

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – ETP PARA A CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA ESPECIALIZADA PELO PERÍODO DE 180 (CENTO E OITENTA) DIAS PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS DESTINADAS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069. DE 13/07/90; ART. 278 E LEI FEDERAL N.º 10.741, DE 01/10/03), ASSIM COMO OS FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS DAS UNIDADES NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, ASSEGURANDO UMA ALIMENTAÇÃO BALANCEADA, DENTRO DOS PADRÕES DE SEGURANÇA ALIMENTAR E EM CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, ENGLOBALANDO A OPERACIONALIZAÇÃO E O DESENVOLVIMENTO DAS ATIVIDADES DE PRODUÇÃO, ADMINISTRAÇÃO E DE APOIO À NUTRIÇÃO CLÍNICA E AMBULATORIAL, CONFORME PREVISTO NAS NORMAS TÉCNICAS E SANITÁRIAS VIGENTES, ATRAVÉS DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE.**

## **1. JUSTIFICATIVA**

---

A alimentação adequada é fator importante no tratamento (dietoterapia) de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica dos pacientes internados, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

A qualidade da alimentação hospitalar, o atendimento nutricional e a participação do paciente em seu tratamento alimentar e nutricional são fundamentais para a qualidade do atendimento hospitalar.

Além do atendimento aos pacientes, a Secretaria Municipal de Saúde entende que os servidores plantonistas também fazem jus às refeições em virtude da natureza dos serviços. A carga horária contínua torna necessária a alimentação em horários adequados para o bom andamento dos serviços de saúde, bem como para o bom desempenho dos servidores, para que não haja solução de continuidade no atendimento, para que o servidor não precise se ausentar da unidade de saúde, uma vez que a demanda por atendimento pode exigir a permanência do servidor na atenção ao usuário, ou mesmo o retorno do mesmo para o atendimento quando do surgimento de eventuais situações de extrema emergência.

A Secretaria Municipal de Saúde possui o Contrato nº 001/FMS/2020, oriundo do Pregão Eletrônico nº 018/FMS/2019, cujo objeto é a “prestação de serviços nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (Lei Federal nº 8.069 de 13/07/90; art. 278 e Lei Federal nº 10.741 de 01/10/03), assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, através da Secretaria Municipal de Saúde.”

Ocorre que o referido Contrato teve seu prazo de vigência final de 30 (trinta) meses, contados de 08/01/2020, conforme Lei nº 8.666/1993 e Alterações Posteriores, conforme prorrogações a seguir: i) O 4º TA prorrogou o prazo de vigência em mais 12 (doze) meses, passando para 07/07/2023.; ii) O 5º TA prorrogou o prazo de vigência em mais 12 (doze) meses, passando para 07/07/2024; e iii) O 6º TA prorrogou o prazo de vigência em mais 06 (seis) meses, passando para 08/01/2025.

Portanto, a vigência final de 30 (trinta) meses, contados de 08/01/2020, conforme Lei nº 8.666/1993 e Alterações Posteriores, o que nos revela que a vigência expirou em 08/01/2025, logo no início da gestão.

Considerando a vigência finda do contrato em referêncica, a descontinuidade do serviço de alimentação as unidades de saúde, bem como o Parecer da Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos do Município Cabo de Santo Agostinho, data de 24/02/2025 e acostado a este Estudo Técnico Preliminar, entendemos ser necessário, imprescindível e urgente a contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes, acompanhantes e funcionários plantonistas é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados nas Unidades Hospitalares, bem como dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho, onde o serviço deverá atender a pacientes internados, acompanhantes e servidores plantonistas, garantindo:

- O fornecimento ininterrupto de refeições balanceadas e seguras;
- O atendimento às normas vigentes de segurança alimentar e boas práticas de fabricação;
- A supervisão nutricional contínua, assegurando o cumprimento das necessidades dietéticas individuais

dos pacientes; e

- A preservação da integridade do atendimento hospitalar, evitando descontinuidade em um serviço essencial à saúde pública.

Por fim, destaca-se que a Lei nº 14.133/2021 permite a realização de contratações emergenciais em situações de risco iminente que demandem pronta resposta da administração pública, como é o caso do término do contrato anterior para um serviço essencial. A justificativa legal para a contratação fundamenta-se na necessidade de proteger a saúde e a vida dos pacientes e na obrigação de garantir a eficiência e continuidade dos serviços de saúde.

Assim, a contratação proposta é uma medida necessária, proporcional e adequada para evitar danos à saúde pública e assegurar a qualidade dos serviços prestados pelas unidades hospitalares.

### 1.1 Quantitativos e locais de atendimento das Unidades de Saúde a ser atendidas

**QUADRO 1**

Nome da Unidade Hospitalar:	<b>Hospital Infantil Doutor Adailton C de Alencar</b>
Endereço:	BR-101, KM 34 - Centro, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54505-020
Nome da Unidade Hospitalar:	<b>Hospital Mendo Sampaio</b>
Endereço:	BR-101, S/N - Charneca, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54535-430
Nome da Unidade Hospitalar:	<b>Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos</b>
Endereço:	R 101, Km 23 S/N - Pte. dos Carvalhos, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54580-496
Nome da Unidade Hospitalar:	<b>SPA Gaibu</b>
Endereço:	Av. Laura Cavalcante, s/n - Lot. Praia de Gaibu, Cabo de Santo Agostinho - PE
Nome da Unidade Hospitalar:	<b>Caps Estação Cidadania</b>
Endereço:	Rua Amaro Pereira Cavalcante n. 197 Centro, Cabo de Santo Agostinho - PE, 54510-280

**QUADRO 2**

### 1.2 Características das Unidades de Saúde

Classificação da Unidade Hospitalar – Pediátrico/Infantil	<b>Hospital Infantil Doutor Adailton C de Alencar</b>
População atendida	Crianças de 0 – 15 anos
Número de leitos da Unidade	27 leitos
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	252/dia

Classificação da Unidade Hospitalar – Geral	<b>Hospital Mendo Sampaio</b>
População atendida	Adultos de 15 a 100 anos
Número de leitos da Unidade	29 leitos
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	Média de 276 /dia

Classificação da Unidade Hospitalar – Maternidade baixo-risco	<b>Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos</b>
---	---

População atendida	Gestante baixo-risco
Número de leitos da Unidade	20
Média diária de pacientes por especialidade/clínica/ambulatório	Média de 43/dia

**QUADRO 3**

**1.3 Local de Produção e Distribuição da Alimentação as Unidades de Saúde**

LOCAL	PRODUÇÃO
HOSPITAL MENDO SAMPAIO	COZINHA PROPRIA
MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS	COZINHA PROPRIA
HOSPITAL INFANTIL DOUTOR ADAILTON C DE ALENCAR	COZINHA PROPRIA
SPA GAIBU	COZINHA PROPRIA
SAMU	ALMOÇAM NO MENDO SAMPAIO
JAMACI DE MEDEIROS	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DA MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS
CAPS ESTACÃO CIDADANIA	RECEBE DO HOSPITAL INFANTIL DOUTOR ADAILTON C DE ALENCAR
CAPS INFANTIL	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DA MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS
CAPS ALCOOL E DROGA	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DA MATERNIDADE PADRE GERALDO LEITE BASTOS
RESIDENCIA TERAPEUTICA I	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO
RESIDENCIA TERAPEUTICA II	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO
RESIDENCIA TERAPEUTICA III	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO
RESIDENCIA TERAPEUTICA IV	RECEBE ALIMENTAÇÃO PRONTA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO

Considerando as estruturas das Unidades de Saúde do Município do Cabo de Santo Agostinho, o Hospital Mendo Sampaio tem sua cozinha centralizada, além da produção da alimentação para seu próprio consumo, também produz e distribui a alimentação para as Unidades de Saúde Residência Terapeutica I, II, III e IV, como também para o SAMU. A Maternidade Padre Geraldo Leite Bastos além da produção da alimentação para seu próprio consumo, também produz e distribui a alimentação para a Unidade CAPS Alcool e Droga.

- Hospital Infantil do Cabo, Rod. Br-101 Sul, KM34
- Hospital Mendo Sampaio, Antiga Estrada Rodovia

 2 min
  —
  2 min
  9 min
  3 min



**2 min (700,0 m)**  
 via Antiga Estrada Rodovia





## 2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

### 2.1 DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS – CONVENCIONAL

#### 2 Dietas gerais e dietas especiais, destinadas a pacientes adultos e infantis.

- a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
  - Programação das atividades de nutrição e alimentação;
  - Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
  - Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
  - Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
  - Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação;
  - Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
  - Coleta de amostras da alimentação preparada;
  - Transporte interno e distribuição nas copas / leitos;
  - Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
  - Manutenção
- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- e) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- f) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.2. Horários de distribuição

QUADRO 4

a) Alimentação paciente adulto

Tipo de dieta	Horários de entrega
<b>Dieta Livre</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Branda</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Pastosa</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Líquida Pastosa</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Líquida</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Líquida de Prova</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00

QUADRO 5

Alimentação paciente infantil – 0 – 13 anos

Tipo de dieta	Horários de entrega
Fórmula infantil convencional	3:00-6:00-9:00-12:00-15:00-18:00-21:00-24:00
Fórmula infantil especial	3:00-6:00-9:00-12:00-15:00-18:00-21:00-24:00

**QUADRO 6**

**b) Alimentação paciente infantil – 01 – 13 anos**

Tipo de dieta	Horários de entrega
<b>Dieta Livre</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Branda</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Pastosa</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Líquida Pastosa</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Líquida</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Líquida de Prova</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00

Jantar	18:00
Ceia	21:00
<b>Dieta Padrão Meses</b>	
Desjejum	6:00
Lanche da Manhã	9:00
Almoço	12:00
Lanche da Tarde	15:00
Jantar	18:00
Ceia	21:00

**QUADRO 7**

**Nutrição Enteral**

Tipo de dieta	Horários de entrega
Normal sistema aberto	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Especial sistema aberto	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Normal sistema fechado	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Especial sistema fechado	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Suplemento nutricional	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas
Módulo	07:00/10:00/13:00/16:00/19:00/22:00 horas

**2.2.1 Cardápio**

**2.2.2 – Regras gerais**

O cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo as necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo “Recommended Dietary Allowances” (R.D.A) revisão 1989, conforme abaixo:

**QUADRO 8**

<b>HOSPITAL MENDO SAMPAIO</b>				
<b>FUNCIONÁRIOS</b>				
<b>A.1-DESJEJUM - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.1.1 - Macaxeira com charque, papa de aveia, pão francês com queijo.	50	25	50	1.250
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	50	25	50	1.250
A.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	40	20	50	1.000
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	48	24	50	1.200
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	40	20	50	1.000

A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	48	24	50	1.200
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	49	25	50	1.250
A.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	40	20	50	1.000
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café soluvel c/leite	365	183	50	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	50	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	48	24	50	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	62	31	50	
3.5 - Fruta in natura tangerina	38	19	50	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	50	
3.7 - Fruta in natura banana prata	48	24	50	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	48	24	50	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	50	
<b>4 - BEBIDAS PRONTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	183	92	50	
4.2 - Acolatado, liquido - pronta para beber	182	91	50	
<b>A.2 - ALMOÇO - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	25	13	80	1.040
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	25	13	80	1.040
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	25	13	80	1.040
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	25	13	80	1.040

A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	24	12	80	960
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	25	13	80	1.040
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatino, fígado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem	24	12	80	960
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatino, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne	24	12	80	960
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatino, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe	24	12	80	960
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	24	12	80	960
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	24	12	80	960
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatino, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	24	12	80	960
A.2.13 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatino, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados	24	12	80	960
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatino, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	24	12	80	960
A.2.15 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatino, bife a milanesa, peito de frango ao molho de queijo, legumes cozidos: brócolis, couve-flor e cenoura	24	12	80	960
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>1 - SALADA CRUA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
1.1 - Salada colorida	37	19	80	
1.2 - Salada brasil	48	24	80	
1.3 - Salada em tiras	48	24	80	
1.4 - Salada tropical	48	24	80	

1.5 - Salada vienense	26	13	80	
1.6 - Salada primavera	48	24	80	
1.7 - Vinagrete	48	24	80	
1.8- Salada fantástica	36	18	80	
1.9- Salada delícia	26	13	80	
<b>2- FAROFAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
2.1 - Farofa de ovos	73	37	80	
2.2 - Farofa de cebola	73	37	80	
2.3 - Farofa de bacon	73	37	80	
2.4 - Farofa de cuscuz	73	37	80	
2.5 - Farofa de calabresa	73	37	80	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	80	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	12	6	80	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	80	
3.4 - Salada de Frutas	39	20	80	
3.5 - Fruta in natura tangerina	12	6	80	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	80	
3.7 - Fruta in natura banana prata	10	5	80	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	30	15	80	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	10	5	80	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
5.1 - Mousse de limão	24	12	80	
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	36	18	80	
5.3 - Gelatina diversos sabores	24	12	80	
5.4 - Pudim de leite	24	12	80	
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	24	12	80	
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	24	12	80	
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	85	43	80	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	80	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	49	25	80	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	80	
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	80	
7.6 - Suco polpa de fruta de caju	49	25	80	
<b>A.3 - JANTAR - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>

A.3.1 - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.	49	25	50	1.250
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	48	24	50	1.200
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	48	24	50	1.200
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	48	24	50	1.200
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	36	18	50	900
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	48	24	50	1.200
A.3.7 - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo	48	24	50	1.200
A.3.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	40	20	50	1.000

**ACOMPANHAMENTOS**

<b>SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	77	39	50
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	120	60	50
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	50
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	48	24	50
7.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	50
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	50

**HOSPITAL MENDO SAMPAIO**  
**ACOMPANHANTES**

<b>A.1-DESJEJUM - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.1.1 - Macaxeira com charque, papa de aveia, pão francês com queijo.	50	25	29	725
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	50	25	29	725
A.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	40	20	29	580
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	48	24	29	696
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	40	20	29	580
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	48	24	29	696
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	49	25	29	725
A.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	40	20	29	580
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	29	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	29	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	48	24	29	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	62	31	29	
3.5 - Fruta in natura tangerina	38	19	29	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	29	
3.7 - Fruta in natura banana prata	48	24	29	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	48	24	29	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	29	
<b>4 - BEBIDAS PRONTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	183	92	29	
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	182	91	29	

<b>A.2 - ALMOÇO - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	25	13	29	377
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	25	13	29	377
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	25	13	29	377
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	25	13	29	377
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	25	13	29	377
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	24	12	29	348
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, fígado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem	24	12	29	348
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne	24	12	29	348
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe	24	12	29	348
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	24	12	29	348
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	24	12	29	348
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	24	12	29	348
A.2.13 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatinho, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados	24	12	29	348

