



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 277/2019
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/FMS/2019
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/FMS/2019
EDITAL Nº 785640 NO WWW.LICITACOES-E.COM.BR

A **Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho**, através da Fundo Municipal de Saúde e do Pregoeiro **Luiz Antonio Cunha Barreto**, nomeado pela Portaria FMS nº. 002, de 02 de janeiro de 2019, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará, por meio de sistema eletrônico, licitação na modalidade **PREGÃO**, tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, autorizada no processo Nº 051/FMS/2019, e de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1 – DA REGÊNCIA LEGAL

- 1.1 Este Pregão reger-se-á pelas Leis nº 10.520/02, nº 8.666/93 e alterações, tendo o seu art. 15 sido regulamentado pelo Decreto Municipal nº 1.549/2017, Lei nº 10406 de 10.01.2002 – Código Civil, Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, Decretos Federais nºs 3555/2000, 5450/2005 e 5504/2005 e demais legislações de sustentáculo jurídico a este Processo Licitatório, no que couber, e condições estabelecidas neste edital.

2 – DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 2.1 O Pregão será realizado em sessão pública, por meio dos recursos da tecnologia da informação - INTERNET, utilizando-se, para tanto, métodos de autenticação de acesso e recursos de criptografia, garantindo segurança em todas as fases do certame.
- 2.2 Os trabalhos serão conduzidos por servidor público designado através de ato interno, denominado PREGOEIRO(A), mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "**licitacoes-e**", constante da página eletrônica do Banco do Brasil S/A, coordenador do sistema.

3 - DO OBJETO

- 3.1 Contratação de empresa especializada **pelo período de 30(trinta) meses** para a Prestação dos 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 nº8.069 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 desenvolvimento de todas as 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.

4 - DO RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DA REFERÊNCIA DE TEMPO



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- 4.1 Recebimento das propostas a partir do dia 19/09/2019 às 10h00min até o dia 21/10/2019 às 08h00min.
- 4.2 Abertura das propostas 21/10/2019 às 08h00min.
- 4.3 Início da sessão de disputa de preços: 22/10/2019, às 08h00min.
- 4.4 O fornecedor deverá observar, rigorosamente, as datas e os horários limites para o recebimento e a abertura da proposta, atentando, também, para o início da disputa.
- 4.5 Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública, observarão, obrigatoriamente, o **horário de Brasília – DF** e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.
- 4.6 **FORMALIZAÇÕES DE CONSULTAS E ESCLARECIMENTOS:** observando o prazo legal, o fornecedor poderá formular consultas e esclarecimentos através do e-mail pregaoeletronicocabo@hotmail.com.
- 4.7 As consultas serão respondidas diretamente no site www.licitacoes-e.com.br, no campo "**mensagens**", no link correspondente a este Edital.

5 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 5.1 As despesas correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

Unidade Gestora: 2 – Fundo Municipal de Saúde do Cabo de Santo Agostinho
Órgão: 41000 – Secretaria Municipal de Saúde
Unidade: 41100 – Fundo Municipal de Saúde
Função: 10 – Saúde
Sub Função: 302 – Assist. Hosp e Ambulatorial
Programa: 160 – Manut e Reestrut da Rede Saúde Média Complexidade
Ação: 4153 – Qualificação da Rede Especializada de Média Complexidade
Elemento de Despesa: 3.3.90.39
Código Reduzido: 273 e 274

6 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 6.1 Poderão participar do processo os interessados estabelecidos no País, que atendam a todas as exigências contidas neste edital e seus anexos e pertençam ao ramo de atividade pertinente ao objeto licitado.
- 6.2 Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo os interessados que se enquadrem em uma ou mais, das situações a seguir:
 - a) Declarados inidôneos por ato da Administração Pública, Federal, Estadual ou Municipal;
 - b) Sob falência, dissolução ou liquidação;
 - c) Reunidos sob forma de consórcio;
 - d) Empresas temporariamente suspensas ou impedidas de participar de licitação e/ou de contratar com qualquer Órgão ou entidade da Administração Pública



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



(Federal, Estadual e/ou Municipal), desde que ainda não tenham logrado a sua reabilitação junto ao órgão de responsabilidade pela penalidade;

- e) Enquadrados nas hipóteses previstas nos incisos I, II e III do art. 9º da Lei 8.666/93 e suas alterações.

7 - DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO LICITACOES-E

- 7.1 As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo-lhes poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no **licitacoes-e** do Banco do Brasil S/A.
- 7.1.1 Os interessados ou seus representantes legais deverão estar credenciados perante o Banco do Brasil S/A, no prazo mínimo de 03 (três) dias úteis antes da data de realização da sessão pública do Pregão Eletrônico.
- 7.2 Para acesso ao sistema eletrônico os interessados em participar do Pregão Eletrônico deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal e intransferível, obtidas junto às agências do Banco do Brasil S/A, sediadas no País.
- 7.3 É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S/A a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
- 7.4 O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica em responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

8 - DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 8.1 A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio de digitação de senha pessoal e intransferível do credenciado da licitante e subseqüente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observado data e horário limite estabelecido.
- 8.1.1 A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, opção "**Acesso identificado**".
- 8.1.2 O computador que será usado pelo representante da empresa interessada em participar do certame licitatório, deverá ter instalado o programa Java para que possa ter acesso a todas as informações que o site www.licitacoes-e.com.br disponibiliza.
- 8.2 Como requisito para a participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.
- 8.2.1 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação referida no subitem 8.2 sujeitará a licitante às sanções previstas em lei.
- 8.3 Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema, bem como pela sua desconexão.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- 8.4 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras as propostas e lances.

9 - DOS PROCEDIMENTOS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 9.1 A partir do horário previsto no sistema, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas e em perfeita consonância com as especificações e condições de fornecimento previstas no Edital.
- 9.2 Aberta a etapa competitiva, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo informados imediatamente do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 9.3 O sistema não aceitará lances do mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar. Entretanto, o licitante poderá encaminhar lance com valor superior ao menor lance registrado, desde que seja inferior ao seu último lance ofertado e diferente de qualquer lance válido para o lote.
- 9.4 Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do autor do lance aos demais participantes.
- 9.5 A etapa de lances no tempo normal será controlada e encerrada pelo Pregoeiro, mediante encaminhamento de aviso e fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente, determinado pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 9.6 Encerrada a etapa competitiva o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que possa ser obtido preço melhor, bem como decidir sobre sua aceitação.
- 9.7 O Pregoeiro anunciará o licitante detentor da melhor proposta, imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão do Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.
- 9.8 Caso não sejam apresentados lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.
- 9.9 Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço.
- 9.10 A proposta de preços contendo as especificações detalhadas do objeto deverá ser formulada pela empresa vencedora e apresentada no prazo máximo de 30 (**trinta minutos**), contadas a partir do encerramento da etapa de lances, com os valores atualizados, em conformidade com os lances eventualmente ofertados, bem como as planilhas de custos do ANEXO I do Termo de Referência – ANEXO VIII, para análise técnica da Secretaria Executiva de Logística, que emitirá parecer sobre a referida Planilha. A proposta de preços, bem como a comprovação da situação de regularidade dar-se-á mediante o encaminhamento da documentação de habilitação, no prazo acima citado, através do e-mail: pregaoeletronicocabo@hotmail.com, com posterior encaminhamento da proposta original e da documentação original ou cópias autenticadas, no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, para o endereço da Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, situada no **Centro**



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



Administrativo Joaquim Nabuco, Rua Manoel de Queiroz da Silva nº 145, bairro da Torrinha, Cabo de Santo Agostinho/PE, CEP: 54525-180.

- 9.11 É dispensado o envio da documentação física, conforme subitem 9.10, quando esta for autenticada digitalmente por órgão competente e que esteja legível.

10 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 10.1 A proposta de preços prevista no Edital deverá ser encaminhada em formulário eletrônico específico, mediante a opção "**Acesso identificado**", na página inicial do site www.licitações-e.com.br, observados data e horários limites estabelecidos no item 4.
- 10.2 A proposta inserida no sistema Banco do Brasil e os lances formulados durante a sessão, deverão indicar o preço unitário multiplicado pela quantidade a ser licitada, GLOBAL, expresso em Real (R\$), **com no máximo duas casas decimais. (Ex. quantidade X valor unitário = valor total do item).**
- 10.3 A proposta escrita deverá ser apresentada na forma do Anexo I deste Edital, redigida em papel timbrado da licitante, por meio mecânico ou informatizado, de forma clara e inequívoca, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, em estrita observância às especificações contidas neste edital, assinada a última folha e rubricada nas demais pelo seu titular ou representante legal da licitante, devidamente identificado, bem como os ANEXOS I e IV do Termo de Referência – Anexo VIII, nela constando, obrigatoriamente:
- Razão Social, CNPJ, endereço, CEP, telefone/e-mail e pessoa de contato.
 - Preço total, GLOBAL, atualizado conforme lances eventualmente ofertados;
 - Que os serviços serão realizados conforme necessidade do CONTRATANTE, estritamente em conformidade com o Anexo VIII – Termo de Referência.
 - Prazo de pagamento em até 30 (trinta) dias, após a prestação de cada serviço, na forma da Cláusula Dezoito deste edital.
 - Prazo de validade de proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contado a partir da data de apresentação;
- 10.4 A licitante deverá juntar, obrigatoriamente, à proposta de preços escrita:
- Declaração expressa de que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, materiais, serviços, encargos sociais, trabalhistas, seguros, lucro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto deste Edital e seus Anexos;
 - Declaração de elaboração independente de proposta, conforme modelo constante no Anexo VI do presente edital;
 - Declaração** do responsável pela empresa de que no quadro societário da empresa não participa, seja a que título for, servidor público Municipal do Cabo de Santo Agostinho (ANEXO VII);
 - Declaração para conhecimento dos locais de prestação de serviço, conforme **Anexo IX**, em nome da licitante, constatando que a empresa, através do(s) seu(s) responsável(eis) técnico(s), que o mesmo vistoriou e examinou o local onde serão executados os serviços, tomando conhecimento de todos os aspectos físicos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos mesmos, bem como das exigências sanitárias, até o 3º (terceiro) dia útil



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



anterior à data marcada para a abertura das propostas. Para marcar visita ao local da execução, a licitante deverá contatar antecipadamente com a Secretaria Municipal de Saúde, no horário das 09:00 às 15:00 horas, com Juliana Vieira pelo telefone: (81)3524-9073;

- e) Caso a Licitante não queira realizar a visita na forma da alínea "d" deste subitem, deverá apresentar em substituição à declaração para conhecimento dos locais de prestação de serviço – Anexo IX, uma declaração formal assinada pelo seu responsável técnico, sob as penalidades da Lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza e do escopo dos serviços, bem como das exigências sanitárias, assumindo total responsabilidade por esse fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Fundo Municipal de Saúde da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
- 10.5 A licitante poderá incluir em sua proposta dados de caráter exclusivamente técnico sobre o serviço ofertado, bem como informações que não constem em seu catálogo e/ou amostra, entretanto, necessárias ao julgamento objetivo, conforme especificações do serviço solicitado, se for o caso.
- 10.6 A proposta apresentada e os lances formulados deverão incluir todas e quaisquer despesas necessárias para fornecimento do objeto desta licitação, tais como: tributos, emolumentos, contribuições sociais, fiscais, parafiscais, fretes, seguros e demais despesas inerentes, devendo o preço ofertado corresponder rigorosamente às especificações do objeto licitado, não cabendo quaisquer reivindicações devidas a erros nessa avaliação, para efeito de solicitar revisão de preços por recolhimentos determinados pela autoridade competente.
- 10.7 Não será aceita cobrança posterior de qualquer imposto, tributo ou assemelhado adicional, salvo se alterado ou criado após a data de abertura desta licitação e que venha expressamente a incidir sobre o objeto desta licitação, na forma da Lei.

