água de coco individual 200mL	Suco de caju individual 200mL	Água de coco individual 200mL	Suco de maracujá individual 200mL	Suco de uva individual 200mL	Água de coco 200mL
	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL	Água mineral 500mL
	3 pacotes de	3 pacotes de	3 pacotes de			3 pacotes de

Quimioterapia Hemodinâmica	Biscoito Salgado água e sal 9g	Biscoito Salgado água e sal 9g	Biscoito Salgado água e sal 9g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	3 pacotes de Biscoito Salgado água e sal 9g	Biscoito Salgado água e sal 9g
	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g	3 pacotes de Biscoito Maria 9g
	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g	Geléia 15g

CARDÁPIOS “A” e “B” – SEPM – Licitação GA 2023-2024**“OPMs”****DESJEJUM E CEIA**

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Desjejum (horário: conforme a necessidade da OPM)	Café preto puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó	Café preto Puro 10g de pó
	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml
	Pão francês congelado*	Pão francês congelado*	Pão francês congelado*	Pão de milho congelado*	Pão de milho congelado*	Pão francês congelado*	Pão francês congelado*
	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g	Manteiga sal 10g
	Requeijão 15g	Queijo Minas 30g	Queijo prato 25g	Queijo minas 30g	Açúcar 20g	Requeijão 15g	Requeijão 15g
	Ovo mexido 50g	Açúcar 20g	Presunto 25g	Ovo mexido 50g	Queijo prato 25g	Açúcar 20g	Açúcar 20g
	Açúcar 20g	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Presunto 25g	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade
	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade		Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade		
Ceia (horário: conforme a necessidade da OPM)	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó	Café preto 10g de pó
	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml	Leite UHT integral 50ml
	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)	Biscoito doce e biscoito água e sal (100g)
	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g	Açúcar 20g
Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	Adoçante sucralose em sachê – 0,6g a unidade	

	unidade	unidade	unidade	unidade	unidade	unidade	unidade
--	---------	---------	---------	---------	---------	---------	---------

CARDÁPIO "A" – ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Pescado Filé de cação Sugestão: moqueca	Carne bovina (Sugestão: Cozido -patinho)	Ave com osso (Sugestão: coxa e sobrecoxa ao forno)	Carne bovina (Sugestão: Medalhão – alcatra + bacon)	Ave sem osso Filé de Frango (Sugestão: Strogonofe de frango)	Pescado: posta de cação	Carne suína (Sugestão: Lombo)
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz 75g com lentilha (10g) Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Batata sauté 150g	Macarrão espaguete ao sugo 70g	Couve refogada 180g OU Quando estiver na época (abril a setembro) QUIABO 15g	Legumes ao forno (brócolis 40g, cenoura 40g e batata 40g)	Batata Palha 70g	Pirão de peixe de farinha de mandioca 30g	Farofa de couve 40g de farinha de mandioca e 20g de couve
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba 30g	Salada de pepino em rodelas 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado + 20g de açúcar	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos e outros <i>Deverão ser utilizados os per capita para fins</i>	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde 0,5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde 0,5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde 0,5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde 0,5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde 0,5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde 0,5g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g Óleo de soja – 15ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2g Coentro – 2g Limão – 1g Ovo – 10g Pimentão verde 0,5g

<i>de cálculos</i>	Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê	Azeite – 10 ml Molho de pimenta – 0,05 ml Orégano – 0,05 g Extrato de tomate – 5g Sal sachê
--------------------	---	---	---	---	---	---	---

CARDÁPIO “A” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Carne suína (Sugestão: Lombo)	Filé de peixe Isclas de pescada	Carne bovina (Sugestão: carne seca desfiada e acebolada)	Ave sem osso Filé de frango (Sugestão: filé de frango grelhado acebolado)	Carne bovina (Sugestão: Isclas alcatra)	Carne bovina (Sugestão: Picadinho de carne - patinho)	Filé de peixe Filé de cação Sugestão: moqueca
Guarnição	Angú Fubá 30g Abobrinha ao forno 70g	Legumes ao forno – couve-flor 40g ou brócolis 40g, cenoura 40g e chuchu 30g	Quiabebe de abóbora 150g	Macarrão parafuso ao alho e óleo 70g	Farofa de ovos 30g	Repolho refogado com linguiça e bacon 30g	Jardineira de legumes (Batata doce 60g, cenoura 50g e chuchu 40g)
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado + 20g de açúcar	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de uva (xarope) 20ml concentrado	Mate (20g)
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Doce de leite 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos e outros	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g	Alho – 8g Cebola – 10g Sal – 8g
Deverão ser utilizados os per capita para fins de cálculos	Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g	Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g	Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g	Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g	Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g	Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g	Óleo de soja – 15 ml Vinagre – 5ml Salsa – 2g Cebolinha – 2 g

Limão - 1g	Limão - 1g	Limão - 1g	Limão - 1g	Limão - 1g	Limão - 1g	Limão - 1g	Limão - 1g
Ovo - 10g	Ovo - 10g	Ovo - 10g	Ovo - 10g	Ovo - 10g	Ovo - 10g	Ovo - 10g	Ovo - 10g
Pimentão - 0,5g	Pimentão - 0,5g	Pimentão - 0,5g	Pimentão - 0,5g	Pimentão - 0,5g	Pimentão - 0,5g	Pimentão - 0,5g	Pimentão - 0,5g
Azeite - 10 ml	Azeite - 10 ml	Azeite - 10 ml	Azeite - 10 ml	Azeite - 10 ml	Azeite - 10 ml	Azeite - 10 ml	Azeite - 10 ml
Molho de pimenta - 0,05 ml	Molho de pimenta - 0,05 ml	Molho de pimenta - 0,05 ml	Molho de pimenta - 0,05 ml	Molho de pimenta - 0,05 ml	Molho de pimenta - 0,05 ml	Molho de pimenta - 0,05 ml	Molho de pimenta - 0,05 ml
Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g	Orégano - 0,05 g
Extrato de tomate - 5g	Extrato de tomate - 5g	Extrato de tomate - 5g	Extrato de tomate - 5g	Extrato de tomate - 5g	Extrato de tomate - 5g	Extrato de tomate - 5g	Extrato de tomate - 5g
Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê

CARDÁPIO "B" - ALMOÇO

Dia da semana:	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos - todos os dias)	Carne bovina (Sugestão: Carne assada - lagarto recheado com linguiça ao molho ferrugem)	Filé de peixe Pescada frita	Carne suína Lombo suíno na chapa	Ave sem osso Filé de frango (Sugestão: Fricassê de frango ou empadão de frango) - farinha de trigo 40g	Carne bovina (churrasquinho) - alcatra ou bife à milanesa (farinha de rosca)	Ave com osso (Sugestão: Coxa e sobrecoxa assada) Ou feijoada (lombo, carne seca, linguiça, bacon)	Carne bovina - patinho
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco/Arroz à grega 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Purê de Inhame 150g	Batatas Coradas 150g	Couve à mineira 70g Macarrão ao alho e óleo 70g OU Feijão tropeiro 30g	Abobrinha refogada 70g	Maionese (batata 50g e cenoura 50g) Molho à campanha (cebola, tomate e pimentão)	Farofa 40g	Batata doce 150g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g e com milho 30g e cebola 10g	Salada de beterraba RALADA 30g e <i>petit pois</i> (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E beterraba RALADA 30g	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela 60g	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura RALADA 30g	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g
Bebidas	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado	Refresco de acerola (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						

Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Bananada 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g
	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g
	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g
	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml
	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml
	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g
	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g
	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g
	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g
	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g
	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml
	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml
	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g
	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g
	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê	Sal sachê

CARDÁPIO “B” – JANTAR

Dia da semana:	Segunda -Feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira	Sábado	Domingo
Prato Principal (Opção ao prato principal: ovos cozidos – todos os dias)	Lombo acebolado 200g	Carne Assada (Lagarto) 200g	Filé de frango grelhado 120g	Carne de Panela (patinho) 200g	Coxa e sobrecoxa 300g	Iscas de carne acebolada (alcatra)	Filé de frango 120g
Acompanhamentos	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g	Arroz branco 75g Feijão preto 35g
Guarnição	Macarrão Parafuso ao alho e óleo 70g	Farofa 30g	Inhame 70g	Feijão tropeiro 30g	Repolho refogado com linguiça 35g	Puré de Batata 150g	Abóbora ao forno 120g
Salada Fixa	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g	ALFACE 30g TOMATE 30g
Salada Variável	Salada de cenoura RALADA 30g e com milho 30g e	Salada de beterraba RALADA 30g e petit pois (ervilha) 30g	Salada de chuchu OU couve-flor cozida 70g E	Salada de pepino em rodela 30g e berinjela	Salada de brócolis ou repolho (a depender da sazonalidade) 60g e cenoura	Salada de cenoura cozida 60g	Salada de beterraba cozida 60g

	cebola 10g		beterraba RALADA 30g	60g	RALADA 30g		
Bebidas	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado	Refresco de acerola (polpa de fruta) 20ml concentrado	Guaraná natural (xarope) 20ml concentrado	Refresco de abacaxi (polpa de fruta) 20ml concentrado	Mate 20 ml de concentrado
Água filtrada	Deverá ser disponibilizado à vontade no refeitório						
Sobremesa	Maçã ou Mamão 100g	Banana OU Melão 100g	Tangerina ou Laranja 100g	Abacaxi OU Melancia 150g	Goiabada 30g	Banana 100g	Mamão 100g
Temperos	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g	Alho – 8g
	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g	Cebola – 10g
	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g	Sal – 8g
	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml	Óleo de soja – 15 ml
	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml	Vinagre – 5ml
	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g	Salsa – 2g
	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g	Cebolinha – 2 g
	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g	Limão – 1g
	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g	Ovo – 10g
	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g	Pimentão – 0,5g
	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml	Azeite – 10 ml
	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml	Molho de pimenta – 0,05 ml
	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g	Orégano – 0,05 g
	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g	Extrato de tomate – 5g

Rio de Janeiro, 14 de novembro de 2024.

Rodrigo Gonçalves **Caiafa** Soares – CB PM

ID. FUNC. 5100521-2

Responsável pela elaboração do Termo de Referência

EQUIPE DE PLANEJAMENTO:Carine **Mação** – TEN CEL PM

ID. FUNC. 2449314-7

Diretora Interina de Licitações e Projetos/ Equipe de Planejamento

Rafael Barros de Santana – MAJ PM

Clarisse R. Gomes e Souza Noronha – 1º TEN PM

ID. FUNC. 5103637-1

Chefe Interina da Subseção de Termo de Referência/ Equipe de Planejamento



Documento assinado eletronicamente por **Clarisse Rocha Gomes e Souza Noronha, Primeiro Tenente**, em 14/11/2024, às 16:22, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **RODRIGO GONÇALVES CAIAFA SOARES, Cabo**, em 14/11/2024, às 16:23, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **CARINE RAMOS MAÇÃO, Tenente Coronel**, em 14/11/2024, às 16:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



Documento assinado eletronicamente por **Rafael Barros de Santana, Major**, em 14/11/2024, às 17:02, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 28º e 29º do [Decreto nº 48.209, de 19 de setembro de 2022](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **87609706** e o código CRC **5A65BDC8**.