A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	24	12	29	348
A.2.15 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, bife a milanesa, peito de frango ao molho de queijo, legumes cozidos: brócolis, couve-flor e cenoura	24	12	29	348
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>1 - SALADA CRUA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
1.1 - Salada colorida	37	19	29	
1.2 - Salada brasil	48	24	29	
1.3 - Salada em tiras	48	24	29	
1.4 - Salada tropical	48	24	29	
1.5 - Salada vienense	26	13	29	
1.6 - Salada primavera	48	24	29	
1.7 - Vinagrete	48	24	29	
1.8 - Salada fantástica	36	18	29	
1.9 - Salada delícia	26	13	29	
<b>2 - FAROFAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
2.1 - Farofa de ovos	73	37	29	
2.2 - Farofa de cebola	73	37	29	
2.3 - Farofa de bacon	73	37	29	
2.4 - Farofa de cuscuz	73	37	29	
2.5 - Farofa de calabresa	73	37	29	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	29	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	12	6	29	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	29	
3.4 - Salada de Frutas	39	20	29	
3.5 - Fruta in natura tangerina	12	6	29	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	29	
3.7 - Fruta in natura banana prata	10	5	29	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	30	15	29	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	10	5	29	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
5.1 - Mousse de limão	24	12	29	
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	36	18	29	
5.3 - Gelatina diversos sabores	24	12	29	

**PREFEITURA DO CABO DE SANTO AGOSTINHO**  
**SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**



5.4 - Pudim de leite	24	12	29	
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	24	12	29	
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	24	12	29	
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	85	43	29	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	29	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	49	25	29	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	29	
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	29	
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	49	25	29	
<b>A.3 - JANTAR - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.3.1 - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.	49	25	29	725
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	48	24	29	696
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	48	24	29	696
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	48	24	29	696
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	36	18	29	522
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	48	24	29	696
A.3.7 - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo	48	24	29	696
A.3.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	40	20	29	580
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	

7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	77	39	29
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	120	60	29
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	29
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	48	24	29
7.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	29
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	29

<b>HOSPITAL MENDO SAMPAIO PACIENTES</b>				
<b>B - DIETA LIQUÍDA DE PROVA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>B - REFEIÇÕES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
B.1 - Dieta líquida de prova - água de coco - 50 ml	556	278	2	556
B.2 - Dieta líquida de prova - chá de camomila - 50 ml	544	272	2	544
B.3 - Dieta líquida de prova - chá de erva doce - 50 ml	544	272	2	544
B.4 - Dieta líquida de prova - chá de maçã - 50 ml	546	273	2	546
<b>C - DIETA LIQUÍDA TOTAL PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>C.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
C.1.1 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Goiaba	214	107	2	214
C.1.2 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajá	228	114	2	228
C.1.3 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Acerola	204	102	2	204
C.1.4 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Uva	180	90	2	180
C.1.5 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajú	214	107	2	214
C.1.6 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Abacaxi	216	108	2	216
C.1.7 - Dieta líquida - suco de fruta de Mamão formosa	204	102	2	204
<b>C.2 - ALMOÇO E JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
C.2.1 - Dieta líquida de Legumes	204	102	2	204
C.2.2 - Dieta líquida de frango	156	78	2	156
C.2.3 - Dieta líquida de carne	156	78	2	156
C.2.4 - Dieta líquida de peixe	108	54	2	108

C.2.5 - Dieta líquida de feijão	106	53	2	106
<b>D - DIETA LIQUÍDA PASTOSA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>D.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
D.1.1 - Dieta líquida pastosa - vitamina de goiaba com aveia	252	126	3	378
D.1.2 - Dieta líquida pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia	314	157	3	471
D.1.3 - Dieta líquida pastosa - iogurte natural diet c/ aveia	264	132	3	396
D.1.4 - Dieta líquida pastosa - iogurte de frutas DIET c/ aveia	210	105	3	315
D.1.5 - Dieta líquida pastosa - vitamina de mamão c/ aveia	216	108	3	324
D.1.6 - Dieta líquida pastosa - vitamina de acerola c/aveia	204	102	3	306
<b>D.2 - ALMOÇO E JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
D.2.1 - Dieta líquida pastosa - creme de legumes	160	80	3	240
D,2.2 - Dieta líquida pastosa - canja liquidificada	160	80	3	240
D,2.3 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de carne	144	72	3	216
D,2.4 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de peixe	158	79	3	237
D.2.5 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de feijão	108	54	3	162
<b>E - DIETA PASTOSA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>E.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
E.1.1 - Dieta pastosa - cará amassado com carne moída + papa de aveia	60	30	5	150
E.1.2 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ovo mexido + papa de aveia	60	30	5	150
E.1.3 - Dieta pastosa - inhame amassado com ovo mexido + papa de aveia	50	25	5	125
E.1.4 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ricota e requeijão light + papa de aveia	49	25	5	125
E.1.5 - Dieta pastosa - cará com carne de soja + papa de aveia	49	25	5	125
E.1.6 - Dieta pastosa - banana comprida com queijo coalho light + papa de aveia	49	25	5	125

E.1.7 - Dieta pastosa - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	48	24	5	120
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES - PADRÃO NORMAL</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	72	36	5	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	60	30	5	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	37	19	5	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	37	19	5	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	13	7	5	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	24	12	5	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	13	7	5	
8.8 - Suco de fruta mamão	72	36	5	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	37	19	5	
<b>8 - BEBIDAS QUENTES PACIENTES - PADRÃO NORMAL</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café soluvel c/leite	365	183	5	
<b>E.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
E.2.1 - Dieta pastosa - vitamina de goiaba c/ aveia	190	95	5	475
E.2.2 - Dieta pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia	190	95	5	475
E.2.3 - Dieta pastosa - iogurte natural diet c/ aveia	165	83	5	415
E.2.4 - Dieta pastosa - iogurte de frutas diet c/ aveia	170	85	5	425
E.2.5 - Dieta pastosa - vitamina de mamão c/aveia	190	95	5	475
E.2.6 - Dieta pastosa - vitamina de acerola c/aveia	190	95	5	475
<b>E.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
E.3.1 - Arroz branco, bife acebolado desfiado e purê de abóbora	49	25	5	125
E.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango desfiado, purê misto	38	19	5	95
E.3.3 - Macarrão ao molho, Isca de carne desfiada, purê de inhame	38	19	5	95
E.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango desfiado, purê de inhame	48	24	5	120
E.3.5 - Filé de peixe(merluza) desfiado, arroz branco e purê de batata- doce	48	24	5	120
E.3.6 - Arroz com brócolis, frango(coxa/sobrecoxa) de frango ao forno desfiado, purê de abóbora.	48	24	5	120
E.3.7 - Carne guisada desfiada com legumes cozidos, arroz branco e	48	24	5	120

pirão de aveia				
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	84	42	5	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	5	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	84	42	5	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	13	7	5	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	50	25	5	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	25	13	5	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	25	13	5	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	73	37	5	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	73	37	5	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	73	37	5	
3.4 - Salada de Frutas	73	37	5	
<b>SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	73	37	5	
<b>E.4 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
E.4.1 - Creme de legumes, batata doce amassada com peito de frango ao molho de tomate.	60	30	5	150
E.4.2 - Canja liquidificada, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	60	30	5	150
E.4.3 - Creme de carne, banana comprida com queijo coalho	49	25	5	125
E.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	49	25	5	125
E.4.5 - Creme de carne, cará com frango acebolado	49	25	5	125
E.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	49	25	5	125
E.4.7 - Creme de carne, banana comprida com queijo ricota	49	25	5	125
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	5	

<b>F - DIETA BRANDA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>F.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.1.1 - Dieta branda - cará com carne moída + papa de aveia	49	25	6	150
F.1.2 - Dieta branda - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	49	25	6	150
F.1.3 - Dieta branda - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	60	30	6	180
F.1.4 - Dieta branda - batata doce com ricota + requeijão ligh sem amido + papa de aveia	60	30	6	180
F.1.5 - Dieta branda - cará com carne de soja + torrada com requeijão ligh.	49	25	6	150
F.1.6 - Dieta branda - banana comprida com queijo coalho ligh + papa de aveia.	49	25	6	150
F.1.7 - Dieta branda - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	49	25	6	150
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	60	30	6	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	36	18	6	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	6	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	17	9	6	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	12	6	6	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	48	24	6	
8.8 - Suco de fruta mamão	48	24	6	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	72	36	6	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	6	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	70	35	6	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	72	36	6	
3.5 - Fruta in natura tangerina	36	18	6	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	6	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	91	46	6	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café soluvel c/leite	365	183	6	

<b>F.2- LANCHE DA MANHÃ E TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.2.1 - Dieta branda - iogurte natural diet com aveia	132	66	6	396
F.2.2 - Dieta branda - Torrada integral com requeijão ligh	113	57	6	342
F.2.3 - Dieta branda - Biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	113	57	6	342
F.2.4 - Dieta branda - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	132	66	6	396
F.2.5 - Dieta branda - Torrada integral com ricota	120	60	6	360
F.2.6 - Dieta branda - Biscoito cream craker integral com geléia diet	120	60	6	360
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	120	60	6	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	132	66	6	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	84	42	6	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	24	12	6	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	24	12	6	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	24	12	6	
8.8 - Suco de fruta mamão	84	42	6	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	96	48	6	
8.10 - Suco de fruta melão	48	24	6	
8.11 - Suco de fruta melancia	24	12	6	
<b>F.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.3.1 - Arroz branco, bife acebolado e purê de abóbora	49	25	6	150
F.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango, purê misto	49	25	6	150
F.3.3 - Macarrão ao molho, Isca de carne, purê de inhame	60	30	6	180
F.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango, purê de inhame	37	19	6	114
F.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce	49	25	6	150
F.3.6 - Arroz com brócolis, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	49	25	6	150
F.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia	72	36	6	216
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				

<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	96	48	6	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	36	18	6	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	6	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	17	9	6	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	48	24	6	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	36	18	6	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	60	30	6	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	72	36	6	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	24	12	6	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	101	51	6	
3.5 - Fruta in natura tangerina	48	24	6	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	6	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	24	12	6	
<b>SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	84	42	6	
<b>F.4 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.	49	25	6	150
F.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	49	25	6	150
F.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	60	30	6	180
F.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	60	30	6	180
F.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado	49	25	6	150
F.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	49	25	6	150
F.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota	49	25	6	150
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	

8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	6	
<b>F.5 - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.5.1 - Dieta branda - salada de frutas c/ iogurte natural	75	38	6	228
F.5.2 - Dieta Branda - torrada salgada com queijo ricota	96	48	6	288
F.5.3 - Dieta branda - vitamina de frutas mista	85	43	6	258
F.5.4 - Dieta Branda - mamão com iogurte de frutas DIET	60	30	6	180
F.5.5 - Dieta branda - torrada integral com geléia diet	49	25	6	150
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.13 - Chá de camomila	60	30	6	
8.14 - Chá de erva doce	60	30	6	
8.15 - Chá de maçã	30	15	6	
<b>G - DIETA LIVRE PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>G.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.1.1 - Dieta livre - cará com carne moída + papa de aveia	49	25	15	375
G.1.2 - Dieta livre - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	49	25	15	375
G.1.3 - Dieta livre - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	60	30	15	450
G.1.4 - Dieta livre - batata doce com ricota + requeijão light sem amido + papa de aveia	60	30	15	450
G.1.5 - Dieta livre - cará com carne de soja + torrada com requeijão light.	49	25	15	375
G.1.6 - Dieta livre - banana comprida com queijo coalho light + papa de aveia.	49	25	15	375
G.1.7 - Dieta livre - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	49	25	15	375
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	48	24	15	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	24	12	15	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	48	24	15	

8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	24	12	15	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	24	12	15	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	12	6	15	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	48	24	15	
8.8 - Suco de fruta mamão	48	24	15	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	48	24	15	
8.10 - Suco de fruta melão	17	9	15	
8.11 - Suco de fruta melancia	24	12	15	
<b>8 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	15	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	15	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	84	42	15	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	72	36	15	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	36	18	15	
3.7 - Fruta in natura banana prata	24	12	15	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	77	39	15	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	36	18	15	
<b>G.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.2.1 - Dieta livre - iogurte natural diet com aveia	150	75	15	1.125
G.2.2 - Dieta livre - torrada integral com requeijão ligh	160	80	15	1.200
G.2.3 - Dieta livre - biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	150	75	15	1.125
G.2.4 - Dieta livre - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	160	80	15	1.200
G.2.5 - Dieta livre - torrada integral com ricota	160	80	15	1.200
G.2.6 - Dieta livre - biscoito cream craker integral com geléia diet	160	80	15	1.200
G.2.7 - Dieta livre - biscoito cream craker integral c/ requeijão ligh	155	78	15	1.170
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	120	60	15	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	144	72	15	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	108	54	15	
8.8 - Suco de fruta de mamão	60	30	15	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	108	54	15	
8.10 - Suco de fruta melão	48	24	15	

<b>8 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.13 - Chá de camomila	96	48	15	
8.14 - Chá de erva doce	96	48	15	
8.15 - Chá de maçã	84	42	15	
<b>G.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.3.1 - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos	50	25	15	375
G.3.2 - Macarrão, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, purê de batata doce	50	25	15	375
G.3.3 - Macarrão ao molho, feijão carioca, Isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos	46	23	15	345
G.3.4 - Arroz com couve, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de inhame	50	25	15	375
G.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco, feijão carioca e purê de batata- doce	50	25	15	375
G.3.6 - Arroz com brócolis, feijão carioca, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	72	36	15	540
G.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco, feijão preto e pirão de aveia	47	24	15	360
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	101	51	15	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	48	24	15	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	36	18	15	
8.4 - Suco polpa de fruta de uva	36	18	15	
8.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	15	
8.6 - Suco polpa de uva	48	24	15	
8.7 - Suco polpa de cajú	24	12	15	
8.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	15	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	72	36	15	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - gala	24	12	15	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	60	30	15	
3.4 - Salada de Frutas	48	24	15	
3.5 - Fruta in natura tangerina	41	21	15	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	24	12	15	

3.9 - Fruta in natura abacaxi	48	24	15	
<b>6 - SOBREMESAS - PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	48	24	15	
<b>G.4 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.	49	25	15	375
G.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	49	25	15	375
G.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	60	30	15	450
G.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	60	30	15	450
G.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado	49	25	15	375
G.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	49	25	15	375
G.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota	49	25	15	375
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - BEBIDAS QUENTES - PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	15	
<b>MATERNIDADE PADRE GERALDO</b>				
<b>FUNCIONÁRIOS</b>				
<b>A.1-DESJEJUM - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	50	25	60	1.500
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	50	25	60	1.500
A.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	40	20	60	1.200
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	48	24	60	1.440