11 - DA HABILITAÇÃO

- 11.1 Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, na **data definida para a sessão pública**, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade, e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou por servidor da Comissão Permanente de Licitação onde será realizado o Pregão, à vista dos originais, ou publicação em órgãos da imprensa oficial, não sendo aceitos "protocolos" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos neste edital.
- 11.1.1 A documentação de habilitação deverá ser encaminhada através do e-mail: pregaoeletronicocabo@hotmail.com, para análise prévia, conforme subitem 9.10, e posterior encaminhamento da documentação original ou autenticada para o endereço **Rua Manoel de Queiroz da Silva nº 145, bairro da Torrinha, Cabo de Santo Agostinho/PE, CEP: 54525-180;**
- 11.2 Para habilitação nesta licitação será exigida a seguinte documentação:
- 11.2.1 **Habilitação Jurídica**
- a) Para Empresa Individual: Registro Comercial;
- b) Para Sociedades Empresárias em Geral: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor e alterações subsequentes, que poderão ser



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



substituídos por alteração que esteja consolidando todas as alterações anteriores a ela, tudo devidamente registrado no órgão competente;

- c) Para Sociedades Empresárias do tipo Sociedade Anônima: Ato constitutivo e alterações subsequentes, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores em exercício;
- d) Para Sociedade Simples: Inscrição do ato constitutivo e alterações subsequentes, devidamente registrados no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício;
- e) Para Empresa ou Sociedade Estrangeira em funcionamento no Brasil: Decreto de autorização e Ato constitutivo registrado no órgão competente.

11.2.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (**CNPJ**) do Ministério da Fazenda;
- b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes **Estadual ou Municipal**, relativo ao domínio (filial) ou sede (matriz) do licitante.
- c) Prova de regularidade para com a **Fazenda Federal**, que deverá ser comprovada através da apresentação de Certidão expedida pela Secretaria da Receita Federal, referente ao domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante, não havendo necessidade de apresentação de Certidão emitida pela Procuradoria da Fazenda Nacional, por se tratar de emissão em conjunto;
- d) Prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual**, que deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Estado em que estiver situado o domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante;
- e) Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal**, que deverá ser comprovada através da apresentação da Certidão Negativa expedida pela Secretaria da Fazenda do Município em que estiver situado o domicílio (filial) ou sede (matriz) do licitante;
- f) Prova de Regularidade referente ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – **FGTS**, através do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF emitido pela Caixa Econômica Federal;
- g) Prova de Regularidade relativa aos débitos trabalhistas, através da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT**, emitida pela Justiça do Trabalho;
 - g.1) As provas de regularidade deverão ser apresentadas através de Certidão Negativa ou Certidão Positiva com Efeitos de Negativa;
 - g.1.1) Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a Certidão em que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

11.2.3 Qualificação Econômico-Financeira



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- a) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício fiscal, já exigíveis e apresentados na forma da Lei, registrado no órgão competente, juntamente com seus termos de abertura e de encerramento, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, para aqueles que já completaram o seu primeiro exercício social, podendo ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, e as empresas constituídas durante o ano corrente deverão, obrigatoriamente, apresentar o balanço inicial ou de abertura. Caso o balanço seja proveniente da JUCEPE deverá ser apresentado exclusivamente em sua forma digitalizada cancelado digitalmente para possível conferência via código QR.
- a.1) As microempresas ou as empresas que trabalham sob regime de lucro presumido deverão também apresentar, obrigatoriamente, o Balanço Patrimonial na forma aqui exigida, não podendo o mesmo ser substituído por nenhum outro documento.
- a.2) Apresentar os seguintes índices contábeis, extraídos do último Balanço Patrimonial, atestando a boa situação financeira da empresa:
- LG** = Liquidez Geral – igual ou superior a 1
SG = Solvência Geral – igual ou superior a 1
LC = Liquidez Corrente – igual ou superior a 1
- Sendo,
- LG = (AC + RLP) / (PC + ELP)**
SG = AT / (PC + ELP)
LC = AC / PC
- Onde:
- AC** = Ativo Circulante
RLP = Realizável a Longo Prazo
PC = Passivo Circulante
ELP = Exigível a Longo Prazo
AT = Ativo Total
- a.3) Os índices acima descritos poderão ser demonstrados, em folha própria, fazendo-se constar os dados do balanço que lhes deram origem.
- a.4) Poderão apresentar comprovação de patrimônio Líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou Comprovação de Capital Social não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, as quais serão exigidas somente no caso de o licitante apresentar resultado igual ou inferior a 01 (um) em qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, calculados e informados pelo SICAF.
- b) Certidão negativa de falência ou concordata ou recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante, com data de emissão não superior a 60 (sessenta) dias contados da data



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

c) Certidão negativa de falência ou concordata ou recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante em **processo judicial eletrônico**, com data não superior a 60 (sessenta) dias contados da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento, na comarca onde existir.

c.1) Quando no texto da certidão a que se refere a alínea "b" **excluir** os processos do PJE, será obrigatória a apresentação do documento da alínea "c", impreterivelmente de primeiro e segundo grau.

11.2.4 **Da Qualificação Técnica**, as empresas deverão apresentar:

11.2.4.1 **Prova de capacidade técnica da empresa**, mediante a apresentação de atestado (s) fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, que comprove (m) que a empresa executou serviços iguais ou semelhantes ao objeto da presente licitação, de acordo com o definido no § 1º, art. 30 da Lei 8666/93;

11.2.4.2 Será considerado compatível com a quantidade o(s) atestado(s) que apresentar(em), no mínimo, 40% (quarenta por cento) das quantidades estimadas na licitação;

11.2.4.3 Para efeito do subitem 11.2.4.1, será admitido o somatório das quantidades descritas em um ou mais atestados apresentados, cujos serviços tenham sido prestados no mesmo período;

11.2.4.4 Não serão aceitos atestados emitidos pelo licitante, em seu próprio nome, nem qualquer outro em desacordo com as exigências do edital;

11.2.4.5 Comprovante de Registro ou Inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionista do Local da Sede do Licitante;

11.2.4.6 Considerando a natureza do objeto da contratação, será exigida Certidão de Registro do Responsável Técnico da Empresa no Conselho Regional de Nutrição – Certidão, com a devida comprovação do vínculo do profissional de NUTRIÇÃO, através da apresentação de cópia autenticada de:

a) Contrato de Trabalho ou Carteira de Trabalho;

b) Ficha de Registro de Empregado registrada no Ministério do Trabalho;

c) Contrato Social ou Alteração do Contrato Social (no caso de sócio) registrado na JUCEPE; ou

d) Contrato de prestação de serviços;

11.2.5 **Documentação Complementar**

a) Declaração assinada pelo titular ou representante legal da licitante, devidamente identificado, de cumprimento do disposto no Inc.XXXIII do art. 7º da Constituição.

11.3 Para o cumprimento deste subitem, os Licitantes deverão apresentar uma Declaração assinada por representante legal do licitante de que não outorga trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menor de 18 (dezoito), e qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos (Anexo III).



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- 11.3.1 É facultado às licitantes que estejam cadastradas na Comissão de Registro Cadastral – CRC da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, na data da licitação, substituir a documentação prevista nos itens 11.2.1, 11.2.2 e 11.2.3, pela apresentação do Certificado de Registro Cadastral – CRC, no qual constará que todos os documentos estejam dentro do prazo de validade, e que deverá ser entregue conjuntamente com toda demais documentação exigida e que não integrem o referido CRC;
- 11.3.2 Em caso de apresentação do CRC, a licitante deverá, obrigatoriamente, firmar declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação.
- 11.4 As certidões valerão nos prazos que lhes são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 60 (sessenta) dias, contados de sua expedição.
- 11.5 Deverão ser apresentadas as declarações contidas no Anexo II do Termo de Referência – Anexo VIII.

12 – DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO

- 12.1 Para julgamento será adotado o critério **MENOR PREÇO GLOBAL**, ou seja, deverão indicar o preço unitário multiplicado pela quantidade a ser licitada, expresso em Real (R\$), **com no máximo duas casas decimais (Ex. quantidade X valor unitário = valor total global)**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e de qualidade e demais condições definidas neste Edital.
- 12.1.1 Os valores de cada item que compõe a planilha de custo não poderão ser superiores ao estimado pela Administração Pública;
- 12.2 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável ou se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital. O Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
- 12.3 Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às condições e exigências deste Edital e/ou consignarem preços inexequíveis ou superfaturados, assim considerados aqueles incoerentes com os praticados pelo mercado, para execução do objeto do contrato.
- 12.4 A não cotação de preço de qualquer item ensejará na desclassificação da proposta da licitante.

13 – DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 13.1. Será considerada microempresas ou empresas de pequeno porte a sociedade empresária, a sociedade simples e o empresário a que se refere o [art. 966 da Lei Nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002](#), devidamente registrados no Registro de Empresas Mercantis ou no Registro Civil de Pessoas Jurídicas, na forma prevista na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006 e alterações.
- 13.2. Na hipótese de participação de microempresas e empresas de pequeno porte no presente certame, a comprovação de regularidade fiscal destas somente será exigida para efeito de assinatura do contrato.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- 13.3. As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
- 13.4. Caso ocorra alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Municipal, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou certidões positivas, com efeito, de certidão negativa.
- 13.5. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no [art. 81 da Lei Nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.
- 13.6. Será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
- 13.7. Entende-se por empate àquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam até 5% (cinco por cento) superiores ao melhor preço obtido na fase de lances.
- 13.8. Para efeito do disposto no art. 44 da lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2007, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:
 - 13.8.1. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
 - 13.8.2. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma prevista no subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese dos §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar Nº 123/06, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito; e
 - 13.8.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos §§ 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar Nº 123, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 13.9. Na hipótese da não contratação nos termos previstos no caput do Art 45 da Lei Complementar Nº 123/06, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 13.10. O disposto no art. 45 da Lei Complementar Nº 123/06, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 13.11. A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão do seu direito.
- 13.12. A licitante vencedora, na hipótese de ter sido uma microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar o Demonstrativo do Resultado do Exercício do período de 01 Jan. a 31 Dez., do ano anterior ao presente certame, para verificação da Receita Bruta Anual que comprove esta situação, na fase de habilitação, em



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



conformidade com o art. 4º da Lei Complementar Nº 123/06, desde que tenha se utilizado das prerrogativas previstas na lei complementar em tela para vencer o certame.

14 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 14.1 A Adjudicação do objeto do presente certame será viabilizada pelo Pregoeiro sempre que não houver recurso.
- 14.2 A homologação da licitação é de responsabilidade da autoridade competente e só poderá ser realizada depois da adjudicação do objeto ao proponente vencedor pelo Pregoeiro ou, quando houver recurso, pela própria autoridade competente, devendo sempre obedecer aos prazos previstos em lei.