A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	40	20	60	1.200
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	48	24	60	1.440
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	49	25	60	1.500
A.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	40	20	60	1.200
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	60	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	60	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	48	24	60	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	62	31	60	
3.5 - Fruta in natura tangerina	38	19	60	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	60	
3.7 - Fruta in natura banana prata	48	24	60	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	48	24	60	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	60	
<b>4 - BEBIDAS PRONTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	183	92	60	
4.2 - Acolatado, líquido - pronta para beber	182	91	60	
<b>A.2 - ALMOÇO - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	25	13	69	897
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	25	13	69	897
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	25	13	69	897

A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	25	13	69	897
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	25	13	69	897
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	24	12	69	828
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, fígado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem	24	12	69	828
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne	24	12	69	828
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe	24	12	69	828
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	24	12	69	828
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	24	12	69	828
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	24	12	69	828
A.2.13 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatinho, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados	24	12	69	828
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	24	12	69	828
A.2.15 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, bife a milanesa, peito de frango ao molho de queijo, legumes cozidos: brócolis, couve-flor e cenoura	24	12	69	828
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>1 - SALADA CRUA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
1.1 - Salada colorida	37	19	69	

1.2 - Salada brasil	48	24	69
1.3 - Salada em tiras	48	24	69
1.4 - Salada tropical	48	24	69
1.5 - Salada vienense	26	13	69
1.6 - Salada primavera	48	24	69
1.7 - Vinagrete	48	24	69
1.8- Salada fantástica	36	18	69
1.9- Salada delícia	26	13	69
<b>2- FAROFAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
2.1 - Farofa de ovos	73	37	69
2.2 - Farofa de cebola	73	37	69
2.3 - Farofa de bacon	73	37	69
2.4 - Farofa de cuscuz	73	37	69
2.5 - Farofa de calabresa	73	37	69
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	69
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	12	6	69
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	69
3.4 - Salada de Frutas	39	20	69
3.5 - Fruta in natura tangerina	12	6	69
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	69
3.7 - Fruta in natura banana prata	10	5	69
3.8 - Fruta in natura melão japonês	30	15	69
3.9 - Fruta in natura abacaxi	10	5	69
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
5.1 - Mousse de limão	24	12	69
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	36	18	69
5.3 - Gelatina diversos sabores	24	12	69
5.4 - Pudim de leite	24	12	69
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	24	12	69
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	24	12	69
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	85	43	69
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	69
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	49	25	69
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	69
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	69
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	49	25	69

<b>A.3 - JANTAR - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.3.1 - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.	49	25	34	850
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	48	24	34	816
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	48	24	34	816
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	48	24	34	816
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	36	18	34	612
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	48	24	34	816
A.3.7 - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo	48	24	34	816
A.3.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	40	20	34	680
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	77	39	34	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	120	60	34	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	34	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	48	24	34	
7.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	34	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café soluvel c/leite	365	183	34	
<b>MATERNIDADE PADRE GERAL ACOMPANHANTES</b>				

<b>A.1-DESJEJUM - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.1.1 - Macaxeira com charque, papa de aveia, pão francês com queijo.	50	25	20	500
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	50	25	20	500
A.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	40	20	20	400
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	48	24	20	480
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	40	20	20	400
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	48	24	20	480
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	49	25	20	500
A.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	40	20	20	400
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	20	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	20	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	48	24	20	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	62	31	20	
3.5 - Fruta in natura tangerina	38	19	20	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	20	
3.7 - Fruta in natura banana prata	48	24	20	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	48	24	20	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	20	
<b>4 - BEBIDAS PRONTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	183	92	20	
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	182	91	20	

<b>A.2 - ALMOÇO - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	25	13	20	260
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	25	13	20	260
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	25	13	20	260
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	25	13	20	260
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	25	13	20	260
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	24	12	20	240
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, fígado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem	24	12	20	240
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne	24	12	20	240
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe	24	12	20	240
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	24	12	20	240
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	24	12	20	240
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	24	12	20	240
A.2.13 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatinho, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados	24	12	20	240

A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	24	12	20	240
A.2.15 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, bife a milanesa, peito de frango ao molho de queijo, legumes cozidos: brócolis, couve-flor e cenoura	24	12	20	240
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>1 - SALADA CRUA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
1.1 - Salada colorida	37	19	20	
1.2 - Salada brasil	48	24	20	
1.3 - Salada em tiras	48	24	20	
1.4 - Salada tropical	48	24	20	
1.5 - Salada vienense	26	13	20	
1.6 - Salada primavera	48	24	20	
1.7 - Vinagrete	48	24	20	
1.8 - Salada fantástica	36	18	20	
1.9 - Salada delícia	26	13	20	
<b>2 - FAROFAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
2.1 - Farofa de ovos	73	37	20	
2.2 - Farofa de cebola	73	37	20	
2.3 - Farofa de bacon	73	37	20	
2.4 - Farofa de cuscuz	73	37	20	
2.5 - Farofa de calabresa	73	37	20	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	20	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	12	6	20	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	20	
3.4 - Salada de Frutas	39	20	20	
3.5 - Fruta in natura tangerina	12	6	20	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	20	
3.7 - Fruta in natura banana prata	10	5	20	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	30	15	20	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	10	5	20	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
5.1 - Mousse de limão	24	12	20	
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	36	18	20	
5.3 - Gelatina diversos sabores	24	12	20	

5.4 - Pudim de leite	24	12	20	
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	24	12	20	
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	24	12	20	
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	85	43	20	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	20	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	49	25	20	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	20	
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	20	
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	49	25	20	
<b>A.3 - JANTAR - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.3.1 - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.	49	25	20	500
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	48	24	20	480
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	48	24	20	480
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	48	24	20	480
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	36	18	20	360
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	48	24	20	480
A.3.7 - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo	48	24	20	480
A.3.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	40	20	20	400
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	

7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	77	39	20	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	120	60	20	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	20	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	48	24	20	
7.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	20	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	20	
<b>MATERNIDADE PADRE GERALDO PACIENTES</b>				
<b>B - DIETA LIQUÍDA DE PROVA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>B - REFEIÇÕES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
B.1 - Dieta líquida de prova - água de coco - 50 ml	556	278	3	834
B.2 - Dieta líquida de prova - chá de camomila - 50 ml	544	272	3	816
B.3 - Dieta líquida de prova - chá de erva doce - 50 ml	544	272	3	816
B.4 - Dieta líquida de prova - chá de maçã - 50 ml	546	273	3	819
<b>C - DIETA LIQUÍDA TOTAL PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>C.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
C.1.1 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Goiaba	214	107	3	321
C.1.2 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajá	228	114	3	342
C.1.3 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Acerola	204	102	3	306
C.1.4 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Uva	180	90	3	270
C.1.5 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajú	214	107	3	321
C.1.6 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Abacaxi	216	108	3	324
C.1.7 - Dieta líquida - suco de fruta de Mamão formosa	204	102	3	306
<b>C.2 - ALMOÇO E JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
C.2.1 - Dieta líquida de Legumes	204	102	3	306
C.2.2 - Dieta líquida de frango	156	78	3	234
C.2.3 - Dieta líquida de carne	156	78	3	234
C.2.4 - Dieta líquida de peixe	108	54	3	162

C.2.5 - Dieta líquida de feijão	106	53	3	159
<b>D - DIETA LIQUÍDA PASTOSA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>D.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
D.1.1 - Dieta líquida pastosa - vitamina de goiaba com aveia	252	126	1	126
D.1.2 - Dieta líquida pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia	314	157	1	157
D.1.3 - Dieta líquida pastosa - iogurte natural diet c/ aveia	264	132	1	132
D.1.4 - Dieta líquida pastosa - iogurte de frutas DIET c/ aveia	210	105	1	105
D.1.5 - Dieta líquida pastosa - vitamina de mamão c/ aveia	216	108	1	108
D.1.6 - Dieta líquida pastosa - vitamina de acerola c/aveia	204	102	1	102
<b>D.2 - ALMOÇO E JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
D.2.1 - Dieta líquida pastosa - creme de legumes	160	80	1	80
D,2.2 - Dieta líquida pastosa - canja liquidificada	160	80	1	80
D,2.3 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de carne	144	72	1	72
D,2.4 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de peixe	158	79	1	79
D.2.5 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de feijão	108	54	1	54
<b>E - DIETA PASTOSA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>E.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
E.1.1 - Dieta pastosa - cará amassado com carne moída + papa de aveia	60	30	1	30
E.1.2 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ovo mexido + papa de aveia	60	30	1	30
E.1.3 - Dieta pastosa - inhame amassado com ovo mexido + papa de aveia	50	25	1	25
E.1.4 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ricota e requeijão light + papa de aveia	49	25	1	25
E.1.5 - Dieta pastosa - cará com carne de soja + papa de aveia	49	25	1	25
E.1.6 - Dieta pastosa - banana comprida com queijo coalho light + papa de aveia	49	25	1	25

E.1.7 - Dieta pastosa - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	48	24	1	24
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES - PADRÃO NORMAL</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	72	36	1	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	60	30	1	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	37	19	1	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	37	19	1	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	13	7	1	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	24	12	1	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	13	7	1	
8.8 - Suco de fruta mamão	72	36	1	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	37	19	1	
<b>8 - BEBIDAS QUENTES PACIENTES - PADRÃO NORMAL</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	1	
<b>E.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
E.2.1 - Dieta pastosa - vitamina de goiaba c/ aveia	190	95	1	95
E.2.2 - Dieta pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia	190	95	1	95
E.2.3 - Dieta pastosa - iogurte natural diet c/ aveia	165	83	1	83
E.2.4 - Dieta pastosa - iogurte de frutas diet c/ aveia	170	85	1	85
E.2.5 - Dieta pastosa - vitamina de mamão c/aveia	190	95	1	95
E.2.6 - Dieta pastosa - vitamina de acerola c/aveia	190	95	1	95
<b>E.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
E.3.1 - Arroz branco, bife acebolado desfiado e purê de abóbora	49	25	1	25
E.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango desfiado, purê misto	38	19	1	19
E.3.3 - Macarrão ao molho, Isca de carne desfiada, purê de inhame	38	19	1	19
E.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango desfiado, purê de inhame	48	24	1	24
E.3.5 - Filé de peixe(merluza) desfiado, arroz branco e purê de batata- doce	48	24	1	24
E.3.6 - Arroz com brócolis, frango(coxa/sobrecoxa) de frango ao forno desfiado, purê de abóbora.	48	24	1	24
E.3.7 - Carne guisada desfiada com legumes cozidos, arroz branco e	48	24	1	24

pirão de aveia				
ACOMPANHAMENTOS				
8 - SUCOS PACIENTES	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	84	42	1	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	1	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	84	42	1	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	13	7	1	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	50	25	1	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	25	13	1	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	25	13	1	
3 - FRUTAS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
3.1 - Fruta in natura melancia	73	37	1	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	73	37	1	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	73	37	1	
3.4 - Salada de Frutas	73	37	1	
SOBREMESAS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	73	37	1	
E.4 - JANTAR	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual
E.4.1 - Creme de legumes, batata doce amassada com peito de frango ao molho de tomate.	60	30	1	30
E.4.2 - Canja liquidificada, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	60	30	1	30
E.4.3 - Creme de carne, banana comprida com queijo coalho	49	25	1	25
E.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	49	25	1	25
E.4.5 - Creme de carne, cará com frango acebolado	49	25	1	25
E.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	49	25	1	25
E.4.7 - Creme de carne, banana comprida com queijo ricota	49	25	1	25
BEBIDAS (90 dias)				
8 - BEBIDAS QUENTES	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
8.12 - Café soluvel c/leite	365	183	1	

<b>F - DIETA BRANDA PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>F.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.1.1 - Dieta branda - cará com carne moída + papa de aveia	49	25	3	75
F.1.2 - Dieta branda - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	49	25	3	75
F.1.3 - Dieta branda - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	60	30	3	90
F.1.4 - Dieta branda - batata doce com ricota + requeijão ligh sem amido + papa de aveia	60	30	3	90
F.1.5 - Dieta branda - cará com carne de soja + torrada com requeijão ligh.	49	25	3	75
F.1.6 - Dieta branda - banana comprida com queijo coalho ligh + papa de aveia.	49	25	3	75
F.1.7 - Dieta branda - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	49	25	3	75
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	60	30	3	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	36	18	3	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	3	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	17	9	3	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	12	6	3	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	48	24	3	
8.8 - Suco de fruta mamão	48	24	3	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	72	36	3	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	3	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	70	35	3	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	72	36	3	
3.5 - Fruta in natura tangerina	36	18	3	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	3	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	91	46	3	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	

8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	3	
<b>F.2- LANCHE DA MANHÃ E TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.2.1 - Dieta branda - iogurte natural diet com aveia	132	66	3	198
F.2.2 - Dieta branda - Torrada integral com requeijão ligh	113	57	3	171
F.2.3 - Dieta branda - Biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	113	57	3	171
F.2.4 - Dieta branda - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	132	66	3	198
F.2.5 - Dieta branda - Torrada integral com ricota	120	60	3	180
F.2.6 - Dieta branda - Biscoito cream craker integral com geléia diet	120	60	3	180
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	120	60	3	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	132	66	3	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	96	48	3	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	24	12	3	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	24	12	3	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	24	12	3	
8.8 - Suco de fruta mamão	84	42	3	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	84	42	3	
8.10 - Suco de fruta melão	48	24	3	
8.11 - Suco de fruta melancia	24	12	3	
<b>F.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.3.1 - Arroz branco, bife acebolado e purê de abóbora	49	25	3	75
F.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango, purê misto	49	25	3	75
F.3.3 - Macarrão ao molho, Isca de carne, purê de inhame	60	30	3	90
F.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango, purê de inhame	37	19	3	57
F.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce	49	25	3	75
F.3.6 - Arroz com brócolis, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	49	25	3	75
F.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia	72	36	3	108
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				

<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	96	48	3	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	36	18	3	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	84	42	3	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	17	9	3	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	48	24	3	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	24	12	3	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	60	30	3	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	72	36	3	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	24	12	3	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	101	51	3	
3.5 - Fruta in natura tangerina	48	24	3	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	3	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	24	12	3	
<b>SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	84	42	3	
<b>F.4 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.	49	25	3	75
F.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	49	25	3	75
F.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	60	30	3	90
F.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	60	30	3	90
F.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado	49	25	3	75
F.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	49	25	3	75
F.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota	49	25	3	75
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	