15 - DA IMPUGNAÇÃO, DOS ESCLARECIMENTOS E DO RECURSO ADMINISTRATIVO

- 15.1 Até o segundo dia útil antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma do subitem 15.9.
- 15.1.1 Caberá o Pregoeiro e/ou Autoridade Competente decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 15.2 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até o terceiro dia útil anterior à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, no endereço indicado no subitem 4.6 do edital.
- 15.3 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá motivar sua intenção de interpor recurso sobre as decisões do Pregoeiro, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após a declaração, com posterior envio das Razões Recursais no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da declaração, no horário das **08h00min às 14h00min**. Os interessados ficam, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente.
- 15.3.1 O sistema aceitará a manifestação do recurso por um período de 24 (vinte e quatro) horas corridas, em campo próprio, imediatamente após o ato de declaração do vencedor.
- 15.3.2 O licitante desclassificado antes da fase de disputa também poderá manifestar a sua intenção de interpor recurso naquele momento.
- 15.3.3 O não oferecimento de razões no prazo previsto no caput do item 15.3, fará deserto o recurso.
- 15.4 Os recursos contra decisões do Pregoeiro, em regra, não terão efeitos suspensivos, sendo este restrito ao item objeto das razões oferecidas.
- 15.5 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 15.6 Os recursos e contra-razões de recurso deverão ser dirigidos à autoridade competente, via Pregoeiro, acompanhado de documento que legitime o seu signatário como representante da empresa recorrente, no endereço citado abaixo no rodapé, a(o) qual deverá receber, examinar e submeter à autoridade competente que decidirá sobre a sua pertinência.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- 15.7 Não serão conhecidas as impugnações, solicitação de esclarecimentos e os recursos apresentados após os respectivos prazos legais e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo proponente, nem recursos enviados via e-mail.
- 15.8 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Comissão Permanente de Licitação, localizada no **Centro Administrativo Joaquim Nabuco, Rua Manoel de Queiroz da Silva nº 145, bairro da Torrinha, Cabo de Santo Agostinho/PE.**
- 15.9 Qualquer impugnação ao texto editalício deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, e protocolado na Comissão Permanente de Licitação da Prefeitura do Cabo de Santo Agostinho, no endereço constante do rodapé, dentro do prazo legal vigente, acompanhado de documento que legitime o signatário a representar a empresa licitante (procuração, contrato social), no horário das **08h00min às 14h00min.**

16 - DA CONTRATAÇÃO

- 16.1 Homologada a licitação pela autoridade competente, a unidade compradora emitirá Nota de Empenho para o proponente vencedor visando à execução do objeto desta licitação.
- 16.2 O proponente vencedor terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da convocação para assinar o contrato. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo proponente vencedor durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado, aceito pela unidade compradora.
- 16.3 A contratada obriga-se a aceitar, quando solicitado pela Administração, nas mesmas condições e dentro do prazo contratual estabelecido, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas compras e/ou serviços em até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e as supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes, na forma dos §§ 1º e 2º do art. 65 da Lei 8.666/93 e suas alterações.
- 16.4 A contratante poderá rescindir administrativamente o contrato nas hipóteses previstas no art. 78, incisos I a XII da Lei nº 8.666/93, sem que caiba à contratada direito a qualquer indenização, e sem prejuízo das penalidades pertinentes.
- 16.5 O contrato terá validade de 30 (trinta) meses, a partir da data de sua assinatura, e para o fornecimento com instalação é de 30 (trinta) dias, conforme Ordem de Serviço emitida pela secretaria solicitante.
- 16.6 A Contratada obriga-se a cumprir o disposto nos itens 7 e 8 do Termo de referência – Anexo VIII;
- 16.7 As demais disposições estão previstas na minuta do Contrato, anexo a este edital, do qual faz parte integrante, independente de transcrição.

16.8 DO CONTRATO

16.8.1 Será exigida do licitante vencedor garantia de execução do contrato, no percentual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da sua proposta de preços, conforme previsto no art. 56 da lei nº 8.666/93 e alterações, através de uma das seguintes modalidades de garantia:

- a) Na forma de fiança bancária, válida até 30 (trinta) dias após o término do prazo contratual ou;



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- b) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; ou;
 - I) No caso de título da dívida pública, só serão aceitos aqueles emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central, e avaliados pelos seus valores econômicos, definidos pelo Ministério da Fazenda (Redação dada pela Lei nº 10.079/2004, de 31.12.2004);
 - c) Seguro-garantia, válida até 30 (trinta) dias após o término do prazo contratual;
- 16.8.2 A apólice de garantia do contrato deverá ser apresentada para custódia na Comissão Permanente de Licitação até 10 (dez) dias após a data de assinatura do contrato, sob pena de sua rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 16.8.3 Ocorrendo prorrogação na vigência do contrato, deverá a garantia apresentada ser revalidada, por período não inferior a trinta dias, após o novo prazo previsto para o encerramento do mesmo.
- 16.8.4 A garantia só será liberada após a conclusão do objeto desta licitação, mediante requerimento do interessado.

17 - DA FISCALIZAÇÃO E PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

- 17.1 A prestação do serviço será realizada num período de 30 (trinta) meses, a partir do recebimento da Ordem de Serviço, emitidas pela secretaria solicitante.
- 17.2 Nos termos do art. 67 da Lei 8666/93 e alterações, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela **Comissão de Fiscalização (a ser criada através de Portaria)**, informando à CONTRATADA, previamente, através de comunicação escrita, os nomes dos membros;
- 17.3 A Comissão de Fiscalização deverá dar ciência imediata e formalmente acerca de qualquer discrepância ou irregularidade constatada na prestação do serviço.
- 17.4 A existência e a atuação da Comissão de Fiscalização pela secretaria solicitante em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva do licitante vencedor, no que concerne à execução do objeto contratado.
- 17.5 Correrá por conta da contratada toda e qualquer despesa com ensaios, testes, laudos e demais provas exigidas por normas técnicas oficiais, para a perfeita execução do objeto deste instrumento, caso se faça necessário.

17.6 DAS RESPONSABILIDADES

17.6.1 Comissão de Fiscalização:

- 17.6.1.1 Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

17.6.2 Gestor do Contrato:

- 17.6.2.1 Responsável pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações a Contratada;
- 17.6.2.2 Responsável pela aplicação de advertência a Contratada e encaminhamento de conhecimento a autoridade competente;
- 17.6.2.3 Responsável pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da Contratada;



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



17.6.2.4 Responsável pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

18 - DO PAGAMENTO

- 18.1 O pagamento será realizado pela unidade compradora através de crédito em conta corrente junto à agência bancária indicada na Fatura / Nota Fiscal, nos moldes do Termo de Referência constante no Anexo VIII do presente edital, num prazo de até 30 (trinta) dias, contados da prestação de cada serviço mediante a apresentação dos documentos fiscais legalmente exigíveis, devidamente atestados pelo Gestor do Contrato. A nota fiscal/ fatura, deverá conter no mínimo nº do Convênio e nº da Nota de Empenho.
- 18.2 Na ocorrência de necessidade de providências complementares por parte da contratada, o decurso do prazo de pagamento será interrompido, reiniciando-se sua contagem a partir da data em que estas forem cumpridas, caso em que não será devida atualização financeira.
- 18.3 Na hipótese de eventuais atrasos de pagamento, a contratada terá direito a multa por atraso de pagamento, conforme determina o art. 40, inciso XIV, alínea "d" da Lei 8.666/93, desde a data prevista para o efetivo pagamento até o dia de sua concretização.
- 18.4 A multa por atraso de pagamento de que trata o item anterior será de 0,2% (zero virgula dois por cento) do valor da nota, para cada 30 (trinta) dias de atraso.
- 18.5 Nenhum pagamento será efetuado à contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajuste de preço.

18.6 DO REAJUSTAMENTO

- 18.6.1 No caso de vir a ser devido reajustamento, pactuado entre as partes, o índice utilizado será o IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado).

19 - DAS PENALIDADES ADMINISTRATIVAS

As penalidades previstas neste edital, respeitarão aos princípios da legalidade, finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade, ampla defesa, contraditório, segurança jurídica, interesse público e eficiência, dispondo sempre de prévia notificação e respeitando os prazos legais, sob pena de não aplicabilidade das sanções cabíveis.

- 19.1 A desistência da proposta, lance ou oferta e a não aceitação do convite para a assinatura do Contrato, ensejarão:
- 19.2 Descrédenciamento no Registro Cadastral no Cadastro de Fornecedores do Município, pelo prazo de até 2 (dois) anos, sem prejuízo de multa de até 30% (trinta por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, nos seguintes casos:
- a)** Apresentar documentação falsa;
 - b)** Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - c)** Comportar-se de modo inidôneo;
 - d)** Não manter a proposta;
 - e)** Deixar de entregar documentação exigida no certame e quando esta conduta



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



caracterizar fraude à licitação pública;

f) Cometer fraude fiscal;

g) Fizer declaração falsa.

19.3 O retardamento da execução previsto no subitem 19.2, estará configurado quando a CONTRATADA:

a) Deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato, após 30 (trinta) dias, contados da data constante na ordem de serviço;

b) Deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 03 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados;

19.4 Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificada e comprovada, o não cumprimento, por parte da contratada das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, ensejarão a aplicação, segundo a gravidade da falta, das seguintes penalidades, respeitando aos princípios estabelecidos no caput do item 19.

19.5 Será realizada avaliação que obedecerá ao item 10 e Anexo III do Termo de Referência (Anexo VIII desde edital), com objetivo de avaliar os serviços nutricionais e de alimentação, utilizando-se da Tabela 1 na aplicação das notas de cada item.

19.6 Após a análise da Avaliação mensal, pelo Contratante, será concedido o direito de ampla defesa e contraditório, para daí se decidir sobre a aplicação ou não da penalidade, nos termos do item 8 – Descrição do processo, constante no Anexo III do TR (Anexo VIII) e de acordo com as Tabelas 1 e 2;

Tabela 1

Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto

Tabela 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	6% sobre o valor mensal do contrato
2	8% sobre o valor mensal do contrato
3	10% sobre o valor mensal do contrato

19.7 A informação prevista no subitem 19.5 deverá ser realizada por meio de ofício



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- físico ou digital, devendo a contratada demonstrar a ciência do recebimento do mesmo para o início do prazo.
- 19.8 A sanção de multa poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a de impedimento de licitar e contratar estabelecida no item 19.2.
- 19.9 Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo, devendo ser observado os dispostos na lei 8.666/93 e suas alterações;
- 19.10 A critério da autoridade competente, o valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao contratado, inclusive antes da execução da garantia contratual eventualmente exigida, quando esta não for prestada sob a forma de caução em dinheiro;
- 19.11 Caso o valor a ser pago ao contratado seja insuficiente para satisfação da multa, a diferença será descontada da garantia contratual eventualmente exigida;
- 19.12 Caso a faculdade prevista no item 19.11 não tenha sido exercida e verificada a insuficiência da garantia eventualmente exigida para satisfação integral da multa, o saldo remanescente será descontado de pagamentos devidos ao contratado;
- 19.13 Após esgotados os meios de execução direta da sanção de multa indicados nos itens 19.9 e 19.10, o contratado será notificado para recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial;
- 19.14 Decorrido o prazo previsto no item 19.13, o contratante encaminhará a multa para cobrança judicial;
- 19.15 Caso o valor da garantia eventualmente exigida seja utilizado, no todo ou em parte, para o pagamento da multa, esta deve ser complementada pelo contratado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação da contratante;
- 19.15.1 **As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da contratada ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.**
- 19.16 As penalidades previstas no subitem 19.2 têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a contratada da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao Município do Cabo de Santo Agostinho.
- 19.17 As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis.
- 19.18 Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante ou contratado poderá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente.