8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	3	
<b>F.5 - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.5.1 - Dieta branda - salada de frutas c/ iogurte natural	75	38	3	114
F.5.2 - Dieta Branda - torrada salgada com queijo ricota	96	48	3	144
F.5.3 - Dieta branda - vitamina de frutas mista	85	43	3	129
F.5.4 - Dieta Branda - mamão com iogurte de frutas DIET	60	30	3	90
F.5.5 - Dieta branda - torrada integral com geléia diet	49	25	3	75
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.13 - Chá de camomila	50	25	3	
8.14 - Chá de erva doce	50	25	3	
8.15 - Chá de maçã	50	25	3	
<b>G - DIETA LIVRE PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>G.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.1.1 - Dieta livre - cará com carne moída + papa de aveia	49	25	20	500
G.1.2 - Dieta livre - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	49	25	20	500
G.1.3 - Dieta livre - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	60	30	20	600
G.1.4 - Dieta livre - batata doce com ricota + requeijão light sem amido + papa de aveia	60	30	20	600
G.1.5 - Dieta livre - cará com carne de soja + torrada com requeijão light.	49	25	20	500
G.1.6 - Dieta livre - banana comprida com queijo coalho light + papa de aveia.	49	25	20	500
G.1.7 - Dieta livre - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	49	25	20	500
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	48	24	20	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	24	12	20	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	48	24	20	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	24	12	20	

8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	24	12	20	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	12	6	20	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	48	24	20	
8.8 - Suco de fruta mamão	48	24	20	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	41	21	20	
8.10 - Suco de fruta melão	24	12	20	
8.11 - Suco de fruta melancia	24	12	20	
<b>8 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café soluvel c/leite	365	183	20	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	20	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	84	42	20	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	72	36	20	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	36	18	20	
3.7 - Fruta in natura banana prata	24	12	20	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	77	39	20	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	36	18	20	
<b>G.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.2.1 - Dieta livre - iogurte natural diet com aveia	150	75	20	1.500
G.2.2 - Dieta livre - torrada integral com requeijão ligh	160	80	20	1.600
G.2.3 - Dieta livre - biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	150	75	20	1.500
G.2.4 - Dieta livre - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	160	80	20	1.600
G.2.5 - Dieta livre - torrada integral com ricota	160	80	20	1.600
G.2.6 - Dieta livre - biscoito cream craker integral com geléia diet	160	80	20	1.600
G.2.7 - Dieta livre - biscoito cream craker integral c/ requeijão ligh	155	78	20	1.560
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	120	60	20	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	144	72	20	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	108	54	20	
8.8 - Suco de fruta de mamão	60	30	20	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	108	54	20	
8.10 - Suco de fruta melão	48	24	20	

<b>8 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.13 - Chá de camomila	96	48	20	
8.14 - Chá de erva doce	96	48	20	
8.15 - Chá de maçã	84	42	20	
<b>G.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.3.1 - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos	50	25	20	500
G.3.2 - Macarrão, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, purê de batata doce	50	25	20	500
G.3.3 - Macarrão ao molho, feijão carioca, Isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos	46	23	20	460
G.3.4 - Arroz com couve, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de inhame	50	25	20	500
G.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco, feijão carioca e purê de batata- doce	50	25	20	500
G.3.6 - Arroz com brócolis, feijão carioca, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	72	36	20	720
G.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco, feijão preto e pirão de aveia	47	24	20	480
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	101	51	20	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	48	24	20	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	36	18	20	
8.4 - Suco polpa de fruta de uva	36	18	20	
8.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	20	
8.6 - Suco polpa de uva	48	24	20	
8.7 - Suco polpa de cajú	24	12	20	
8.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	20	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	72	36	20	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - gala	24	12	20	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	60	30	20	
3.4 - Salada de Frutas	48	24	20	
3.5 - Fruta in natura tangerina	41	21	20	

3.8 - Fruta in natura melão japonês	24	12	20	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	48	24	20	
<b>6 - SOBREMESAS - PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	48	24	20	
<b>G.4 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.	49	25	20	500
G.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	49	25	20	500
G.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	60	30	20	600
G.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	60	30	20	600
G.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado	49	25	20	500
G.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	49	25	20	500
G.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota	49	25	20	500
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - BEBIDAS QUENTES - PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	20	
<b>HOSPITAL INFANTIL</b>				
<b>ACOMPANHANTES</b>				
<b>H.1-DESJEJUM - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
H.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	48	24	20	480
H.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	48	24	20	480
H.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	48	24	20	480
H.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	48	24	20	480

H.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	48	24	20	480
H.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	48	24	20	480
H.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	48	24	20	480
H.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	29	15	20	300
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café soluvel c/leite	365	183	20	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	40	20	20	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	48	24	20	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	20	
3.5 - Fruta in natura tangerina	48	24	20	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	60	30	20	
3.7 - Fruta in natura banana prata	45	23	20	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	40	20	20	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	36	18	20	
<b>4 - BEBIDAS PRONTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	183	92	20	
4.2 - Achocolatado, liquido - pronta para beber	182	91	20	
<b>H.2 - ALMOÇO - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
H.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	25	13	20	260
H.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	25	13	20	260
H.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	25	13	20	260

H.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	25	13	20	260
H.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	25	13	20	260
H.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, coxa e sobrecoxa ao forno, couve-folha refogada	25	13	20	260
H.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, fígado acebolado, frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem	12	6	20	120
H.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne	25	13	20	260
H.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe	25	13	20	260
H.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, coxa e sobrecoxa ao forno, batata palha	26	13	20	260
H.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol de primeira acebolada, frango guisado, purê de macaxeira	26	13	20	260
H.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	25	13	20	260
H.2.13 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatinho, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados	25	13	20	260
H.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, filé de frango na chapa, purê de batatas	25	13	20	260
H.2.15 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, bife a milanesa, filé de frango ao molho de queijo, legumes cozidos: brócolis, couve-flor e cenoura	26	13	20	260
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>1 - SALADA CRUA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
1.1 - SALADA COLORIDA	48	24	20	
1.2 - SALADA BRASIL	48	24	20	

1.3 - SALADA EM TIRAS	48	24	20
1.4 - SALADA TROPICAL	48	24	20
1.5 - SALADA VIENENSE	26	13	20
1.6 - SALADA PRIMAVERA	27	14	20
1.7 - VINAGRETE	48	24	20
1.8- SALADA FANTÁSTICA	36	18	20
1.9- SALADA DELÍCIA	36	18	20
<b>2- FAROFAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
2.1 - Farofa de ovos	73	37	20
2.2 - Farofa de cebola	73	37	20
2.3 - Farofa de bacon	73	37	20
2.4 - Farofa de cuscuz	73	37	20
2.5 - Farofa de calabresa	73	37	20
<b>3- FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	20
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	12	6	20
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	20
3.4 - Salada de Frutas	12	6	20
3.5 - Fruta in natura tangerina	12	6	20
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	20
3.7 - Fruta in natura banana prata	10	5	20
3.8 - Fruta in natura melão japonês	30	15	20
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	20
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
5.1 - Mousse de limão	24	12	20
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	36	18	20
5.3 - Gelatina diversos sabores	24	12	20
5.4 - Pudim de leite	24	12	20
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	24	12	20
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	24	12	20
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	84	42	20
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	20
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	50	25	20
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	20
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	20
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	49	25	20

H.3 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual
H.3.1 - Iogurte natural diet com aveia	140	70	20	1.400
H.3.2 - Torrada integral com requeijão light	140	70	20	1.400
H.3.3 - Biscoito doce sem recheio diet (tipo cookies)	140	70	20	1.400
H.3.4 - Pão integral tipo bisnaguinha com ricota	172	86	20	1.720
H.3.5 - Torrada integral com ricota	170	85	20	1.700
H.3.7 - Biscoito cream craker integral com geléia diet	193	97	20	1.940
H.3.6 - Biscoito cream craker integral com requeijão light	140	70	20	1.400
ACOMPANHAMENTOS				
7 - SUCOS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	84	42	20	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	20	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	50	25	20	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	20	
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	20	
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	49	25	20	
7 - BEBIDAS QUENTES	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	20	
H.4 - JANTAR - Prato Principal	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual
H.4.1 - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.	48	24	20	480
H.4.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	48	24	20	480
H.4.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	48	24	20	480
H.4.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	48	24	20	480

H.4.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	37	19	20	380
H.4.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	48	24	20	480
H.4.7 - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo	48	24	20	480
H.4.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	40	20	20	400
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	60	30	20	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	109	55	20	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	96	48	20	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	50	25	20	
7.5 - Suco polpa de maracujá	50	25	20	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	20	
<b>HOSPITAL INFANTIL FUNCIONÁRIOS</b>				
<b>A.1-DESJEJUM - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.1.1 - Macaxeira com charque, papa de aveia, pão francês com queijo.	50	25	35	875
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	50	25	35	875
A.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	40	20	35	700
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	48	24	35	840
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	40	20	35	700
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão	48	24	35	840

doce com queijo.				
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	49	25	35	875
A.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	40	20	35	700
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	35	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	35	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	48	24	35	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	62	31	35	
3.5 - Fruta in natura tangerina	38	19	35	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	35	
3.7 - Fruta in natura banana prata	48	24	35	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	48	24	35	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	35	
<b>4 - BEBIDAS PRONTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	183	92	35	
4.2 - A chocolateado, líquido - pronta para beber	182	91	35	
<b>A.2 - ALMOÇO - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	25	13	45	585
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	25	13	45	585
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	25	13	45	585
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	25	13	45	585

A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	25	13	45	585
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	24	12	45	540
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatino, fígado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem	24	12	45	540
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatino, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne	24	12	45	540
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatino, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe	24	12	45	540
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	24	12	45	540
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	24	12	45	540
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatino, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	24	12	45	540
A.2.13 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatino, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados	24	12	45	540
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatino, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	24	12	45	540
A.2.15 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatino, bife a milanesa, peito de frango ao molho de queijo, legumes cozidos: brócolis, couve-flor e cenoura	24	12	45	540
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>1 - SALADA CRUA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
1.1 - Salada colorida	37	19	45	
1.2 - Salada brasil	48	24	45	
1.3 - Salada em tiras	48	24	45	
1.4 - Salada tropical	48	24	45	

1.5 - Salada vienense	26	13	45
1.6 - Salada primavera	48	24	45
1.7 - Vinagrete	48	24	45
1.8- Salada fantástica	36	18	45
1.9- Salada delícia	26	13	45
<b>2- FAROFAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
2.1 - Farofa de ovos	73	37	45
2.2 - Farofa de cebola	73	37	45
2.3 - Farofa de bacon	73	37	45
2.4 - Farofa de cuscuz	73	37	45
2.5 - Farofa de calabresa	73	37	45
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	45
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	12	6	45
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	45
3.4 - Salada de Frutas	12	6	45
3.5 - Fruta in natura tangerina	12	6	45
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	45
3.7 - Fruta in natura banana prata	10	5	45
3.8 - Fruta in natura melão japonês	30	15	45
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	45
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
5.1 - Mousse de limão	24	12	45
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	36	18	45
5.3 - Gelatina diversos sabores	24	12	45
5.4 - Pudim de leite	24	12	45
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	24	12	45
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	24	12	45
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	85	43	45
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	45
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	49	25	45
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	45
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	45
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	49	25	45

<b>A.3 - JANTAR - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.3.1 - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.	49	25	30	750
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	48	24	30	720
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	48	24	30	720
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	48	24	30	720
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	36	18	30	540
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	48	24	30	720
A.3.7 - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo	48	24	30	720
A.3.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	40	20	30	600
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	77	39	30	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	120	60	30	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	30	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	48	24	30	
7.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	30	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café soluvel c/leite	365	183	30	
<b>I - DIETA LÍQUIDA DE PROVA PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				

<b>B - REFEIÇÕES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
B.1 - Dieta líquida de prova - água de coco - 50 ml	548	274	2	548
<b>J- DIETA LÍQUIDA TOTAL PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				
<b>J.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
J.1.1 - Dieta líquida - suco de fruta de Cajá	204	102	2	204
J.1.2 - Dieta líquida - suco de fruta de Acerola	216	108	2	216
J.1.3 - Dieta líquida - suco de fruta de Uva	108	54	2	108
J.1.4 - Dieta líquida - suco de fruta de Cajú	144	72	2	144
J.1.5 - Dieta líquida - suco de fruta de Abacaxi	100	50	2	100
J.1.6 - Dieta líquida - suco de fruta Mamão formosa	101	51	2	102
J.1.7 - Dieta líquida - suco de fruta de Maracujá	204	102	2	204
J.1.8 - Dieta líquida - suco de fruta de Manga	108	54	2	108
J.1.9 - Dieta líquida - suco de fruta de Laranja pera	70	35	2	70
J.1.10 - Dieta líquida - suco de fruta de Goiaba	205	103	2	206
<b>J.2 - ALMOÇO E JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
J.2.1 - Dieta líquida de Legumes	106	53	2	106
J.2.2 - Dieta líquida de frango	156	78	2	156
J.2.3 - Dieta líquida de carne	156	78	2	156
J.2.4 - Dieta líquida de peixe	156	78	2	156
J.2.5 - Dieta líquida de feijão	156	78	2	156
<b>K - DIETA LÍQUIDA PASTOSA PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				
<b>K.1 - DESJEJUM - LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
K.1.1 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Goiaba	264	132	1	132
K.1.2 - Dieta líquida pastosa -	165	83	1	83

Vitamina de Banana com mamão				
K.1.3 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Mamão	216	108	1	108
K.1.4 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Banana	170	85	1	85
K.1.5 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Acerola	195	98	1	98
K.1.6 - Dieta líquida pastosa - Iogurte polpa de frutas diversos sabores	312	156	1	156
K.1.7 - Dieta líquida pastosa - Fruta in natura Mamão	138	69	1	69
<b>K.2 - ALMOÇO E JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
K.2.1 - Sopa Creme de Legumes	149	75	1	75
K.2.2 - Sopa Creme de Frango	149	75	1	75
K.2.3 - Sopa Creme de Carne	149	75	1	75
K.2.4 - Sopa Creme de Peixe	144	72	1	72
K.2.5 - Sopa Creme de Feijão	139	70	1	70
<b>L - DIETA PASTOSA PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				
<b>L.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
L.1.1 - Cará amassado com carne moída, papa de aveia	49	25	3	75
L.1.2 - Cará amassado com frango moído, papa de aveia	49	25	3	75
L.1.3 - Batata doce amassada com requeijão, papa de farinha láctea	72	36	3	108
L.1.4 - Batata doce amassada com requeijão, papa de amido	72	36	3	108
L.1.5 - Banana comprida com requeijão, papa de amido	62	31	3	93
L.1.6 - Banana comprida com requeijão, papa de aveia	61	31	3	93
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	35	18	3	
12.2 - Suco de fruta cajá	35	18	3	
12.3 - Suco de fruta acerola	35	18	3	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	35	18	3	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	35	18	3	
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	35	18	3	
12.7 - Suco de fruta de cajú	31	16	3	
12.8 - Suco de fruta de mamão	31	16	3	