20 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 20.1 Ao participar da licitação, o licitante declara sob as penalidades da Lei, da inexistência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista, entre si e os responsáveis pela licitação, quer direta ou indiretamente.
- 20.2 O encaminhamento de propostas pressupõe o pleno conhecimento, atendimento e aceitação, por parte da proponente, das exigências e condições estabelecidas neste edital e seus Anexos.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



- 20.3 Poderão ser admitidos pelo Pregoeiro erros de natureza formal, desde que não comprometam o interesse público e da Administração.
- 20.4 A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo a Administração Municipal revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente, comprovado ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.
- 20.5 **O Valor Estimado Total** para 30 (trinta) meses de contratação é de **R\$ 14.185.936,30** (quatorze milhões cento e oitenta e cinco mil novecentos e trinta e seis reais e trinta centavos) com base na quantidade estimada de refeições.
- 20.6 No caso de haver desconexão do Pregoeiro com o sistema eletrônico no decorrer da etapa competitiva, o sistema poderá permanecer acessível aos licitantes para o recebimento dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, à sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
- 20.6.1 Persistindo a desconexão por tempo superior a dez minutos, a sessão do Pregão será suspensa, reiniciando somente após comunicação expressa aos participantes.
- 20.7 É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
- 20.8 Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 20.9 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão de sua proposta.
- 20.10 As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 20.11 As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.
- 20.12 São de responsabilidade exclusiva da licitante as informações relativas a endereço, telefone e e-mail, bem como a modificação dos mesmos no curso da licitação, dando-se por intimada em caso de eventual tentativa frustrada de comunicação.
- 20.13 Os casos omissos no presente edital serão resolvidos pelo Pregoeiro com base na legislação vigente.
- 20.14 Fica designado o foro da Cidade do Cabo de Santo Agostinho – PE, para julgamento de quaisquer questões judiciais resultante deste edital, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

21 – DOS ANEXOS DO EDITAL

Anexo I – Planilha de Preço (modelo);

Anexo II – Minuta do Contrato;



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



Anexo III – Declaração de Cumprimento do Disposto no Inc. XXXIII, Art. 7º, CF e INC. V, Art. 27 da Lei 8666/93 e Alterações;

Anexo IV – Modelo de Procuração;

Anexo V – Termo de opção pelo tratamento diferenciado;

Anexo VI – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;

Anexo VII – Modelo de Declaração de Inexistência de Servidores;

Anexo VIII – Termo de Referência (solicitar arquivo digital através do e-mail);

Anexo IX – Modelo Declaração Para Conhecimento dos Locais de Prestação do Serviço.

Cabo de Santo Agostinho-PE, 18 de setembro de 2019

Luiz Antonio Cunha Barreto

Pregoeiro



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO I

PLANILHA DE PREÇOS

Conforme preconiza o inciso II, Art. 8º do Decreto nº. 3.555/2000, a Lei nº 10.520/2002, e, ainda a Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, o objeto deste certame licitatório será definido da seguinte forma: **MENOR PREÇO GLOBAL COTADA PARA, CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PELO PERÍODO DE 30 (TRINTA) MESES PARA A PRESTAÇÃO DOS 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 Nº8.069 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 DESENVOLVIMENTO DE TODAS AS 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**, nas quantidades estimadas e conforme descrito na tabela abaixo:

Valores de referência de responsabilidade da Secretaria Executiva de Logística, enviados anexos ao termo de referência através do ofício nº 404/19 da Fundo Municipal de Saúde, devidamente autuado no processo.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR GLOBAL
1	Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar. Descrição completa no Anexo VIII - Termo de Referência	R\$14.185.936,30

Nome e assinatura do responsável pela proposta

OBS: APÓS A FASE DE LANCES A EMPRESA VENCEDORA DEVERÁ APRESENTAR AS PLANILHAS DE CUSTOS CONFORME ANEXO I e V DO TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO VIII DESTE EDITAL.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO II

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 277/2019
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 051/FMS/2019
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 018/FMS/2019
EDITAL Nº 785640 NO WWW.LICITACOES-E.COM.BR
MINUTA DO CONTRATO Nº ____ / 2019

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO
QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DO
CABO DE SANTO AGOSTINHO E A EMPRESA
....., NA FORMA ABAIXO:

O **MUNICÍPIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO** pessoa jurídica de direito público interno, situado no Centro Administrativo Joaquim Nabuco, Rua Manoel de Queiroz da Silva, nº 145, Torrinha, regularmente inscrito no CNPJ/MF sob o nº - 11.497.394/0001-51, através do **Fundo Municipal de Saúde** neste ato representado pelo Sr. José Carlos de Lima, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE** e, a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, com endereço na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____.____/____-____, neste ato legalmente representada por seu procurador/ sócio/ administrador, o Sr. _____, portador da Cédula de Identidade nº. _____.____, expedida pela _____ e inscrito no CPF/MF sob o nº. _____.____-____, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado o presente instrumento contratual, de acordo com a licitação na Modalidade Pregão Eletrônico Nº 018/FMS/2019 e mediante as seguintes cláusulas e condições que mutuamente outorgam, aceitam e se obrigam a fielmente cumprir, por si e seus sucessores.

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

Contratação de empresa especializada **pelo período de 30(trinta) meses** para a Prestação dos 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 nº8.069 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 desenvolvimento de todas as 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.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Unidade Gestora: 2 – Fundo Municipal de Saúde do Cabo de Santo Agostinho

Órgão: 41000 – Secretaria Municipal de Saúde

Unidade: 41100 – Fundo Municipal de Saúde

Função: 10 – Saúde

Sub Função: 302 – Assist. Hosp e Ambulatorial



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



Programa: 160 – Manut e Reestrut da Rede Saúde Média Complexidade
Ação: 4153 – Qualificação da Rede Especializada de Média Complexidade
Elemento de Despesa: 3.3.90.39
Código Reduzido: 273 e 274

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

Os preços totais ora contratados são de: **R\$** _____ .

Parágrafo Primeiro – Para fazer face à presente despesa foi emitida a Nota de Empenho nº. _____, datada de _____.

Parágrafo Segundo – O valor estipulado na presente cláusula não implica em previsão de crédito para a contratada, que somente fará jus aos valores referentes ao objeto efetivamente executado.

Parágrafo Terceiro - Será exigida do licitante vencedor garantia de execução do contrato, no percentual correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da sua proposta de preços, conforme previsto no art. 56 da lei nº 8.666/93 e alterações, através de uma das seguintes modalidades de garantia:

- a) Na forma de fiança bancária, válida até 30 (trinta) dias após o término do prazo contratual ou;
- b) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública; ou;
 - I) No caso de título da dívida pública, só serão aceitos aqueles emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central, e avaliados pelos seus valores econômicos, definidos pelo Ministério da Fazenda (Redação dada pela Lei nº 10.079/2004, de 31.12.2004);
- c) Seguro-garantia, válida até 30 (trinta) dias após o término do prazo contratual;

Parágrafo Quarto - A apólice de garantia do contrato deverá ser apresentada para custódia na Comissão Permanente de Licitação até 10 (dez) dias após a data de assinatura do contrato, sob pena de sua rescisão, sem prejuízo das sanções cabíveis.

Parágrafo Quinto - Ocorrendo prorrogação na vigência do contrato, deverá a garantia apresentada ser revalidada, por período não inferior a trinta dias, após o novo prazo previsto para o encerramento do mesmo.

Parágrafo Sexto - A garantia só será liberada após a conclusão do objeto desta licitação, mediante requerimento do interessado.

CLÁUSULA QUARTA – PRAZO

O presente Contrato terá vigência de 30 (trinta) meses, a partir da data de assinatura do contrato podendo ser prorrogado de acordo com o art. 57 inciso II da Lei 8666/93 e alterações.

O início do fornecimento com instalação é de 30 (trinta) dias a partir da Ordem de Serviço emitida pela Secretaria Demandante.

CLÁUSULA QUINTA – REALIZAÇÃO DO SERVIÇO

A realização do serviço, não poderá exceder o prazo de vigência do Contrato.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



Parágrafo Primeiro - Será de acordo com as necessidades da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, conforme Termo de Referência em anexo.

Parágrafo Segundo - Nos preços contratados encontram-se incluídas todas as despesas decorrentes de fretes, seguros, taxas, impostos e encargos sociais que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o custo do objeto ora contratado.

Parágrafo Terceiro - Nos termos do art. 67 da Lei 8666/93 e alterações, a execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pela Comissão de Controle e Fiscalização, informando à CONTRATADA, previamente, através de comunicação escrita, os nomes dos membros;

Parágrafo Quarto - Quando do surgimento de qualquer dúvida no que se refere a realização do serviço, se for o caso, a secretaria solicitante poderá providenciar exames específicos, através de órgão competente, com custos a cargo da licitante CONTRATADA.

Parágrafo Quinto - A CONTRATADA ficará obrigada a reparar, às suas expensas, o serviço que vierem a ser recusados e, cujo recebimento não importará sua aceitação.

Parágrafo Sexto - A Contratante se obriga a proporcionar à Contratada todas as condições necessárias ao pleno cumprimento das obrigações decorrentes do Termo Contratual, consoante estabelece a Lei no 8.666/93 e alterações posteriores;

Parágrafo Sétimo - Comunicar à Contratada toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução do objeto contratual, diligenciando nos casos que exigem providências corretivas;

Parágrafo Oitavo - Providenciar os pagamentos à Contratada à vista das Notas Fiscais / Faturas devidamente atestadas pelo Setor Competente;

CLÁUSULA SEXTA – PAGAMENTO

O pagamento será realizado em até 30 (trinta) dias, contados da data de apresentação da fatura e, com o devido atesto do setor competente da secretaria solicitante.

Parágrafo Primeiro - A fatura discriminativa deverá ser encaminhada à secretaria solicitante a partir do 1º dia útil do término do serviço para visto e atesto do setor competente, prorrogando-se o prazo de pagamento, sem ônus ou acréscimos, na mesma proporção de eventual atraso ocorrido no encaminhamento da fatura.

Parágrafo Segundo - Nenhum pagamento será efetuado à empresa adjudicatária enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação. Esse fato não será gerador de direito a reajustamento de preços ou a correção monetária.

Parágrafo Terceiro - No caso de vir a ser devido reajustamento, pactuado entre as partes, o índice utilizado será o IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado).

CLÁUSULA SÉTIMA – RESPONSABILIDADE

A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, pela prestação dos serviços, inclusive acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando a mesma de todas e quaisquer reclamações pertinentes.

Parágrafo Primeiro - Será de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA todos os impostos, taxas, obrigações trabalhistas, comerciais, contribuições previdenciárias, seguros de acidentes no trabalho, despesas fiscais, parafiscais ou quaisquer outros encargos decorrentes da execução deste Contrato.

Parágrafo Segundo - A CONTRATADA é responsável pelos danos causados



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



diretamente à Administração ou a terceiros, decorrente de sua culpa ou dolo na execução do objeto deste Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado.

Parágrafo Terceiro – A CONTRATADA é obrigada a manter, durante o prazo de execução contratual, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no processo licitatório.

Parágrafo Quarto – A Comissão de Fiscalização é Responsável pela Avaliação da Contratada utilizando-se o Formulário de Avaliação de Qualidade dos Serviços e encaminhamento de toda documentação ao Gestor do Contrato juntamente com as justificativas, para os itens avaliados com notas 0 (zero) ou 1 (um).

Parágrafo Quinto – O Gestor do Contrato é responsável:

- a) Pela consolidação das avaliações recebidas e pelo encaminhamento das consolidações e do relatório das instalações a Contratada;
- b) Pela aplicação de advertência a Contratada e encaminhamento de conhecimento a autoridade competente;
- c) Pela solicitação de aplicação das penalidades cabíveis, garantindo a defesa prévia da Contratada;
- d) Pela emissão da Avaliação de Desempenho do Fornecedor – Parcial ou Final.

CLÁUSULA OITAVA – SANÇÕES

De conformidade com o art. 86, Lei nº. 8.666/93 e alterações, em caso de atraso injustificado, inexecução parcial ou inexecução total do compromisso assumido com a Prefeitura do Cabo de Santo Agostinho, a adjudicatária ficará sujeita, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, ressalvados os casos devidamente justificados e comprovados, a critério da Administração, e ainda garantida prévia e ampla defesa, às seguintes sanções, cumulativamente ou não.

A contratada será informada através de ofício físico ou digital, da avaliação mensal dos itens previstos no Item 10 e Anexo III do Termo de Referência (Anexo VIII desde edital).