12.9 - Suco de fruta de manga	31	16	3	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	31	16	3	
12.11 - Suco de fruta de laranja	31	16	3	
<b>L.2 - LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
L.2.1 - Dieta Pastosa - Vitamina de goiaba	190	95	3	285
L.2.2 - Dieta Pastosa - Vitamina de banana e mamão	190	95	3	285
L.2.3 - Dieta Pastosa - Vitamina de mamão	190	95	3	285
L.2.4 - Dieta Pastosa - Vitamina de banana	190	95	3	285
L.2.5 - Dieta Pastosa - Vitamina de acerola	190	95	3	285
L.2.6 - Dieta Pastosa - Iogurte polpa de frutas diversos sabores	145	73	3	219
<b>L.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
L.3.1 - Arroz branco, bife desfiado e purê de abóbora	62	31	3	93
L.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango desfiado, purê misto	62	31	3	93
L.3.3 - Macarrão ao molho, carne moída ao molho de tomate, purê de inhame	61	31	3	93
L.3.4 - Filé de peixe(tilápia) desfiado, arroz branco e purê de batatas	60	30	3	90
L.3.5 - Arroz branco, coxa de frango ao forno moída, purê de abóbora.	60	30	3	90
L.3.6 - Arroz branco, carne guisada(moída) e legumes cozidos	60	30	3	90
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	35	18	3	
12.2 - Suco de fruta cajá	35	18	3	
12.3 - Suco de fruta acerola	35	18	3	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	35	18	3	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	35	18	3	
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	35	18	3	
12.7 - Suco de fruta de cajú	31	16	3	
12.8 - Suco de fruta de mamão	31	16	3	
12.9 - Suco de fruta de manga	31	16	3	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	31	16	3	
12.11 - Suco de fruta de laranja	31	16	3	

<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.1 - Tangerina	27	14	3	
15.2 - Melão Japonês	30	15	3	
15.3 - Melancia	35	18	3	
15.4 - Maça Nacional - Gala	35	18	3	
15.5 - Mamão formosa	35	18	3	
15.6 - Laranja pera - grande	35	18	3	
15.7 - Banana prata	35	18	3	
15.8 - Abacaxi pérola	20	10	3	
15.9 - Uva verde Itália	20	10	3	
<b>16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
16.1 - Gelatina diversos sabores	31	16	3	
16.2 - Pudim de leite	31	16	3	
16.3 - Salada de frutas	31	16	3	
<b>L.4 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
L.4.1 - Sopa creme de legumes, arroz branco, filé de peixe(tilápia) ao forno e purê de batata doce	60	30	3	90
L.4.2 - Canja de galinha, macarrão com carne moída e purê de batatas	50	25	3	75
L.4.3 - Sopa de carne, macaxeira com peito de frango ao molho de tomate	50	25	3	75
L.4.4 - Sopa de carne, inhame com queijo ricota	50	25	3	75
L.4.5 - Sopa de carne, macaxeira com peito de frango moído	48	24	3	72
L.4.6 - Canja de galinha, arroz branco com filé de peixe(tilápia) ao forno e purê de inhame	47	24	3	72
L.4.7 - Sopa creme de feijão, banana comprida com queijo ricota	60	30	3	90
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	35	18	3	
12.2 - Suco de fruta cajá	35	18	3	
12.3 - Suco de fruta acerola	35	18	3	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	35	18	3	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	35	18	3	
12.6 - Suco de fruta de uva verde	35	18	3	

itália				
12.7 - Suco de fruta de cajú	31	16	3	
12.8 - Suco de fruta de mamão	31	16	3	
12.9 - Suco de fruta de manga	31	16	3	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	31	16	3	
12.11 - Suco de fruta de laranja	31	16	3	
<b>M - DIETA BRANDA PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				
<b>M.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
M.1.1 - Cará com carne moída, papa de aveia	48	24	4	96
M.1.2 - Cuscuz com ovo mexido, pão com queijo coalho	48	24	4	96
M.1.3 - Batata doce com requeijão, papa de farinha láctea	48	24	4	96
M.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, pão com requeijão	63	32	4	128
M.1.5 - Banana comprida com queijo coalho, papa de aveia	48	24	4	96
M.1.6 - Cará com frango cozido, pão com requeijão	62	31	4	124
M.1.7 - Tapioca com queijo coalho e requeijão, papa de amido	48	24	4	96
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	35	18	4	
12.2 - Suco de fruta cajá	35	18	4	
12.3 - Suco de fruta acerola	35	18	4	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	35	18	4	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	35	18	4	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	35	18	4	
12.7 - Suco de fruta de cajú	31	16	4	
12.8 - Suco de fruta de mamão	31	16	4	
12.9 - Suco de fruta de manga	31	16	4	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	31	16	4	
12.11 - Suco de fruta de laranja	31	16	4	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.1 - Tangerina	27	14	4	
15.2 - Melão Japonês	30	15	4	
15.3 - Melancia	35	18	4	

15.4 - Maça Nacional - Gala	35	18	4	
15.5 - Mamão formos	35	18	4	
15.6 - Laranja pera - grande	35	18	4	
15.7 - Banana prata	35	18	4	
15.8 - Abacaxi pérola	20	10	4	
15.9 - Uva verde Itália	20	10	4	
<b>M.2- LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
M.2.1 - Dieta Branda - Torrada tradicional com requeijão	92	46	4	184
M.2.2 - Dieta Branda - Torrada tradicional com geléia(diversos sabores)	92	46	4	184
M.2.3 - Dieta Branda - Biscoito doce(tipo maisena ou maria)	91	46	4	184
M.2.4 - Dieta Branda - Biscoito salgado(tipo cream cracker) e banana com leite em pó	90	45	4	180
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS DE FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.1 - Vitamina de Goiaba	12	6	4	
11.2 - Vitamina de banana c/mamão	12	6	4	
11.3 - Vitamina de mamão	12	6	4	
11.4 - Vitamina de banana	48	24	4	
11.5 - Vitamina de acerola	12	6	4	
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	12	6	4	
12.2 - Suco de fruta cajá	36	18	4	
12.3 - Suco de fruta acerola	12	6	4	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	12	6	4	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	12	6	4	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	12	6	4	
12.7 - Suco de fruta de cajú	36	18	4	
12.8 - Suco de fruta de mamão	12	6	4	
12.9 - Suco de fruta de manga	12	6	4	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	36	18	4	
12.11 - Suco de fruta de laranja	12	6	4	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.2 - Melão Japonês	60	30	4	

<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	65	33	4	
<b>M.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
M.3.1 - Arroz branco, bife acebolado e purê de abóbora	60	30	4	120
M.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango grelhado, purê de batatas	60	30	4	120
M.3.3 - Arroz branco, filé de peixe(tilápia) ao forno, purê de batatas	49	25	4	100
M.3.4 - Arroz branco, isca de carne ao molho de tomate, purê misto	49	25	4	100
M.3.5 - Arroz branco, frango(coxa/sobecoxa) ao forno, purê de abóbora	49	25	4	100
M.3.6 - Arroz branco, carne guisada com legumes cozidos, pirão de carne	49	25	4	100
M.3.7 - Macarrão, isca de carne ao molho de tomates, purê misto	49	25	4	100
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	36	18	4	
12.2 - Suco de fruta cajá	36	18	4	
12.3 - Suco de fruta acerola	36	18	4	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	31	16	4	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	4	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	36	18	4	
12.7 - Suco de fruta de cajú	36	18	4	
12.8 - Suco de fruta de mamão	34	17	4	
12.9 - Suco de fruta de manga	36	18	4	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	12	6	4	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	4	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.1 - Tangerina	27	14	4	
15.2 - Melão Japonês	30	15	4	
15.3 - Melancia	22	11	4	
15.4 - Maça Nacional - Gala	35	18	4	
15.5 - Mamão formosa	35	18	4	

15.6 - Laranja pera - grande	38	19	4	
15.7 - Banana prata	40	20	4	
15.8 - Abacaxi pérola	21	11	4	
15.9 - Uva verde Itália	21	11	4	
<b>16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
16.1 - Gelatina diversos sabores	96	48	4	
<b>M.4- LANCHE DA TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
M.4.1 - Dieta Branda - Torrada tradicional com requeijão	123	62	4	248
M.4.2 - Dieta Branda - Biscoito salgado(tipo cream cracker) com geléia	121	61	4	244
M.4.3 - Dieta Branda -Biscoito doce (tipo maisena ou maria)	121	61	4	244
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.1 - Vitamina de Goiaba	36	18	5	
11.4 - Vitamina de Banana	36	18	5	
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	23	12	4	
12.2 - Suco de fruta cajá	23	12	4	
12.3 - Suco de fruta acerola	23	12	4	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	23	12	4	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	23	12	4	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	23	12	4	
12.7 - Suco de fruta de cajú	23	12	4	
12.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	4	
12.9 - Suco de fruta de manga	24	12	4	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	24	12	4	
12.11 - Suco de fruta de laranja	24	12	4	
<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	36	18	4	
<b>M.5 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>

M.5.1 - Sopa creme de legumes, batata doce com file de peixe(tilápia) ao forno	60	30	4	120
M.5.2 - Canja de galinha, macarrão com carne moída, purê de batatas	60	30	4	120
M.5.3 - Sopa de carne, macaxeira com peito de franto ao molho de tomate	49	25	4	100
M.5.4 - Sopa de Carne, inhame com queijo coalho	49	25	4	100
M.5.5 - Sopa de carne, macaxeira com peito de frango em cubos acebolado	49	25	4	100
M.5.6 - Canja de galinha, arroz branco com filé de peixe(tilápia) ao forno, purê de inhame	49	25	4	100
M.5.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	49	25	4	100
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	36	18	4	
12.2 - Suco de fruta cajá	36	18	4	
12.3 - Suco de fruta acerola	36	18	4	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	31	16	4	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	4	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	36	18	4	
12.7 - Suco de fruta de cajú	36	18	4	
12.8 - Suco de fruta de mamão	34	17	4	
12.9 - Suco de fruta de manga	36	18	4	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	12	6	4	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	4	
<b>M.6 - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
M.6.1 - Dieta Branda - Torrada tradicional com queijo ricota	182	91	4	364
M.6.2 - Torrada tradicional	183	92	4	368
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.2 - Vitamina de banana c/ mamão	36	18	4	

<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	36	18	4	
12.2 - Suco de fruta cajá	35	18	4	
12.3 - Suco de fruta acerola	24	12	4	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	24	12	4	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	12	6	4	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	12	6	4	
12.7 - Suco de fruta de cajú	36	18	4	
12.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	4	
12.9 - Suco de fruta de manga	18	9	4	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	36	18	4	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	4	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.2 - Melão Japonês	60	30	4	
<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	36	18	4	
<b>N - DIETA LIVRE PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				
<b>N.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
N.1.1 - Cará com Carne Moída, papa de aveia	52	26	15	390
N.1.2 - Cuscuz com ovo mexido, pão com queijo coalho	52	26	15	390
N.1.3 - Batata doce com requeijão, papa de farinha láctea	52	26	15	390
N.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, pão com requeijão	52	26	15	390
N.1.5 - Banana comprida com queijo coalho, papa de aveia	52	26	15	390
N.1.6 - Cará com frango cozido, pão com requeijão	52	26	15	390
N.1.7 - Tapioca com queijo coalho e requeijão, papa de amido	53	27	15	405
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				

<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	36	18	15	
12.2 - Suco de fruta cajá	36	18	15	
12.3 - Suco de fruta acerola	36	18	15	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	31	16	15	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	15	
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	36	18	15	
12.7 - Suco de fruta de caju	36	18	15	
12.8 - Suco de fruta de mamão	34	17	15	
12.9 - Suco de fruta de manga	36	18	15	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	12	6	15	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	15	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.1 - Tangerina	27	14	15	
15.2 - Melão Japonês	30	15	15	
15.3 - Melancia	35	18	15	
15.4 - Maça Nacional - Gala	35	18	15	
15.5 - Mamão formos	35	18	15	
15.6 - Laranja pera - grande	35	18	15	
15.7 - Banana prata	35	18	15	
15.8 - Abacaxi pérola	20	10	15	
15.9 - Uva verde Itália	20	10	15	
<b>N.2 - LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
N.2.1 - Torrada tradicional com requeijão	90	45	15	675
N.2.2 - Biscoito salgado(tipo cream cracker) com geléia	90	45	15	675
N.2.3 - Biscoito doce (tipo maisena ou maria)	90	45	15	675
N.2.4 - Pão doce com requeijão	95	48	15	720
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS DE FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.1 - Vitamina de Goiaba	12	6	15	
11.2 - Vitamina de banana c/mamão	12	6	15	
11.3 - Vitamina de mamão	12	6	15	
11.4 - Vitamina de banana	36	18	15	
11.5 - Vitamina de acerola	12	6	15	

<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	15	8	15	
12.2 - Suco de fruta cajá	48	24	15	
12.3 - Suco de fruta acerola	12	6	15	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	14	7	15	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	12	6	15	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	12	6	15	
12.7 - Suco de fruta de cajú	36	18	15	
12.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	15	
12.9 - Suco de fruta de manga	12	6	15	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	24	12	15	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	15	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.9 - Uva verde Itália	36	18	15	
<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	36	18	15	
<b>N.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
N.3.1 - Arroz branco, feijão carioca, bife acebolado e legumes cozidos	60	30	15	450
N.3.2 - Macarrão ao sugo, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de batatas	60	30	15	450
N.3.3 - Arroz branco, feijão preto, filé de peixe(tilápia) ao forno, purê de batatas	49	25	15	375
N.3.4 - Arroz branco, feijão carioca, isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos	49	25	15	375
N.3.5 - Arroz branco c/cenoura, feijão carioca, frango ao forno, purê de abóbora	49	25	15	375
N.3.6 - Arroz branco, feijão carioca, carne guisada com legumes cozidos, pirão de carne	49	25	15	375
N.3.7 - Macarrão, feijão macassar, isca de carne, purê misto	49	25	15	375
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				