Antes da aplicação das infrações será aberto o prazo para a justificativa e realização da devida correção, caso não venha a ser sanado no prazo máximo de 24 horas, aplicar-se-á as penalidades previstas na TABELA 2, obedecendo o devido processo legal.

Tabela 1

Realizado	Parcialmente Realizado	Não Realizado
03 (três) pontos	01(um) ponto	0 (zero) ponto

Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida na Tabela 2:

Tabela 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	6% sobre o valor mensal do



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



	contrato
2	8% sobre o valor mensal do contrato
3	10% sobre o valor mensal do contrato

Parágrafo Primeiro – A informação da avaliação mensal deverá ser realizada por meio de ofício físico ou digital, devendo a contratada demonstrar a ciência do recebimento do mesmo para o início do prazo;

Parágrafo Segundo – A sanção de multa poderá ser aplicada à CONTRATADA juntamente com a de impedimento de licitar e contratar estabelecida no item 19.2 deste edital;

Parágrafo Terceiro – Nenhuma penalidade será aplicada sem o devido Processo Administrativo, devendo ser observado os dispostos na lei 8.666/93 e suas alterações;

Parágrafo Quarto – A critério da autoridade competente, o valor da multa poderá ser descontado do pagamento a ser efetuado ao contratado, inclusive antes da execução da garantia contratual eventualmente exigida, quando esta não for prestada sob a forma de caução em dinheiro;

Parágrafo Quinto – Caso o valor a ser pago ao contratado seja insuficiente para satisfação da multa, a diferença será descontada da garantia contratual eventualmente exigida;

Parágrafo Sexto – Caso não tenha sido exercida e verificada a insuficiência da garantia eventualmente exigida para satisfação integral da multa, o saldo remanescente será descontado de pagamentos devidos ao contratado;

Parágrafo Sétimo – Após esgotados os meios de execução direta da sanção de multa, o contratado será notificado para recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento da comunicação oficial;

Parágrafo Oitavo – Decorrido o prazo previsto, o contratante encaminhará a multa para cobrança judicial;

Parágrafo Nono – Caso o valor da garantia eventualmente exigida seja utilizado, no todo ou em parte, para o pagamento da multa, esta deve ser complementada pelo contratado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, a contar da solicitação da contratante;

As multas serão, após regular processo administrativo, descontadas dos créditos da contratada ou, se for o caso, cobrada administrativa ou judicialmente.

Parágrafo Décimo – As penalidades têm caráter de sanção administrativa, conseqüentemente, a sua aplicação não exime a contratada da reparação das eventuais perdas e danos que seu ato punível venha acarretar ao Município do Cabo de Santo Agostinho;

Parágrafo Décimo Primeiro – As penalidades são independentes e a aplicação de uma não exclui a das demais, quando cabíveis;

Parágrafo Décimo Segundo – Na hipótese de apresentar documentação inverossímil ou de cometer fraude, o licitante ou contratado poderá sofrer, sem prejuízo da comunicação do ocorrido ao Ministério Público, quaisquer das sanções adiante previstas, que poderão ser aplicadas cumulativamente.

CLÁUSULA NONA – RESCISÃO



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



A inadimplência das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato, por parte da CONTRATADA, assegurará à CONTRATANTE o direito de dá-lo por rescindido, de acordo com o previsto nos artigos 78 e na forma prevista no art. 79 da Lei nº. 8.666 de 21.06.1993 e alterações, incidindo sobre a CONTRATADA as sanções estabelecidas em lei e no presente instrumento contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA – FORO

As partes elegem o foro da Comarca do Cabo de Santo Agostinho, Estado de Pernambuco, como único competente para conhecer e dirimir qualquer ação ou execução oriunda da presente Contrato, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento contratual em 06 (seis) vias de igual teor e forma, juntamente com duas testemunhas.

Cabo de Santo Agostinho-PE, ___ de ___ de 2019.

José Carlos de Lima
Gestor do Fundo Municipal de Saúde

CONTRATANTE: MUNICÍPIO DO CABO DE SANTO AGOSTINHO

Fundo Municipal de Saúde

CONTRATADA:

FISCAL DO CONTRATO:



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



TESTEMUNHA:

CPF/MF:

TESTEMUNHA:

CPF/MF:



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO III

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INC. XXXIII,
ART. 7º, CF E INC. V, ART. 27 DA LEI 8666/93 E ALTERAÇÕES.**

Processo:

Pregão:

Data:

Horário:

Na qualidade de representante legal da empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, declaro, para fins do disposto no inciso V, art. 27 da Lei 8666/93 e alterações, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em horário de trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz (___).

Local e Data

Representante legal da empresa (nome, cargo, assinatura)



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO IV

MODELO DE PROCURAÇÃO

O abaixo assinado, na qualidade de responsável legal pela empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, com poderes para conferir mandato, vêm pela presente, outorgar ao Sr. _____, (nacionalidade), (estado civil), (profissão/cargo), portador da Cédula de Identidade nº. _____, expedida pela _____, inscrito no CPF (MF) sob o nº. _____, residente e domiciliado na _____ (endereço completo) _____, **com poderes para formular lances, negociar preços e praticar todos os atos inerentes ao certame, inclusive interpor e desistir de recursos em todas as fases licitatórias, bem como assinar contrato e ata de registro de preços, se for o caso**, com o Município do Cabo de Santo Agostinho.

Local e data

Responsável legal da empresa (nome e assinatura)

DADOS DO(S) SÓCIO(S) RESPONSÁVEL (EIS) PELA ASSINATURA DO CONTRATO

Razão Social da Empresa: _____

Nome do Sócio / _____
Responsável:

Nacionalidade: _____ Estado Civil: _____ Profissão: _____

Residência e Domicílio: _____

Cédula de Identidade: _____ Órgão Emissor: _____ CPF/MF: _____

Data

Assinatura do responsável pela empresa

Obs.: 1 - A credencial para participação no certame e a procuração particular para firmar compromisso só terão validade com firma reconhecida; e

2 - O campo relativo aos "dados do sócio responsável" só precisa ser preenchido caso não tenha sido estabelecido procurador para assinar o contrato.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO V

TERMO DE OPÇÃO PELO TRATAMENTO DIFERENCIADO E FAVORECIDO INSTITUÍDO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006 E ALTERAÇÕES

Eu, _____, CPF nº. _____, Identidade nº. _____ Expedida pelo(a) _____, na forma de Representante Legal da empresa _____, CNPJ _____ declaro para fins de comprovação ao processo licitatório nº ____/____-____/2019, pertinente ao PREGÃO ELETRÔNICO nº ____/____-____/2019, que não incidimos nas vedações impostas no § 4º e que atendemos às exigências dos incisos I e II, tudo do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, e que conseqüentemente a nossa empresa é considerada como Microempreendedor Individual – MEI ou Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP, conforme documentação comprobatória em anexo.

Local, __ de _____ de 2019.

CARIMBO DA EMPRESA COM CNPJ

Representante Legal

Assinatura

- OBS:**
- 1** As empresas não optantes do Simples Nacional deverão juntar toda a documentação necessária para comprovação de atendimento às exigências da Lei Complementar nº 123/2006 e alterações; e
 - 2** Todas as empresas interessadas em gozar dos privilégios estabelecidos na Lei Complementar nº 123/2006 e alterações, optantes do Simples Nacional ou não, deverão apresentar no credenciamento o balanço patrimonial do exercício anterior, de acordo com os termos da lei, para a verificação do atendimento às exigências da LC supracitada.



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

_____ **identificação completa do representante** _____,
como representante devidamente constituído de _____ **identificação completa da
licitante** _____, doravante denominado LICITANTE, para fins do disposto no subitem
10.4 "b" do Edital do Pregão Eletrônico N° ___/2019, declara sob as penas da lei,
em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente _____ **razão social** _____, e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital do Pregão Presencial N° ___/20___**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital do Pregão Eletrônico N° ___/2019**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) Que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital do Pregão Eletrônico N° ___/2019** quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) Que o conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do **Edital do Pregão Eletrônico N° ___/2019** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a discutido com ou recebido de qualquer integrante da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho antes da abertura oficial das propostas; e
- f) Que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, ____ de _____ de 20__

Representante legal do licitante



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE SERVIDORES

A empresa (razão social), CNPJ nº _____ com sede (endereço completo) em cumprimento ao Edital _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que não possui em seu quadro ou de pessoal, qualquer servidor efetivo, comissionado ou empregado da Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho, exercendo funções técnicas, gerenciais, comerciais ou administrativas.

_____, ____ de _____ de 20__

Representante legal do licitante
CPF / Cargo / Carimbo



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO VIII
TERMO DE REFERÊNCIA

PLANILHA DE CUSTOS E DEMAIS ANEXOS QUE COMPÕE O TR (ARQUIVO DIGITAL DEVE SER SOLICITADO ATRAVÉS DO E-MAIL: PREGAOELETRONICOCABO@HOTMAIL.COM)



Prefeitura Municipal do Cabo de Santo Agostinho
Secretaria Municipal de Assuntos Jurídicos
Comissão Permanente de Licitação



ANEXO IX

**DECLARAÇÃO PARA CONHECIMENTO
DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
(Em atendimento ao exigido no subitem 10.4 alínea "d")**

Declaramos, sob as penas da lei, que tomamos conhecimento de todas as informações e exigências contidas no edital e respectivos anexos do **Pregão Eletrônico Nº 018/FMS/2019**, estando, portanto, ciente das condições físicas locais para o cumprimento do objeto da licitação.

Local e data

Carimbo, nome e assinatura do representante legal da empresa.

HOSPITAL MENDO SAMPAIO						
FUNCIONÁRIOS						
A.1-DESEJUM - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	R\$ 9,41	50	50	2.500	R\$ 23.525,00	R\$ 58.812,50
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	R\$ 6,29	50	50	2.500	R\$ 15.725,00	R\$ 39.312,50
A.1.3 - Inhamé com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	R\$ 6,15	40	50	2.000	R\$ 12.300,00	R\$ 30.750,00
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	R\$ 5,42	48	50	2.400	R\$ 13.008,00	R\$ 32.520,00
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	R\$ 5,47	40	50	2.000	R\$ 10.940,00	R\$ 27.350,00
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	R\$ 5,27	48	50	2.400	R\$ 12.648,00	R\$ 31.620,00
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	R\$ 3,99	49	50	2.450	R\$ 9.775,50	R\$ 24.438,75
A.1.8 - Inhamé com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	R\$ 5,08	40	50	2.000	R\$ 10.160,00	R\$ 25.400,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 -BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	50		R\$ 23.177,50	R\$ 57.943,75
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	50		R\$ 408,00	R\$ 1.020,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	48	50		R\$ 1.104,00	R\$ 2.760,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	62	50		R\$ 806,00	R\$ 2.015,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	38	50		R\$ 912,00	R\$ 2.280,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	50		R\$ 648,00	R\$ 1.620,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	48	50		R\$ 264,00	R\$ 660,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	48	50		R\$ 792,00	R\$ 1.980,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	50		R\$ 350,00	R\$ 875,00
4 - BEBIDAS PRONTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	R\$ 0,56	183	50		R\$ 5.124,00	R\$ 12.810,00
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	R\$ 0,64	182	50		R\$ 5.824,00	R\$ 14.560,00
A.2 - ALMOÇO - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	R\$ 9,58	25	80	2.000	R\$ 19.160,00	R\$ 47.900,00
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	R\$ 9,60	25	80	2.000	R\$ 19.200,00	R\$ 48.000,00
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	R\$ 9,27	25	80	2.000	R\$ 18.540,00	R\$ 46.350,00
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	R\$ 9,53	25	80	2.000	R\$ 19.060,00	R\$ 47.650,00
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	R\$ 11,91	24	80	1.920	R\$ 22.867,20	R\$ 57.168,00
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada,frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	R\$ 8,45	25	80	2.000	R\$ 16.900,00	R\$ 42.250,00
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate,feijão mulatinho, figado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados:batata,cenoura, vagem	R\$ 7,67	24	80	1.920	R\$ 14.726,40	R\$ 36.816,00
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado,pirão de carne	R\$ 9,28	24	80	1.920	R\$ 17.817,60	R\$ 44.544,00
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	R\$ 12,48	24	80	1.920	R\$ 23.961,60	R\$ 59.904,00
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	R\$ 9,33	24	80	1.920	R\$ 17.913,60	R\$ 44.784,00
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	R\$ 9,78	24	80	1.920	R\$ 18.777,60	R\$ 46.944,00
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	R\$ 9,95	24	80	1.920	R\$ 19.104,00	R\$ 47.760,00
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	R\$ 12,68	24	80	1.920	R\$ 24.345,60	R\$ 60.864,00
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, bife a milanesa,peito de frango na chapa, purê de batatas	R\$ 8,48	24	80	1.920	R\$ 16.281,60	R\$ 40.704,00
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	R\$ 10,55	24	80	1.920	R\$ 20.256,00	R\$ 50.640,00

ACOMPANHAMENTOS						
1 - SALADA CRUA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
1.1 - Salada colorida	R\$ 0,45	37	80		R\$ 1.332,00	R\$ 3.330,00
1.2 - Salada brasil	R\$ 0,50	48	80		R\$ 1.920,00	R\$ 4.800,00
1.3 - Salada em tiras	R\$ 0,51	48	80		R\$ 1.958,40	R\$ 4.896,00
1.4 - Salada tropical	R\$ 0,47	48	80		R\$ 1.804,80	R\$ 4.512,00
1.5 - Salada vienense	R\$ 0,27	26	80		R\$ 561,60	R\$ 1.404,00
1.6 - Salada primavera	R\$ 0,42	48	80		R\$ 1.612,80	R\$ 4.032,00
1.7 - Vinagrete	R\$ 0,27	48	80		R\$ 1.036,80	R\$ 2.592,00
1.8 - Salada fantástica	R\$ 0,55	36	80		R\$ 1.584,00	R\$ 3.960,00
1.9 - Salada delícia	R\$ 0,46	26	80		R\$ 956,80	R\$ 2.392,00
2 - FAROFAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
2.1 - Farofa de ovos	R\$ 0,14	73	80		R\$ 817,60	R\$ 2.044,00
2.2 - Farofa de cebola	R\$ 0,13	73	80		R\$ 759,20	R\$ 1.898,00
2.3 - Farofa de bacon	R\$ 0,19	73	80		R\$ 1.109,60	R\$ 2.774,00
2.4 - Farofa de cuscuz	R\$ 0,14	73	80		R\$ 817,60	R\$ 2.044,00
2.5 - Farofa de calabresa	R\$ 0,13	73	80		R\$ 759,20	R\$ 1.898,00
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	80		R\$ 489,60	R\$ 1.224,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	12	80		R\$ 441,60	R\$ 1.104,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	80		R\$ 998,40	R\$ 2.496,00
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	39	80		R\$ 1.747,20	R\$ 4.368,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	12	80		R\$ 460,80	R\$ 1.152,00
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	R\$ 0,27	12	80		R\$ 259,20	R\$ 648,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	10	80		R\$ 88,00	R\$ 220,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	30	80		R\$ 792,00	R\$ 1.980,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	10	80		R\$ 224,00	R\$ 560,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	24	80		R\$ 1.920,00	R\$ 4.800,00
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	36	80		R\$ 2.505,60	R\$ 6.264,00
5.3 - Gelatina diversos sabores	R\$ 1,29	24	80		R\$ 2.476,80	R\$ 6.192,00
5.4 - Pudim de leite	R\$ 0,71	24	80		R\$ 1.363,20	R\$ 3.408,00
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	R\$ 0,97	24	80		R\$ 1.862,40	R\$ 4.656,00
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	R\$ 0,49	24	80		R\$ 940,80	R\$ 2.352,00
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	85	80		R\$ 1.700,00	R\$ 4.250,00
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	80		R\$ 2.419,20	R\$ 6.048,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	49	80		R\$ 1.332,80	R\$ 3.332,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	80		R\$ 980,00	R\$ 2.450,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	80		R\$ 1.999,20	R\$ 4.998,00
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,22	49	80		R\$ 862,40	R\$ 2.156,00

A.3 - JANTAR - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
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.	R\$ 7,97	49	50	2.450	R\$ 19.526,50	R\$ 48.816,25
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	R\$ 9,54	48	50	2.400	R\$ 22.896,00	R\$ 57.240,00
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	R\$ 7,96	48	50	2.400	R\$ 19.104,00	R\$ 47.760,00
A.3.4 - Cará são tomê com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	R\$ 11,05	48	50	2.400	R\$ 26.520,00	R\$ 66.300,00
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	R\$ 10,71	36	50	1.800	R\$ 19.278,00	R\$ 48.195,00
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	R\$ 9,78	48	50	2.400	R\$ 23.472,00	R\$ 58.680,00
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	R\$ 9,13	48	50	2.400	R\$ 21.912,00	R\$ 54.780,00
A.3.8 - Inhamé com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	R\$ 9,36	40	50	2.000	R\$ 18.720,00	R\$ 46.800,00
ACOMPANHAMENTOS						
SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	77	50		R\$ 962,50	R\$ 2.406,25
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	120	50		R\$ 2.160,00	R\$ 5.400,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	72	50		R\$ 1.224,00	R\$ 3.060,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	48	50		R\$ 600,00	R\$ 1.500,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	48	50		R\$ 1.224,00	R\$ 3.060,00
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	50		R\$ 23.177,50	R\$ 57.943,75

HOSPITAL MENDO SAMPAIO ACOMPANHANTES						
A.1-DESEJUM - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtde. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	R\$ 9,41	50	29	1.450	R\$ 13.644,50	R\$ 34.111,25
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	R\$ 6,29	50	29	1.450	R\$ 9.120,50	R\$ 22.801,25
A.1.3 - Inhamo com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	R\$ 6,15	40	29	1.160	R\$ 7.134,00	R\$ 17.835,00
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	R\$ 5,42	48	29	1.392	R\$ 7.544,64	R\$ 18.861,60
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	R\$ 5,47	40	29	1.160	R\$ 6.345,20	R\$ 15.863,00
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	R\$ 5,27	48	29	1.392	R\$ 7.335,84	R\$ 18.339,60
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	R\$ 3,99	49	29	1.421	R\$ 5.669,79	R\$ 14.174,48
A.1.8 - Inhamo com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	R\$ 5,08	40	29	1.160	R\$ 5.892,80	R\$ 14.732,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 -BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	29		R\$ 13.442,95	R\$ 33.607,38
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	29		R\$ 236,64	R\$ 591,60
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	48	29		R\$ 640,32	R\$ 1.600,80
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	62	29		R\$ 467,48	R\$ 1.168,70
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	38	29		R\$ 528,96	R\$ 1.322,40
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	29		R\$ 375,84	R\$ 939,60
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	48	29		R\$ 153,12	R\$ 382,80
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	48	29		R\$ 459,36	R\$ 1.148,40
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	29		R\$ 203,00	R\$ 507,50
4 - BEBIDAS PRONTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	R\$ 0,56	183	29		R\$ 2.971,92	R\$ 7.429,80
4.2 - Achocolatado, liquido - pronta para beber	R\$ 0,64	182	29		R\$ 3.377,92	R\$ 8.444,80
A.2 - ALMOÇO - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtde. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	R\$ 9,58	25	29	725	R\$ 6.945,50	R\$ 17.363,75
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	R\$ 9,60	25	29	725	R\$ 6.960,00	R\$ 17.400,00
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	R\$ 9,27	25	29	725	R\$ 6.720,75	R\$ 16.801,88
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	R\$ 9,53	25	29	725	R\$ 6.909,25	R\$ 17.273,13
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	R\$ 11,91	25	29	725	R\$ 8.634,75	R\$ 21.586,88
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada,frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	R\$ 8,45	24	29	696	R\$ 5.881,20	R\$ 14.703,00
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	R\$ 7,67	24	29	696	R\$ 5.338,32	R\$ 13.345,80
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado,pirão de carne	R\$ 9,28	24	29	696	R\$ 6.458,88	R\$ 16.147,20
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	R\$ 12,48	24	29	696	R\$ 8.686,08	R\$ 21.715,20
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	R\$ 9,33	24	29	696	R\$ 6.493,68	R\$ 16.234,20
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	R\$ 9,78	24	29	696	R\$ 6.806,88	R\$ 17.017,20
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	R\$ 9,95	24	29	696	R\$ 6.925,20	R\$ 17.313,00
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	R\$ 12,68	24	29	696	R\$ 8.825,28	R\$ 22.063,20
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	R\$ 8,48	24	29	696	R\$ 5.902,08	R\$ 14.755,20
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	R\$ 10,55	24	29	696	R\$ 7.342,80	R\$ 18.357,00

ACOMPANHAMENTOS						
1 - SALADA CRUA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
1.1 - Salada colorida	R\$ 0,45	37	29		R\$ 482,85	R\$ 1.207,13
1.2 - Salada brasil	R\$ 0,50	48	29		R\$ 696,00	R\$ 1.740,00
1.3 - Salada em tiras	R\$ 0,51	48	29		R\$ 709,92	R\$ 1.774,80
1.4 - Salada tropical	R\$ 0,47	48	29		R\$ 654,24	R\$ 1.635,60
1.5 - Salada vienense	R\$ 0,27	26	29		R\$ 203,58	R\$ 508,95
1.6 - Salada primavera	R\$ 0,42	48	29		R\$ 584,64	R\$ 1.461,60
1.7 - Vinagrete	R\$ 0,27	48	29		R\$ 375,84	R\$ 939,60
1.8 - Salada fantástica	R\$ 0,55	36	29		R\$ 574,20	R\$ 1.435,50
1.9 - Salada delícia	R\$ 0,46	26	29		R\$ 346,84	R\$ 867,10
2 - FAROFAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
2.1 - Farofa de ovos	R\$ 0,14	73	29		R\$ 296,38	R\$ 740,95
2.2 - Farofa de cebola	R\$ 0,13	73	29		R\$ 275,21	R\$ 688,03
2.3 - Farofa de bacon	R\$ 0,19	73	29		R\$ 402,23	R\$ 1.005,58
2.4 - Farofa de cuscuz	R\$ 0,14	73	29		R\$ 296,38	R\$ 740,95
2.5 - Farofa de calabresa	R\$ 0,13	73	29		R\$ 275,21	R\$ 688,03
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	29		R\$ 177,48	R\$ 443,70
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	12	29		R\$ 160,08	R\$ 400,20
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	29		R\$ 361,92	R\$ 904,80
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	39	29		R\$ 633,36	R\$ 1.583,40
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	12	29		R\$ 167,04	R\$ 417,60
3.6 - Fruta in natura laranja pêra	R\$ 0,27	12	29		R\$ 93,96	R\$ 234,90
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	10	29		R\$ 31,90	R\$ 79,75
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	30	29		R\$ 287,10	R\$ 717,75
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	10	29		R\$ 81,20	R\$ 203,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	24	29		R\$ 696,00	R\$ 1.740,00
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	36	29		R\$ 908,28	R\$ 2.270,70
5.3 - Gelatina diversos sabores	R\$ 1,29	24	29		R\$ 897,84	R\$ 2.244,60
5.4 - Pudim de leite	R\$ 0,71	24	29		R\$ 494,16	R\$ 1.235,40
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	R\$ 0,97	24	29		R\$ 675,12	R\$ 1.687,80
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	R\$ 0,49	24	29		R\$ 341,04	R\$ 852,60
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	85	29		R\$ 616,25	R\$ 1.540,63
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	29		R\$ 876,96	R\$ 2.192,40
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	49	29		R\$ 483,14	R\$ 1.207,85
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	29		R\$ 355,25	R\$ 888,13
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	29		R\$ 724,71	R\$ 1.811,78
7.6 - Suco polpa de fruta de cajá	R\$ 0,22	49	29		R\$ 312,62	R\$ 781,55