<b>17 - SALADAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
17.1 - Salada Colorida	183	92	15	
17.2 - Salada em Tiras	182	91	15	
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	36	18	15	
12.2 - Suco de fruta cajá	36	18	15	
12.3 - Suco de fruta acerola	36	18	15	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	31	16	15	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	15	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	36	18	15	
12.7 - Suco de fruta de cajú	36	18	15	
12.8 - Suco de fruta de mamão	34	17	15	
12.9 - Suco de fruta de manga	36	18	15	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	12	6	15	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	15	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.1 - Tangerina	21	11	15	
15.2 - Melão Japonês	25	13	15	
15.3 - Melancia	25	13	15	
15.4 - Maça Nacional - Gala	25	13	15	
15.5 - Mamão formos	25	13	15	
15.6 - Laranja pera - grande	25	13	15	
15.7 - Banana prata	25	13	15	
15.8 - Abacaxi pérola	25	13	15	
15.9 - Uva verde Itália	25	13	15	
<b>16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
16.1 - Gelatina diversos sabores	48	24	15	
16.2 - Pudim de leite	48	24	15	
16.3 - Salada de frutas	48	24	15	
<b>N.4 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
N.4.1 - Biscoito doce (tipo maisena ou maria)	73	37	15	555
N.4.2 - Biscoito salgado (tipo cream cracker)	73	37	15	555
N.4.3 - Biscoito salgado (tipo cream	73	37	15	555

cracker) com geléia				
N.4.4 - Pão doce com queijo coalho	73	37	15	555
N.4.5 - Bolinho alimenticio, tipo bolo de bacia	73	37	15	555
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS DE FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.1 - Vitamina de Goiaba	12	6	15	
11.2 - Vitamina de banana c/mamão	12	6	15	
11.3 - Vitamina de mamão	24	12	15	
11.4 - Vitamina de banana	24	12	15	
11.5 - Vitamina de acerola	12	6	15	
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	15	8	15	
12.2 - Suco de fruta cajá	48	24	15	
12.3 - Suco de fruta acerola	12	6	15	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	14	7	15	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	12	6	15	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	12	6	15	
12.7 - Suco de fruta de cajú	24	12	15	
12.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	15	
12.9 - Suco de fruta de manga	12	6	15	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	24	12	15	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	15	
<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	48	24	15	
<b>N.5 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
N.5.1 - Sopa de creme de legumes, batata doce com bife acebolado	60	30	15	450
N.5.2 - Canja de galinha, macarrão com carne moída e purê de batatas	55	28	15	420
N.5.3 - Sopa de Carne, macaxeira com peito de frango em cubos acebolado	50	25	15	375
N.5.4 - Sopa de carne, inhame com queijo coalho	50	25	15	375
N.5.5 - Sopa de carne, macaxeira com iscas de peito de frango	50	25	15	375

acebolado				
N.5.6 - Canja de galinha, arroz branco com filé de peixe(tilápia) ao forno e purê de inhame	50	25	15	375
N.5.7 - Sopa de feijão, banana comprida com queijo coalho	50	25	15	375
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	36	18	15	
12.2 - Suco de fruta cajá	36	18	15	
12.3 - Suco de fruta acerola	36	18	15	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	31	16	15	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	15	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	36	18	15	
12.7 - Suco de fruta de cajú	36	18	15	
12.8 - Suco de fruta de mamão	34	17	15	
12.9 - Suco de fruta de manga	36	18	15	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	12	6	15	
12.11 - Suco de fruta de laranja	36	18	15	
<b>N.6 - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
N.6.1 - Salada de frutas	123	62	15	930
N.6.2 - Torrada tradicional com queijo ricota	121	61	15	915
N.6.3 - Pão doce com queijo coalho	121	61	15	915
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.2 - Vitamina de banana c/ mamão	36	18	5	
<b>12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
12.1 - Suco de fruta goiaba	26	13	15	
12.2 - Suco de fruta cajá	24	12	15	
12.3 - Suco de fruta acerola	36	18	15	
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	24	12	15	
12.5 - Suco de fruta de maracujá	24	12	15	
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	24	12	15	
12.7 - Suco de fruta de cajú	24	12	15	

12.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	15	
12.9 - Suco de fruta de manga	24	12	15	
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	36	18	15	
12.11 - Suco de fruta de laranja	27	14	15	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.2 - Melão Japonês	60	30	15	
<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	36	18	15	
<b>O - PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				
<b>O.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
O.1.1 - Padrão Diabetes - Cará com Carne Moída, papa de aveia	121	61	1	61
O.1.2 - Padrão Diabetes - Batata doce com ovo mexido, pão integral com queijo coalho	123	62	1	62
O.1.3 - Padrão Diabetes - Banana comprida amassada com requeijão light, papa de aveia	121	61	1	61
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
13.1 - Suco de fruta goiaba	25	13	1	
13.2 - Suco de fruta cajá	98	49	1	
13.3 - Suco de fruta acerola	96	48	1	
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	25	13	1	
13.5 - Suco de fruta de maracujá	25	13	1	
13.6 - Suco de fruta de cajú	96	48	1	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.1 - Tangerina	12	6	1	
15.2 - Melão Japonês	97	49	1	
15.3 - Melancia	12	6	1	
15.4 - Maça Nacional - Gala	98	49	1	
15.5 - Mamão formosa	98	49	1	
15.6 - Laranja pera - grande	12	6	1	
15.7 - Banana prata	12	6	1	

15.8 - Abacaxi pérola	12	6	1	
15.9 - Uva verde Itália	12	6	1	
<b>O.2 - LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
O.2.1 - Torrada tradicional com requeijão ligh	365	183	1	183
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.1 - Vitamina de goiaba	48	24	1	
<b>13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
13.1 - Suco de fruta goiaba	48	24	1	
13.2 - Suco de fruta cajá	48	24	1	
13.3 - Suco de fruta acerola	41	21	1	
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	48	24	1	
13.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	1	
13.6 - Suco de fruta de cajú	36	18	1	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.2 - Melão Japonês	53	27	1	
<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.2 - Iogurte de frutas DIET - diversos sabores	60	30	1	
<b>O.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
O.3.1 - Padrão Diabetes - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos	123	62	1	62
O.3.2 - Arroz integral, feijão macassar, filé de peito de frango grelhado e purê de abóbora	122	61	1	61
O.3.2 - Padrão Diabetes - Arroz integral, carne moída ao molho de tomate, purê de inhame	120	60	1	60
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>17 - SALADAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
17.1 - Salada Colorida	183	92	1	
17.2 - Salada em Tiras	182	91	1	

<b>13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
13.1 - Suco de fruta goiaba	28	14	1	
13.2 - Suco de fruta cajá	28	14	1	
13.3 - Suco de fruta acerola	96	48	1	
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	96	48	1	
13.5 - Suco de fruta de maracujá	96	48	1	
13.6 - Suco de fruta de cajú	21	11	1	
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.1 - Tangerina	12	6	1	
15.2 - Melão Japonês	12	6	1	
15.3 - Melancia	96	48	1	
15.4 - Maça Nacional - Gala	12	6	1	
15.5 - Mamão formosa	12	6	1	
15.6 - Laranja pera - grande	12	6	1	
15.7 - Banana prata	12	6	1	
15.8 - Abacaxi pérola	96	48	1	
15.9 - Uva verde Itália	12	6	1	
<b>16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
16.4 - Gelatina DIET diversos sabores	89	45	1	
<b>O.4 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
O.4.1 - Biscoito salgado (tipo cream cracker) com requeijão ligh	365	183	1	183
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
11.2 - Vitamina de banana c/ mamão	48	24	5	
<b>13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
13.1 - Suco de fruta goiaba	12	6	1	
13.2 - Suco de fruta cajá	96	48	1	
13.3 - Suco de fruta acerola	22	11	1	
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	36	18	1	
13.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	1	
13.6 - Suco de fruta de cajú	36	18	1	

15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
15.1 - Tangerina	36	18	1	
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
18.2 - Iogurte de frutas DIET - diversos sabores	91	46	1	
O.5 - JANTAR	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual
O.5.1 - Sopa de creme de legumes, batata doce com bife acebolado	121	61	1	61
O.5.2 - Sopa de carne, banana comprida com iscas de frango acebolado	121	61	1	61
O.5.3 - Sopa de carne, batata doce com queijo ricota	123	62	1	62
ACOMPANHAMENTOS				
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
13.1 - Suco de fruta goiaba	45	23	1	
13.2 - Suco de fruta cajá	93	47	1	
13.3 - Suco de fruta acerola	45	23	1	
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	41	21	1	
13.5 - Suco de fruta de maracujá	96	48	1	
13.6 - Suco de fruta de cajú	45	23	1	
O.6 - CEIA	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual
O.6.1 - Torrada integral com queijo ricota	365	183	1	183
ACOMPANHAMENTOS				
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
13.1 - Suco de fruta goiaba	36	18	1	
13.2 - Suco de fruta cajá	36	18	1	
13.3 - Suco de fruta acerola	36	18	1	
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	36	18	1	
13.5 - Suco de fruta de maracujá	36	18	1	
13.6 - Suco de fruta de cajú	36	18	1	
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Frequência de utilizações anual	Frequência de utilizações (Semestral)	Qtde Refeições Diárias	
15.5 - Mamão formosa	48	24	1	

<b>18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
18.2 - Iogurte de frutas DIET - diversos sabores	101	51	1	
<b>P - PADRÃO MESES PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>				
<b>P.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
P.1.1 - Padrão meses - Batata doce	182	91	5	455
P.1.2 - Padrão meses - Banana comprida	183	92	5	460
<b>P.2 - LANCHE DA MANHÃ</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
P.2.1 - Padrão meses - Mamão amassado	182	91	5	455
P.2.2 - Padrão meses - Banana prata amassada	183	92	5	460
<b>P.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
P.3.1 - Padrão meses - Sopa Creme de legumes, peito de frango moído	73	37	5	185
P.3.2 - Padrão meses - Purê de batatas, feijão carioca e peito de frango moído	73	37	5	185
P.3.3 - Padrão meses - Arroz branco, feijão carioca, filé de peixe (tilápia) moído	73	37	5	185
P.3.4 - Padrão meses - Arroz branco, feijão carioca, filé de peixe (tilápia) moído e purê misto	73	37	5	185
P.3.5 - Padrão meses - Macarrão, feijão carioca, peito de frango desfiado e legumes cozido	73	37	5	185
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>14 - SUCOS PADRÃO MESES PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
14.1 - Padrão meses - Suco de fruta goiaba	121	61	5	
14.2 - Padrão meses - Suco de fruta mamão	121	61	5	
14.3 - Padrão meses - Suco de fruta laranja	123	62	5	
<b>P.4 - LANCHE DA TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>

P.4.1 - Padrão meses - Melão amassado	183	92	5	460
P.4.2 - Padrão meses - Melancia amassada	182	91	5	455
<b>P.5 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
P.5.1 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, peito de frango moído	73	37	5	185
P.5.2 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, carne moída e purê de inhame	73	37	5	185
P.5.3 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, peito de frango moído e purê de batata doce	73	37	5	185
P.5.4 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, carne moída e inhame	73	37	5	185
P.5.5 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, peito de frango desfiado e inhame	73	37	5	185
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
15.4 - Maça Nacional - Gala	182	91	5	
15.5 - Mamão formosa	183	92	5	
<b>P.6 - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
P.6.1 - Padrão Meses - Melão	182	91	5	455
P.6.2 - Padrão Meses - Maça nacional - gala	183	92	5	460
<b>Q - MAMADEIRAS</b>	<b>Frequência de utilizações (anual)</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Refeições (diária)</b>	<b>Qtd. Refeições (anual)</b>
Q.1 - Mamadeira de 0 a 6 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Pré NAN ou similar	365	183	8	1.464
Q.2 - Mamadeira de 0 a 6 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN 1 ou similar	365	183	32	5.856
Q.3 - Mamadeira de 6 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN 2 ou similar	365	183	16	2.928
Q.4 - Mamadeira de 6 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN 2 ou similar + Mucilon ou similar	365	183	32	5.856

Q.5 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN AR ou similar	365	183	8	1.464
Q.6 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo PREGOMIN PEPTI ou similar	365	183	8	1.464
Q.7 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NEOCATE ou similar	365	183	8	1.464
Q.8 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NINHO ou similar	365	183	30	5.490
Q.9 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NINHO ou similar + MUCILON ou similar	365	183	48	8.784
<b>CAPS - ESTAÇÃO CIDADANIA</b>				
<b>CAPS - ALCOOL E DROGAS</b>				
<b>CAPS - INFANTIL</b>				
<b>PACIENTES</b>				
<b>G - DIETA LIVRE PACIENTES ADULTOS</b>				
<b>G.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.1.1 - Dieta livre - cará com carne moída + papa de aveia	49	25	50	1.250
G.1.2 - Dieta livre - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	49	25	50	1.250
G.1.3 - Dieta livre - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	60	30	50	1.500
G.1.4 - Dieta livre - batata doce com ricota + requeijão ligh sem amido + papa de aveia	60	30	50	1.500
G.1.5 - Dieta livre - cará com carne de soja + torrada com requeijão ligh.	49	25	50	1.250
G.1.6 - Dieta livre - banana comprida com queijo coalho ligh + papa de aveia.	49	25	50	1.250
G.1.7 - Dieta livre - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	49	25	50	1.250
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	

8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	48	24	50	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	24	12	50	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	48	24	50	
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	24	12	50	
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	24	12	50	
8.6 - Suco polpa de frua de uva	12	6	50	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	48	24	50	
8.8 - Suco de fruta mamão	48	24	50	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	48	24	50	
8.10 - Suco de fruta melão	17	9	50	
8.11 - Suco de fruta melancia	24	12	50	
<b>8 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	50	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	50	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	84	42	50	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	72	36	50	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	36	18	50	
3.7 - Fruta in natura banana prata	24	12	50	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	77	39	50	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	36	18	50	
<b>G.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtde Refeições Anual</b>
G.2.1 - Dieta livre - iogurte natural diet com aveia	103	52	95	4.940
G.2.2 - Dieta livre - torrada integral com requeijão ligh	103	52	95	4.940
G.2.3 - Dieta livre - biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	103	52	95	4.940
G.2.4 - Dieta livre - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	103	52	95	4.940
G.2.5 - Dieta livre - torrada integral com ricota	102	51	95	4.845
G.2.6 - Dieta livre - biscoito cream craker integral com geléia diet	103	52	95	4.940
G.2.7 - Dieta livre - biscoito cream craker integral c/ requeijão ligh	103	52	95	4.940
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	120	60	95	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	120	60	95	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	108	54	95	

8.8 - Suco de fruta de mamão	120	60	95	
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	108	54	95	
8.10 - Suco de fruta melão	144	72	95	
<b>G.3 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
G.3.1 - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos	50	25	52	1.300
G.3.2 - Macarrão, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, purê de batata doce	50	25	52	1.300
G.3.3 - Macarrão ao molho, feijão carioca, Isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos	48	24	52	1.248
G.3.4 - Arroz com couve, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de inhame	48	24	52	1.248
G.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco, feijão carioca e purê de batata- doce	50	25	52	1.300
G.3.6 - Arroz com brócolis, feijão carioca, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	72	36	52	1.872
G.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco, feijão preto e pirão de aveia	47	24	52	1.248
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	101	51	52	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	48	24	52	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	36	18	52	
8.4 - Suco polpa de fruta de uva	36	18	52	
8.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	52	
8.6 - Suco polpa de uva	48	24	52	
8.7 - Suco polpa de cajú	24	12	52	
8.8 - Suco de fruta de mamão	24	12	52	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	72	36	52	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - gala	24	12	52	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	60	30	52	
3.4 - Salada de Frutas	48	24	52	
3.5 - Fruta in natura tangerina	41	21	52	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	24	12	52	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	48	24	52	