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

A.3 - JANTAR - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
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.	R\$ 7,97	49	29	1.421	R\$ 11.325,37	R\$ 28.313,43
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	R\$ 9,54	48	29	1.392	R\$ 13.279,68	R\$ 33.199,20
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	R\$ 7,96	48	29	1.392	R\$ 11.080,32	R\$ 27.700,80
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	R\$ 11,05	48	29	1.392	R\$ 15.381,60	R\$ 38.454,00
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	R\$ 10,71	36	29	1.044	R\$ 11.181,24	R\$ 27.953,10
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	R\$ 9,78	48	29	1.392	R\$ 13.613,76	R\$ 34.034,40
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	R\$ 9,13	48	29	1.392	R\$ 12.708,96	R\$ 31.772,40
A.3.8 - Inhamé com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	R\$ 9,36	40	29	1.160	R\$ 10.857,60	R\$ 27.144,00
ACOMPANHAMENTOS						
SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	77	29		R\$ 558,25	R\$ 1.395,63
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	120	29		R\$ 1.252,80	R\$ 3.132,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	72	29		R\$ 709,92	R\$ 1.774,80
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	48	29		R\$ 348,00	R\$ 870,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	48	29		R\$ 709,92	R\$ 1.774,80
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	29		R\$ 13.442,95	R\$ 33.607,38

HOSPITAL MENDO SAMPAIO						
PACIENTES						
B - DIETA LIQUÍDA DE PROVA PACIENTES ADULTOS						
B - REFEIÇÕES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
B.1 - Dieta líquida de prova - água de coco - 50 ml	R\$ 3,79	556	2	1.112	R\$ 4.214,48	R\$ 10.536,20
B.2 - Dieta líquida de prova - chá de camomila - 50 ml	R\$ 3,71	544	2	1.088	R\$ 4.036,48	R\$ 10.091,20
B.3 - Dieta líquida de prova - chá de erva doce - 50 ml	R\$ 3,70	544	2	1.088	R\$ 4.025,60	R\$ 10.064,00
B.4 - Dieta líquida de prova - chá de maçã - 50 ml	R\$ 3,78	546	2	1.092	R\$ 4.127,76	R\$ 10.319,40
C - DIETA LIQUÍDA TOTAL PACIENTES ADULTOS						
C.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
C.1.1 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Goiaba	R\$ 3,90	214	2	428	R\$ 1.669,20	R\$ 4.173,00
C.1.2 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajá	R\$ 4,01	228	2	456	R\$ 1.828,56	R\$ 4.571,40
C.1.3 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Acerola	R\$ 3,96	204	2	408	R\$ 1.615,68	R\$ 4.039,20
C.1.4 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Uva	R\$ 3,84	180	2	360	R\$ 1.382,40	R\$ 3.456,00
C.1.5 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajú	R\$ 3,93	214	2	428	R\$ 1.682,04	R\$ 4.205,10
C.1.6 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Abacaxi	R\$ 3,94	216	2	432	R\$ 1.702,08	R\$ 4.255,20
C.1.7 - Dieta líquida - suco de fruta de Mamão formosa	R\$ 3,78	204	2	408	R\$ 1.542,24	R\$ 3.855,60
C.2 - ALMOÇO E JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
C.2.1 - Dieta líquida de Legumes	R\$ 4,20	204	2	408	R\$ 1.713,60	R\$ 4.284,00
C.2.2 - Dieta líquida de frango	R\$ 4,51	156	2	312	R\$ 1.407,12	R\$ 3.517,80
C.2.3 - Dieta líquida de carne	R\$ 4,69	156	2	312	R\$ 1.463,28	R\$ 3.658,20
C.2.4 - Dieta líquida de peixe	R\$ 4,47	108	2	216	R\$ 965,52	R\$ 2.413,80
C.2.5 - Dieta líquida de feijão	R\$ 4,55	106	2	212	R\$ 964,60	R\$ 2.411,50
D - DIETA LIQUÍDA PASTOSA PACIENTES ADULTOS						
D.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
D.1.1 - Dieta líquida pastosa - vitamina de goiaba com aveia	R\$ 4,46	252	3	756	R\$ 3.371,76	R\$ 8.429,40
D.1.2 - Dieta líquida pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia	R\$ 4,41	314	3	942	R\$ 4.154,22	R\$ 10.385,55
D.1.3 - Dieta líquida pastosa - iogurte natural diet c/ aveia	R\$ 5,91	264	3	792	R\$ 4.680,72	R\$ 11.701,80
D.1.4 - Dieta líquida pastosa - iogurte de frutas DIET c/ aveia	R\$ 5,36	210	3	630	R\$ 3.376,80	R\$ 8.442,00
D.1.5 - Dieta líquida pastosa - vitamina de mamão c/ aveia	R\$ 4,37	216	3	648	R\$ 2.831,76	R\$ 7.079,40
D.1.6 - Dieta líquida pastosa - vitamina de acerola c/aveia	R\$ 1,21	204	3	612	R\$ 740,52	R\$ 1.851,30
D.2 - ALMOÇO E JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
D.2.1 - Dieta líquida pastosa - creme de legumes	R\$ 4,38	160	3	480	R\$ 2.102,40	R\$ 5.256,00
D.2.2 - Dieta líquida pastosa - canja liquidificada	R\$ 5,00	160	3	480	R\$ 2.400,00	R\$ 6.000,00
D.2.3 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de carne	R\$ 5,60	144	3	432	R\$ 2.419,20	R\$ 6.048,00
D.2.4 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de peixe	R\$ 4,98	158	3	474	R\$ 2.360,52	R\$ 5.901,30
D.2.5 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de feijão	R\$ 5,07	108	3	324	R\$ 1.642,68	R\$ 4.106,70
E - DIETA PASTOSA PACIENTES ADULTOS						
E.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.1.1 - Dieta pastosa - cará amassado com carne moída + papa de aveia	R\$ 7,82	60	5	300	R\$ 2.346,00	R\$ 5.865,00
E.1.2 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ovo mexido + papa de aveia	R\$ 6,57	60	5	300	R\$ 1.971,00	R\$ 4.927,50
E.1.3 - Dieta pastosa - inhame amassado com ovo mexido + papa de aveia	R\$ 7,01	50	5	250	R\$ 1.752,50	R\$ 4.381,25
E.1.4 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ricota e requeijão light + papa de aveia	R\$ 6,89	49	5	245	R\$ 1.688,05	R\$ 4.220,13
E.1.5 - Dieta pastosa - cará com carne de soja + papa de aveia	R\$ 7,26	49	5	245	R\$ 1.778,70	R\$ 4.446,75
E.1.6 - Dieta pastosa - banana comprida com queijo coalho light + papa de aveia	R\$ 6,95	49	5	245	R\$ 1.702,75	R\$ 4.256,88
E.1.7 - Dieta pastosa - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	R\$ 6,81	48	5	240	R\$ 1.634,40	R\$ 4.086,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES - PADRÃO NORMAL	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	72	5		R\$ 100,80	R\$ 252,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	60	5		R\$ 117,00	R\$ 292,50
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	37	5		R\$ 68,45	R\$ 171,13
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	37	5		R\$ 64,75	R\$ 161,88
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	13	5		R\$ 35,10	R\$ 87,75
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	24	5		R\$ 30,00	R\$ 75,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	13	5		R\$ 22,10	R\$ 55,25
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	72	5		R\$ 68,40	R\$ 171,00
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	37	5		R\$ 98,05	R\$ 245,13

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

8 - BEBIDAS QUENTES PACIENTES - PADRÃO NORMAL	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	5		R\$ 2.317,75	R\$ 5.794,38
E.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.2.1 - Dieta pastosa - vitamina de goiaba c/ aveia	R\$ 5,67	190	5	950	R\$ 5.386,50	R\$ 13.466,25
E.2.2 - Dieta pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia	R\$ 5,62	190	5	950	R\$ 5.339,00	R\$ 13.347,50
E.2.3 - Dieta pastosa - iogurte natural diet c/ aveia	R\$ 7,12	165	5	825	R\$ 5.874,00	R\$ 14.685,00
E.2.4 - Dieta pastosa - iogurte de frutas diet c/ aveia	R\$ 6,57	170	5	850	R\$ 5.584,50	R\$ 13.961,25
E.2.5 - Dieta pastosa - vitamina de mamão c/aveia	R\$ 5,58	190	5	950	R\$ 5.301,00	R\$ 13.252,50
E.2.6 - Dieta pastosa - vitamina de acerola c/aveia	R\$ 5,75	190	5	950	R\$ 5.462,50	R\$ 13.656,25
E.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.3.1 - Arroz branco, bife acebolado desfiado e purê de abóbora	R\$ 9,56	49	5	245	R\$ 2.342,20	R\$ 5.855,50
E.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango desfiado, purê misto	R\$ 7,90	38	5	190	R\$ 1.501,00	R\$ 3.752,50
E.3.3 - Macarrão ao molho, Isca de carne desfiada, purê de inhame	R\$ 9,80	38	5	190	R\$ 1.862,00	R\$ 4.655,00
E.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango desfiado, purê de inhame	R\$ 8,03	48	5	240	R\$ 1.927,20	R\$ 4.818,00
E.3.5 - Filé de peixe(merluza) desfiado, arroz branco e purê de batata- doce	R\$ 7,48	48	5	240	R\$ 1.795,20	R\$ 4.488,00
E.3.6 - Arroz com brócolis, frango(coxa/sobrecoxa) de frango ao forno desfiado, purê de abóbora.	R\$ 7,22	48	5	240	R\$ 1.732,80	R\$ 4.332,00
E.3.7 - Carne guisada desfiada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia	R\$ 9,85	48	5	240	R\$ 2.364,00	R\$ 5.910,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	84	5		R\$ 117,60	R\$ 294,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	84	5		R\$ 163,80	R\$ 409,50
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	84	5		R\$ 155,40	R\$ 388,50
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	13	5		R\$ 22,75	R\$ 56,88
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	50	5		R\$ 135,00	R\$ 337,50
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	25	5		R\$ 31,25	R\$ 78,13
8.7 - Suco polpa de fruta de cajá	R\$ 0,34	25	5		R\$ 42,50	R\$ 106,25
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	73	5		R\$ 62,05	R\$ 155,13
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	73	5		R\$ 167,90	R\$ 419,75
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	73	5		R\$ 94,90	R\$ 237,25
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	73	5		R\$ 204,40	R\$ 511,00
SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	R\$ 1,55	73	5		R\$ 565,75	R\$ 1.414,38
E.4 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.4.1 - Creme de legumes, batata doce amassada com peito de frango ao molho de tomate.	R\$ 7,23	60	5	300	R\$ 2.169,00	R\$ 5.422,50
E.4.2 - Canja liquidificada, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	R\$ 7,75	60	5	300	R\$ 2.325,00	R\$ 5.812,50
E.4.3 - Creme de carne, banana comprida com queijo coalho	R\$ 7,37	49	5	245	R\$ 1.805,65	R\$ 4.514,13
E.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	R\$ 7,85	49	5	245	R\$ 1.923,25	R\$ 4.808,13
E.4.5 - Creme de carne, cará com frango acebolado	R\$ 8,57	49	5	245	R\$ 2.099,65	R\$ 5.249,13
E.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	R\$ 7,40	49	5	245	R\$ 1.813,00	R\$ 4.532,50
E.4.7 - Creme de carne, banana comprida com queijo ricota	R\$ 7,41	49	5	245	R\$ 1.815,45	R\$ 4.538,63
ACOMPANHAMENTOS						
8 - BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	5		R\$ 2.317,75	R\$ 5.794,38