<b>6 - SOBREMESAS - PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	48	24	52	
<b>R - DIETA ESPECIAL PARA PACIENTES ADULTOS COM DOENÇA RENAL E/OU HEPATOPATA</b>				
<b>R.1 - DESJEJUM</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
R.1.1 - Dieta especial - Cará c/ ovo cozido + papa de aveia	49	25	4	100
R.1.2 - Dieta especial - Batata doce c/ ovo mexido + torrada integral	49	25	4	100
R.1.3 - Dieta especial - Inhame c/ ovo mexido + torrada inequal	60	30	4	120
R.1.4 - Dieta especial - Batata doce c/ ricota + papa de aveia	60	30	4	120
R.1.5 - Dieta especial - Cará c/proteína de soja + torrada c/requeijão	49	25	4	100
R.1.6 - Dieta especial - Banana comprida c/ queijo coalho + papa de aveia	49	25	4	100
R.1.7 - Dieta especial - Crepioca de ricota c/tomate + papa de aveia	49	25	4	100
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	60	30	4	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	36	18	4	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	43	22	4	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	48	24	4	
8.11 - Suco de fruta melancia	24	12	4	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	4	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	70	35	4	
3.5 - Fruta in natura tangerina	36	18	4	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café soluvel c/leite	365	183	4	

<b>F.2- LANCHE DA MANHÃ E TARDE</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.2.1 - Dieta branda - logurte natural diet com aveia	132	66	4	264
F.2.2 - Dieta branda - Torrada integral com requeijão ligh	113	57	4	228
F.2.3 - Dieta branda - Biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	113	57	4	228
F.2.4 - Dieta branda - Pão integral tipo bisnaguinha com ricota	132	66	4	264
F.2.5 - Dieta branda - Torrada integral com ricota	120	60	4	240
F.2.6 - Dieta branda - Biscoito cream craker integral com geléia diet	120	60	4	240
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	120	60	4	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	96	48	4	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	96	48	4	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	120	60	4	
8.11 - Suco de fruta melancia	96	48	4	
<b>R.2 - ALMOÇO</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
R.2.1 - Dieta especial - Arroz branco, proteína de soja e purê de abóbora	49	25	4	100
R.2.2 - Dieta especial - Macarrão, filé de peito de frango grelhado e legumes cozidos	49	25	4	100
R.2.3 - Dieta especial - Macarrão ao molho, peito de frango grelhado e purê de abóbora	60	30	4	120
R.2.4 - Dieta especial - Macarrão ao molho, isca de frango acebolado, purê de inhame	37	19	4	76
R.2.5 - Dieta especial - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata-doce	49	25	4	100
R.2.6 - Dieta especial - Arroz c/ brócolis, coxa /sobrecosta de frango e purê de abóbora	49	25	4	100
R.2.7 - Dieta especial - Filé de peixe(merluza)com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia	72	36	4	144
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	

8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	132	66	4	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	48	24	4	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	84	42	4	
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	53	27	4	
8.11 - Suco de fruta melancia	48	24	4	
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	109	55	4	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	59	30	4	
3.5 - Fruta in natura tangerina	101	51	4	
<b>SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	96	48	4	
<b>R.3 - JANTAR</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
R.3.1 - Dieta especial - Creme de legumes, batata doce c/ peito de frango ao molho de tomate	49	25	4	100
R.3.2 - Dieta especial - Canja de galiha, filé de peixe (merluza), arroz branco e purê de batata doce	49	25	4	100
R.3.3 - Dieta especial - Creme de legumes, banana comprida c/ queijo coalho	60	30	4	120
R.3.4 - Dieta especial - Creme de legumes, batata doce c/ iscas de frango acebolado	60	30	4	120
R.3.5 - Dieta especial - Canja de galinha, cará c/ frango em cubos acebolado	49	25	4	100
R.3.6 - Dieta especial - Creme de peixe, arroz branco, coxa/sobrecoxa de frango ao forno e purê de abóbora	49	25	4	100
R.3.7 - Dieta especial - Creme de peixe, banana comprida c/ queijo ricota	49	25	4	100
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.12 - Café solúvel c/leite	365	183	4	
<b>F.5 - CEIA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
F.5.2 - Dieta Branda - torrada salgada com queijo ricota	132	66	4	264

F.5.5 - Dieta branda - torrada integral com geléia diet	132	66	4	264
F.5.6 - Dieta Branda - vitamina de acerola c/goiaba	101	51	4	204
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.10 - Mix de frutas	84	42	4	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
8.13 - Chá de camomila	60	30	4	
8.14 - Chá de erva doce	60	30	4	
8.15 - Chá de maçã	60	30	4	
<b>SPA GAIBU</b>				
<b>FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS</b>				
<b>A.1-DESJEJUM - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.1.1 - Macaxeira com charque, papa de aveia, pão francês com queijo.	50	25	28	700
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	50	25	28	700
A.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	40	20	28	560
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	48	24	28	672
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	40	20	28	560
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	48	24	28	672
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	49	25	28	700
A.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	40	20	28	560
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café soluvel c/leite	365	183	28	

<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	48	24	28	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	48	24	28	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	62	31	28	
3.5 - Fruta in natura tangerina	38	19	28	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	48	24	28	
3.7 - Fruta in natura banana prata	48	24	28	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	48	24	28	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	25	13	28	
<b>4 - BEBIDAS PRONTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	183	92	28	
4.2 - Achocolatado, liquido - pronta para beber	182	91	28	
<b>A.2 - ALMOÇO - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	25	13	28	364
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	25	13	28	364
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	25	13	28	364
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	25	13	28	364
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	25	13	28	364
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	24	12	28	336
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, fígado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem	24	12	28	336
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango	24	12	28	336

empanado,pirão de carne				
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	24	12	28	336
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	24	12	28	336
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	24	12	28	336
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	24	12	28	336
A.2.13 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatinho, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados	24	12	28	336
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	24	12	28	336
A.2.15 - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, bife a milanesa,peito de frango ao molho de queijo, legumes cozidos:brócolis,couve-flor e cenoura	24	12	28	336
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>1 - SALADA CRUA</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
1.1 - Salada colorida	37	19	28	
1.2 - Salada brasil	48	24	28	
1.3 - Salada em tiras	48	24	28	
1.4 - Salada tropical	48	24	28	
1.5 - Salada vienense	26	13	28	
1.6 - Salada primavera	48	24	28	
1.7 - Vinagrete	48	24	28	
1.8- Salada fantástica	36	18	28	
1.9- Salada delícia	26	13	28	
<b>2- FAROFAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
2.1 - Farofa de ovos	73	37	28	
2.2 - Farofa de cebola	73	37	28	
2.3 - Farofa de bacon	73	37	28	
2.4 - Farofa de cuscuz	73	37	28	
2.5 - Farofa de calabresa	73	37	28	

<b>3 - FRUTAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
3.1 - Fruta in natura melancia	36	18	28	
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	12	6	28	
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	48	24	28	
3.4 - Salada de Frutas	39	20	28	
3.5 - Fruta in natura tangerina	12	6	28	
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	12	6	28	
3.7 - Fruta in natura banana prata	10	5	28	
3.8 - Fruta in natura melão japonês	30	15	28	
3.9 - Fruta in natura abacaxi	10	5	28	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
5.1 - Mousse de limão	24	12	28	
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	36	18	28	
5.3 - Gelatina diversos sabores	24	12	28	
5.4 - Pudim de leite	24	12	28	
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	24	12	28	
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	24	12	28	
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	85	43	28	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	84	42	28	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	49	25	28	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	49	25	28	
7.5 - Suco polpa de maracujá	49	25	28	
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	49	25	28	
<b>A.3 - JANTAR - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
A.3.1 - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.	49	25	28	700
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	48	24	28	672
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	48	24	28	672
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonófe de frango, creme de	48	24	28	672

abóbora com queijo, pão francês com queijo.				
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	36	18	28	504
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	48	24	28	672
A.3.7 - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo	48	24	28	672
A.3.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	40	20	28	560
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	77	39	28	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	120	60	28	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	72	36	28	
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	48	24	28	
7.5 - Suco polpa de maracujá	48	24	28	
<b>BEBIDAS QUENTES</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições Diárias</b>	
7.7 - Café solúvel c/leite	365	183	28	
<b>9 - DIETA EXTRA - LAXANTE</b>	<b>Frequência de utilizações (mensal)</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Meses</b>	<b>Qtd. Refeições (anual)</b>
9.1 - Suco coquetel laxante	150	75	3	225
<b>10 - NUTRIÇÃO ENTERAL</b>	<b>Frequência de utilizações (mensal)</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Meses</b>	<b>Qtd. Refeições (anual)</b>
10.1 - Dietas enterais	2.600	1300	3	3.900
<b>11 - REFEIÇÕES PACIENTES IDOSOS E/OU DIABÉTICOS ATENDIDOS NA EMERGÊNCIA</b>	<b>Frequência de utilizações (mensal)</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Meses</b>	<b>Qtd. Refeições (anual)</b>
11.1 - Refeição paciente emergência - Vitamina de Goiaba	20	10	3	30

11.2 - Refeição paciente emergência - Vitamina de Mamão	20	10	3	30
11.3 - Refeição paciente emergência - Creme de Legumes	65	33	3	99
11.4 - Refeição paciente emergência - Canja de galinha	65	33	3	99
11.5 - Refeição paciente emergência - Sopa de carne	65	33	3	99
11.6 - Refeição paciente emergência - Creme de Peixe	65	33	3	99
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>8 - SUCOS PACIENTES</b>	<b>Frequência de utilizações (mensal)</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Meses</b>	
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	87	44	3	
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	87	44	3	
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	86	43	3	
<b>DATAS COMEMORATIVAS - FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES</b>				
<b>PÁSCOA</b>				
<b>1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
T.1 - Arroz colorido, moqueca de peixe c/legumes, frango empanado, feijão carioca, pirão de peixe.	1	1	240	240
T.2 - Macarrão ao alho e óleo, filé de peixe empanado ao molho de queijo, cupim assado, feijão preto de coco, batata gratinada	1	1	240	240
T.3 - Arroz c/ cenoura, feijão carioca, peixe em posta ao molho de coco, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, quibebe	1	1	240	240
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	1	1	240	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	1	1	240	
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	1	1	240	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
5.2 - Bombom de Chocolate, tipo: Sonho de valsa	1	1	240	
5.7 - Pavê de biscoito	1	1	240	
5.8 - Espumone de morango	1	1	240	
<b>SÃO JOÃO</b>				

<b>1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
T.4 - Arroz c/ cenoura, feijão preto, filé de peito de frango ao pomodoro, bife acebolado, repolho refogado	1	1	240	240
T.5 - Macarraõ ao molho de tomate, filé de peito de frango ao molho c/ milho, isca de carne assada, feijão mulatinho, purê de batatas	1	1	240	240
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
7.6 - Suco polpa de fruta de uva	1	1	240	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
5.6 - Doce de amendoim - tipo Paçoca	1	1	240	
5.9 - Canjiquinha	1	1	1	
<b>FESTIVIDADES</b>				
<b>1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
T.6 - Arroz c/ milho e ervilha, feijão carioca, lombo assado c/ abacaxi e passas, frango a parmegiana, purê de batatas.	1	1	240	240
T.7 - Arroz c/ passas, chester, bife ao molho madeira, salpicão de frango	1	1	240	240
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	1	1	240	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	1	1	240	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
5.10 - Bolo de ameixa	1	1	240	
5.11 - Panetone	1	1	240	
<b>FESTIVIDADES</b>				
<b>1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	<b>Qtd. Refeições Anual</b>
T.8 - Arroz c/ milho, estrogonofe de	1	1	240	240

frango, bife a parmegiana, feijão macassar, batata gratinada				
T.9 - Lasanha mista, arroz brasileiro, pernil de porco assado e grão de soja refogado	1	1	240	240
<b>ACOMPANHAMENTOS</b>				
<b>7 - SUCOS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	1	1	240	
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	1	1	240	
<b>5 - SOBREMESAS</b>	<b>Frequência de utilizações anual</b>	<b>Frequência de utilizações (Semestral)</b>	<b>Qtde Refeições</b>	
5.1 - Mousse de limão	1	1	240	
5.12 - Pavê de ameixa	1	1	240	

- **ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS**

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos nas fichas técnica de acompanhantes/ funcionários, podendo ser adaptado por qualquer eventualidade.

As dietas destinadas aos acompanhantes serão distribuídas em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço, sobremesa e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.000 (duas mil) calorias por dia.

- **FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS**

A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos nas fichas técnica de acompanhantes/ funcionários, podendo ser adaptado por qualquer eventualidade.

- **PACIENTES DA EMERGÊNCIA DO HOSPITAL MENDO SAMPAIO**

Pacientes que estão em atendimento na emergência do Hospital Mendo Sampaio, por no mínimo 6 horas (sem internamento) em leitos da emergência, e que apresente as seguintes características: paciente acima de 60 anos, pacientes psiquiátricos, deficientes físicos ou mentais e pacientes em hipoglicemia, terão direito, a desjejum/lanche ou refeição (almoço ou jantar) dependendo do horário em que estiver no Hospital, conforme determinado nas Fichas Técnicas.

### 2.2.3 Dietas

***Dieta Livre Paciente Adulto***

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, sobremesa, lanches, jantar e ceia, em horários regulares.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
DESJEJUM	Leite com café - sucos Cará ou batata doce ou banana comprida ou inhame com requeijão ou papa Fruta natural
LANCHE	logurte ou sucos ou frutas

MANHÃ	Pão ou biscoito ou torrada
ALMOÇO	Arroz Feijão ou leguminosas Carne bovina ou aves ou peixe Guarnição – a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas Salada: folhas ou legumes ou leguminosas Sobremesa: fruta alternada com doce Suco de frutas – diversos sabores
LANCHE TARDE	logurte ou sucos ou frutas Pão ou biscoito ou torrada
JANTAR	Sopas ou Cremes Arroz ou batata doce ou cará ou banana comprida Carne bovina ou aves ou peixe Café com leite
CEIA	Chás Bolachas ou biscoitos ou torradas ou outros Margarina ou geléia em sachê

#### **Dieta Livre Paciente infantil**

A distribuição da dieta geral para paciente infantil deverá ser efetuada em 06 (seis) refeições diárias: sobremesas, lanches, jantar e ceia, em horários regulares.

#### ***Dieta Pastosa Pacientes Adulto/Infantil***

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios e casos neurológicos. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características.

- Distribuição: 06 (seis) refeições.

#### ***Dieta Líquida Pastosa Pacientes Adulto/Infantil***

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. É usada também como transição para a dieta branda e dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

- Distribuição: 06 refeições diárias (desjejum, almoço, lanches, jantar e ceia).

#### ***Dieta Líquida Pacientes Adulto/Infantil***

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), nos pré e pós-operatórios, em determinados preparos de exames.

Distribuição: 06 refeições diárias

#### ***Dietas para Diabéticos***

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e

lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionada em 6 refeições/ dia.

***Dietas Hipossódicas***

Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

***Dietas Hiperproteicas e Hiperclórica***

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (AIDS, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

***Dietas Hipocalóricas***

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso, evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo.

***Dietas Hipocolesterolêmica***

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

***Outras Dietas Especiais***

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – S.N.D. da Secretaria Municipal de Saúde. Operacionalização dos alimentos

- 2.4.1. Recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros** – deverão ter condições higiênicas no transporte, seguir e manter todas as normas do estabelecidas no código de trânsito, integridade dos alimentos e embalagens, realização sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT.
- 2.4.2. Recebimento de produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados etc.)** – deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MAPA ou órgão competente, transportado e acondicionado em carros refrigerados.
- 2.4.3. Recebimento de hortifrutigranjeiros** – deverá ser observado tamanho, cor, odor, grau de maturação e ausência de danos físicos.
- 2.4.4. Recebimento de leite e derivados** – deverá ser observado ser de procedência idônea, com carimbo do SIF, MAPA ou órgão competente, transportados de forma correta respeitando as características dos produtos.
- 2.4.5. Recebimento de estocáveis** – deverá ser observado a apresentação da embalagem própria para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificação correta.
- 2.4.6. Recebimento de sucos e demais produtos industrializados**- deverá ser observado a apresentação da embalagem própria para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificação correta.
- 2.4.7. Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza** - deverá ser observado a apresentação da embalagem própria para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificação correta.
- 2.4.8. Armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros** - deverá ser observado as normas técnicas quanto a embalagem, armazenamneto , data de fabricação e prazo de validade, higiene, empilhamento, identificação, organização logística, refrigeração.
- 2.4.9. Pré-preparo e preparo dos alimentos** – deverá ser observado os critérios técnicos.
- 2.4.10. Higienização dos alimentos** - deverá seguir as regras básicas.
- 2.4.11. Porcionamento** – deverá seguir a legislação e o valor nutricional.
- 2.4.12. Acondicionamento** – deverá seguir a distribuição do cardápio, no desjejum, almoço, sobremesa, lanche e jantar e sobremesa, garantindo as embalagens para cada refeição e identificando nome do paciente ou acompanhante, dieta, e leito.
- 2.4.13. Distribuição das refeições** – deverá ser observado o rigoroso controle do tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.
- 2.4.14. Higienização** – deverá seguir a legislação vigente.

**3.1 HIGIENE PESSOAL** - Fica sob responsabilidade da Empresa a ser contratada o treinamento dos funcionários e disponibilização de fardas.

**3.2 HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES** - Fica sob responsabilidade da Empresa a ser contratada a higienização das cozinhas das unidades de saúde.

#### **4. EMBALAGENS**

---

**4.1** deverá seguir as regras básicas

#### **5. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS**

---

**5.1** Fica sob responsabilidade da Empresa a ser contratada o controle de praga nas cozinhas das unidades de saúde.

#### **6. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

---

**6.1** Fica sob responsabilidade da Empresa a ser contratada a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento das Unidades de Saúde.

#### **7. MANUTENÇÃO PREDIAL**

---

**7.1** Fica sob responsabilidade da Empresa a ser contratada toda a manutenção predial das cozinhas, como piso, telas, ajulejos, pintura, limpeza das caixas de gorduras, etc, que deverá estar prevista no BDI.

#### **8. CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

---

**8.1** deve ser de responsabilidade da empresa a ser contratada a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento de alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes e funcionários, através do método "APCC" (análise dos pontos críticos de controle).

#### **9. LACTÁRIO**

---

**9.1** deverá ser observado a preparação das fórmulas infantis. A aquisição e recebimento das fórmulas lácteas, mucilagens para a preparação das fórmulas infantis ficarão sob responsabilidade da empresa a ser contratada.

#### **10. REQUISITOS TÉCNICOS DA CONTRATAÇÃO**

---

##### **10.1 Natureza do Objeto:**

O objeto do presente Estudo Técnico Preliminar - ETP é a contratação emergencial de empresa especializada pele período de 180 (cento e oitenta) dias para a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, visando o fornecimento de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes legalmente instituídos (lei federal nº 8.069, de 13/07/90; art. 278 e lei federal nº 10.741, de 01/10/03), assim como os funcionários plantonistas das unidades no fornecimento de refeições, assegurando uma alimentação balanceada, dentro dos padrões de segurança alimentar e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, conforme previsto nas normas técnicas e sanitárias vigentes, através da secretaria municipal de saúde, que serão prestados nas condições estabelecidas no termo de referência.

##### **10.2 Da contratada:**

- a) A contratada deverá ser empresa do ramo, devidamente autorizada e qualificada para a execução dos serviços, bem como garantir e disponibilizar profissionais pertencentes às seguintes categorias de ocupação de nutricionistas, técnicos em nutrição, administrativo, auxiliar de serviços gerais, copeiro, cozinheiro e todos os profissionais necessários a execução do serviço a ser contratado e que será definido no Termo de Referência.

- b) A contratada também deverá ser responsável por todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários a execução do contrato, bem como a infra estrutura física das cozinhas e o transporte para os locais de distribuição dos alimentos nas unidades de saúde do Município do Cabo de Santo Agostinho.
- c) Visando uma melhor segurança e prestação de serviço, deve ainda na fase de habilitação da licitação, a licitante apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica compatível com o objeto.

### **10.3 Da necessidade de uma contratação emergencial:**

Sabendo-se que os serviços são imprescindíveis para o funcionamento das unidades de saúde do Município do Cabo de Santo Agostinho, visto que sem o fornecimento da alimentação como desjejum, almoço e ceia para os pacientes, acompanhantes e funcionários, não existe a garantia do atendimento a população e a melhoria da saúde. Então, conclui-se que os serviços são de natureza continuada.

Considerando a vigência finda do Contrato 001/FMS/2020, a descontinuidade do serviço de alimentação as unidades de saúde, seria desastrosa no atendimento a saúde e a população que necessita desses serviços. Então, conforme Art 75 – VIII da Lei nº 14.133/2021 é urgente a contratação emergencial de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes, acompanhantes e funcionários plantonistas é necessária a fim de que não ocorra a descontinuidade no fornecimento adequado e balanceado de refeições, evitando assim que ocorram prejuízos à saúde dos pacientes internados nas Unidades Hospitalares, bem como dos funcionários que cumprem suas rotinas de trabalho, onde o serviço deverá atender a pacientes internados, acompanhantes e servidores plantonistas, garantindo o fornecimento ininterrupto de refeições balanceadas e seguras, o atendimento às normas vigentes de segurança alimentar, a supervisão nutricional contínua, assegurando o cumprimento das necessidades dietéticas individuais dos pacientes e a preservação da integridade do atendimento hospitalar, evitando descontinuidade em um serviço essencial à saúde pública.

Por fim, destaca-se que a Lei nº 14.133/2021 permite a realização de contratações emergenciais em situações de risco iminente que demandem pronta resposta da administração pública, como é o caso do término do contrato anterior para um serviço essencial. A justificativa legal para a contratação fundamenta-se na necessidade de proteger a saúde e a vida dos pacientes e na obrigação de garantir a eficiência e continuidade dos serviços de saúde.

### **10.4 Da identificação das soluções de mercado:**

- a) Foi identificado que a melhor solução escolhida se refere a Contratação anteriormente realizada.
- b) A forma de cotação de preço é orientada pelo TCE/PE, com planilhas elaboradas com fornecimento de gêneros, fórmulas infantis, transportes, equipamentos, mobiliário e utensílios, contratação de pessoal especializado e de apoio e limpeza, manutenção da infra estrutura das cozinhas, material de limpeza, etc, bem como o BDI para o serviço a ser contratado.
- c) A contratada deverá observar os critérios e práticas de sustentabilidade no que couber durante a contratação.

## **11. AVALIAÇÃO DE RISCOS**

---

Realização de uma avaliação semestral/anual de riscos para identificar as ameaças potenciais à segurança da alimentação nas unidades de saúde.

Todas as ameaças potenciais à segurança alimentar que podem afetar as unidades de saúde durante o desjejum, almoço e ceia aos pacientes, acompanhantes e funcionários plantonistas:

- ✓ Não realização da análise da água potável – Risco Alto;
- ✓ Não realização do teste de aceitabilidade da alimentação por parte dos pacientes, acompanhantes e funcionários - Risco Alto;
- ✓ Não realização da capacitação do pessoal da cozinha – Risco Alto;
- ✓ Não apresentação da amostra diária das refeições – Risco Alto;
- ✓ Não limpeza da caixa de água e caixa de gordura da cozinha – Risco Alto;
- ✓ Não exigência do exame de ASO do pessoal da empresa contratada – Risco Alto.

Com base nos riscos identificados, segue lista de medidas de segurança que podem ser implementadas para reduzir ou eliminar esses riscos:

- ✓ Realização da análise da água potável – Semestral;
- ✓ Realização do teste de aceitabilidade da alimentação por parte dos dos pacientes, acompanhantes e funcionários - Semestral
- ✓ Realização da capacitação com o pessoal contratado – Semestral;
- ✓ Apresentação da amostra diária das refeições – Diário;
- ✓ Limpeza da caixa de água e caixa de gordura da cozinha – Semestral;
- ✓ Não exigência do exame de ASO pessoal da empresa contratada – Semestral;
- ✓ Fiscalização e Acompanhamento da Alimentação nas unidades de saúde por parte da equipe da Secretaria Municipal de Saúde do Cabo de Santo Agostinho.

Deverá ser realizado revisões regulares da avaliação de riscos e das medidas de segurança implementadas para garantir que elas continuem sendo adequadas e eficazes.

Documentar todo o processo de avaliação de riscos, medidas de segurança implementadas e resultados obtidos. Isso é importante para futuras referências e auditorias.

Lembrando que a avaliação de riscos deve ser um processo contínuo e adaptável às mudanças nas circunstâncias e nas ameaças. Ela também deve ser realizada com a participação de nutricionistas, se possível, para garantir uma avaliação completa e precisa.

## **12. PRAZO DO CONTRATO**

---

O prazo de vigência do contrato, decorrente da contratação, deverá ser de **180 (cento e oitenta) dias** consecutivos, a contar da data da celebração do contrato, podendo ser prorrogado de acordo com o Art. 75 da Lei nº 14.133/2021, desde que os serviços estejam sendo prestados dentro dos padrões de qualidade exigidos, e os preços e as condições sejam vantajosos para a Secretaria Municipal de Saúde do Cabo de Santo Agostinho.

## **13. ORÇAMENTO**

---

Os valores obtidos serão informados após a cotação de preço, os quais serão composto e baseados no item 10.4 deste ETP e na pesquisa de mercado.

## **14. PROCESSO DE SELEÇÃO**

---

**14.1. Orçamento:** Baseado no Estudo Técnico Preliminar (ETP), e definido no Termo de Referência os requisitos técnicos, operacionais e financeiros que a empresa de alimentação deve atender;

**14.2 Documentação:** Preparação de toda a documentação necessária, incluindo o Termo de Referência e os Pareceres Técnico e Jurídicos, bem como a Documento de Formalização da Demanda – DFD e os preços apresentados pelas Empresas especializadas no ramo.

### **14.3 Julgamento dos Preços:**

- a) **Critérios de Avaliação:** Utilizar critérios objetivos e previamente estabelecidos para avaliar as propostas técnicas e financeiras. A empresa deve ser selecionada com base na melhor relação custo-benefício.

**14.4 Documentação de Habilitação:** Exigir que a empresa forneça documentação que comprove sua capacidade jurídica, fiscal, financeira e trabalhista, técnica e social para realizar os serviços de fornecimento de alimentação as unidades de saúde do Município do Cabo de Santo Agostinho.

**14.5 Análise da Habilitação:** designar a Comissão de Licitação para avaliar a documentação de habilitação da empresa. Verificar se ela atende aos requisitos estabelecidos no Termo de Referência.

### **14.6 Adjudicação e Homologação:**

- a) **Adjudicação:** O órgão/ servidor responsável pela contratação formalizará a adjudicação, que é a decisão oficial de conceder o contrato à empresa vencedora.
- b) **Homologação:** A autoridade competente responsável pela contratação formalizará a Homologação, que é o ato pelo qual é ratificado todo o procedimento de dispensa emergencial conferido aos atos a aprovação para que produzam os efeitos jurídicos necessários.
- c) **Publicação do Resultado:** Publicar o resultado – Adjudicação e Homologação da Empresa em veículos oficiais. Certificar-se de seguir os prazos legais para publicação.

**14.7 Assinatura do Contrato:** As partes devem assinar o contrato, tornando-o legalmente vinculativo.

**14.8 Execução e Monitoramento:**

- a) **Implementação:** A empresa de fornecimento de alimentação nas unidades de saúde deve começar a prestar os serviços conforme o contrato estabelecido.
- b) **Monitoramento:** Estabelecer uma sistemática de monitoramento para garantir que a empresa cumpra os termos do contrato e mantenha os padrões de qualidade exigidos.

**14.9 Avaliação Contínua de Desempenho:** Realizar avaliações periódicas do desempenho da empresa de fornecimento de alimentação as unidades de saúde ao longo do contrato.

## **15. CONCLUSÃO**

---

Este Estudo Técnico Preliminar visa apenas estabelecer as bases para a contratação de serviços de fornecimento de alimentação nas unidades de saúde do Cabo de Santo Agostinho, desjejum, almoço, sobremesa, lanche e ceia, bem como fórmulas infantis.

O próximo passo será a elaboração do Termo de Referência, que conterá as especificações detalhadas, os critérios e as demais condições para a contratação da empresa especializada.

## **16. ANEXOS**

---

16.1. Faz parte deste Estudo Técnico Preliminar- ETP, a planilha contendo os cardápios, especificações técnicas dos gêneros alimentícios, fichas técnicas, preparações servidas, incidência das preparações e planilha de quantidade.

**Cynthia Maria Pancrácio Poggi de Figueiredo**  
**Gerente de Atenção a Saúde**

**Bruna Caroline Figueiredo dos Santos Medeiros**  
**Nutricionista**

Cabo de Santo Agostinho, 12 de março de 2025