F - DIETA BRANDA PACIENTES ADULTOS						
F.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.1.1 - Dieta branda - cará com carne moída + papa de aveia	R\$ 7,45	49	6	294	R\$ 2.190,30	R\$ 5.475,75
F.1.2 - Dieta branda -batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	R\$ 6,58	49	6	294	R\$ 1.934,52	R\$ 4.836,30
F.1.3 - Dieta branda - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	R\$ 7,41	60	6	360	R\$ 2.667,60	R\$ 6.669,00
F.1.4 - Dieta branda - batata doce com ricota + requeijão lighth sem amido + papa de aveia	R\$ 6,52	60	6	360	R\$ 2.347,20	R\$ 5.868,00
F.1.5 - Dieta branda - cará com carne de soja + torrada com requeijão lighth.	R\$ 7,65	49	6	294	R\$ 2.249,10	R\$ 5.622,75
F.1.6 - Dieta branda - banana comprida com queijo coalho lighth + papa de aveia.	R\$ 6,58	49	6	294	R\$ 1.934,52	R\$ 4.836,30
F.1.7 - Dieta branda - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	R\$ 6,44	49	6	294	R\$ 1.893,36	R\$ 4.733,40
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	60	6		R\$ 100,80	R\$ 252,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	36	6		R\$ 84,24	R\$ 210,60
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	72	6		R\$ 159,84	R\$ 399,60
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	17	6		R\$ 55,08	R\$ 137,70
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	12	6		R\$ 18,00	R\$ 45,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	48	6		R\$ 97,92	R\$ 244,80
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	48	6		R\$ 54,72	R\$ 136,80
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	72	6		R\$ 228,96	R\$ 572,40
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	6		R\$ 48,96	R\$ 122,40
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	70	6		R\$ 193,20	R\$ 483,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	72	6		R\$ 112,32	R\$ 280,80
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	36	6		R\$ 103,68	R\$ 259,20
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	6		R\$ 77,76	R\$ 194,40
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	91	6		R\$ 180,18	R\$ 450,45
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	6		R\$ 2.781,30	R\$ 6.953,25
F.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.2.1 - Dieta branda - iogurte natural diet com aveia	R\$ 6,32	132	6	792	R\$ 5.005,44	R\$ 12.513,60
F.2.2 - Dieta branda - Torrada integral com requeijão lighth	R\$ 4,75	113	6	678	R\$ 3.220,50	R\$ 8.051,25
F.2.3 - Dieta branda - Biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	R\$ 5,36	113	6	678	R\$ 3.634,08	R\$ 9.085,20
F.2.4 - Dieta branda - pão integral tipo bismaguinha com ricota	R\$ 5,05	132	6	792	R\$ 3.999,60	R\$ 9.999,00
F.2.5 - Dieta branda - Torrada integral com ricota	R\$ 4,48	120	6	720	R\$ 3.225,60	R\$ 8.064,00
F.2.6 - Dieta branda - Biscoito cream craker integral com geleia diet	R\$ 4,67	120	6	720	R\$ 3.362,40	R\$ 8.406,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	120	6		R\$ 201,60	R\$ 504,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	132	6		R\$ 308,88	R\$ 772,20
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	84	6		R\$ 186,48	R\$ 466,20
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	24	6		R\$ 77,76	R\$ 194,40
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	24	6		R\$ 36,00	R\$ 90,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	24	6		R\$ 48,96	R\$ 122,40
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	84	6		R\$ 95,76	R\$ 239,40
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	96	6		R\$ 305,28	R\$ 763,20
8.10 - Suco de fruta melão	R\$ 0,22	48	6		R\$ 63,36	R\$ 158,40
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	24	6		R\$ 33,12	R\$ 82,80
F.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.3.1 - Arroz branco, bife acebolado e purê de abóbora	R\$ 9,56	49	6	294	R\$ 2.810,64	R\$ 7.026,60
F.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango, purê misto	R\$ 7,90	49	6	294	R\$ 2.322,60	R\$ 5.806,50
F.3.3 - Macarrão ao molho, isca de carne, purê de inhame	R\$ 9,80	60	6	360	R\$ 3.528,00	R\$ 8.820,00
F.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango, purê de inhame	R\$ 8,03	37	6	222	R\$ 1.782,66	R\$ 4.456,65
F.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce	R\$ 7,48	49	6	294	R\$ 2.199,12	R\$ 5.497,80
F.3.6 - Arroz com brócolis, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	R\$ 7,22	49	6	294	R\$ 2.122,68	R\$ 5.306,70
F.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia	R\$ 9,84	72	6	432	R\$ 4.250,88	R\$ 10.627,20

ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	96	6		R\$ 161,28	R\$ 403,20
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	36	6		R\$ 84,24	R\$ 210,60
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	72	6		R\$ 159,84	R\$ 399,60
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	17	6		R\$ 35,70	R\$ 89,25
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	48	6		R\$ 155,52	R\$ 388,80
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	36	6		R\$ 54,00	R\$ 135,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	60	6		R\$ 122,40	R\$ 306,00
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	72	6		R\$ 73,44	R\$ 183,60
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	24	6		R\$ 66,24	R\$ 165,60
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	101	6		R\$ 157,56	R\$ 393,90
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	48	6		R\$ 138,24	R\$ 345,60
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	12	6		R\$ 19,44	R\$ 48,60
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	24	6		R\$ 47,52	R\$ 118,80
SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	R\$ 1,55	84	6		R\$ 781,20	R\$ 1.953,00
F.4 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.	R\$ 7,20	49	6	294	R\$ 2.116,80	R\$ 5.292,00
F.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	R\$ 7,70	49	6	294	R\$ 2.263,80	R\$ 5.659,50
F.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	R\$ 7,37	60	6	360	R\$ 2.653,20	R\$ 6.633,00
F.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	R\$ 8,44	60	6	360	R\$ 3.038,40	R\$ 7.596,00
F.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado	R\$ 8,36	49	6	294	R\$ 2.457,84	R\$ 6.144,60
F.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	R\$ 7,40	49	6	294	R\$ 2.175,60	R\$ 5.439,00
F.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota	R\$ 6,44	49	6	294	R\$ 1.893,36	R\$ 4.733,40
ACOMPANHAMENTOS						
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	6		R\$ 2.781,30	R\$ 6.953,25
F.5 - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.5.1 - Dieta branda - salada de frutas c/ iogurte natural	R\$ 6,34	75	6	450	R\$ 2.853,00	R\$ 7.132,50
F.5.2 - Dieta Branda - torrada salgada com queijo ricota	R\$ 4,66	96	6	576	R\$ 2.684,16	R\$ 6.710,40
F.5.3 - Dieta branda - vitamina de frutas mista	R\$ 4,36	85	6	510	R\$ 2.223,60	R\$ 5.559,00
F.5.4 - Dieta Branda - mamão com iogurte de frutas DIET	R\$ 5,41	60	6	360	R\$ 1.947,60	R\$ 4.869,00
F.5.5 - Dieta branda - torrada integral com geléia diet	R\$ 4,51	49	6	294	R\$ 1.325,94	R\$ 3.314,85
ACOMPANHAMENTOS						
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.13 - Chá de camomila	R\$ 0,09	60	6		R\$ 32,40	R\$ 81,00
8.14 - Chá de erva doce	R\$ 0,09	60	6		R\$ 32,40	R\$ 81,00
8.15 - Chá de maçã	R\$ 0,27	30	6		R\$ 48,60	R\$ 121,50

G - DIETA LIVRE PACIENTES ADULTOS						
G.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.1.1 - Dieta livre - cará com carne moída + papa de aveia	R\$ 7,42	49	15	735	R\$ 5.452,23	R\$ 13.630,58
G.1.2 - Dieta livre - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	R\$ 6,30	49	15	735	R\$ 4.630,94	R\$ 11.577,35
G.1.3 - Dieta livre - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	R\$ 7,12	60	15	900	R\$ 6.410,79	R\$ 16.026,98
G.1.4 - Dieta livre - batata doce com ricota + requeijão lighth sem amido + papa de aveia	R\$ 6,49	60	15	900	R\$ 5.842,08	R\$ 14.605,20
G.1.5 - Dieta livre - cará com carne de soja + torrada com requeijão lighth.	R\$ 7,37	49	15	735	R\$ 5.417,39	R\$ 13.543,48
G.1.6 - Dieta livre - banana comprida com queijo coalho lighth + papa de aveia.	R\$ 6,55	49	15	735	R\$ 4.817,19	R\$ 12.042,98
G.1.7 - Dieta livre - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	R\$ 5,39	49	15	735	R\$ 3.960,47	R\$ 9.901,18
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	48	15		R\$ 201,60	R\$ 504,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	24	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	48	15		R\$ 266,40	R\$ 666,00
8.4 - Suco polpa de fruta abacaxi	R\$ 0,35	24	15		R\$ 126,00	R\$ 315,00
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	24	15		R\$ 194,40	R\$ 486,00
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	12	15		R\$ 45,00	R\$ 112,50
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	48	15		R\$ 244,80	R\$ 612,00
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	48	15		R\$ 136,80	R\$ 342,00
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	48	15		R\$ 381,60	R\$ 954,00
8.10 - Suco de fruta melão	R\$ 0,22	17	15		R\$ 56,10	R\$ 140,25
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	24	15		R\$ 82,80	R\$ 207,00
8 - BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	15		R\$ 6.953,25	R\$ 17.383,13
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	15		R\$ 91,80	R\$ 229,50
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	84	15		R\$ 579,60	R\$ 1.449,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	72	15		R\$ 280,80	R\$ 702,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	36	15		R\$ 145,80	R\$ 364,50
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	24	15		R\$ 39,60	R\$ 99,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	77	15		R\$ 381,15	R\$ 952,88
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	36	15		R\$ 151,20	R\$ 378,00

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

G.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.2.1 - Dieta livre - iogurte natural diet com aveia		R\$ 6,32	150	15	2.250	R\$ 14.220,00	R\$ 35.550,00
G.2.2 - Dieta livre - torrada integral com requeijão ligh		R\$ 4,75	160	15	2.400	R\$ 11.400,00	R\$ 28.500,00
G.2.3 - Dieta livre - biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)		R\$ 5,36	150	15	2.250	R\$ 12.060,00	R\$ 30.150,00
G.2.4 - Dieta livre - pão integral tipo bisnaguinha com ricota		R\$ 4,50	160	15	2.400	R\$ 10.800,00	R\$ 27.000,00
G.2.5 - Dieta livre - torrada integral com ricota		R\$ 4,48	160	15	2.400	R\$ 10.752,00	R\$ 26.880,00
G.2.6 - Dieta livre - biscoito cream craker integral com geléia diet		R\$ 4,67	160	15	2.400	R\$ 11.208,00	R\$ 28.020,00
G.2.7 - Dieta livre - biscoito cream craker integral c/ requeijão ligh		R\$ 4,91	155	15	2.325	R\$ 11.415,75	R\$ 28.539,38
ACOMPANHAMENTOS							
8 - SUCOS PACIENTES		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba		R\$ 0,28	120	15		R\$ 504,00	R\$ 1.260,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá		R\$ 0,39	144	15		R\$ 842,40	R\$ 2.106,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola		R\$ 0,37	108	15		R\$ 599,40	R\$ 1.498,50
8.8 - Suco de fruta de mamão		R\$ 0,19	60	15		R\$ 171,00	R\$ 427,50
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja		R\$ 0,53	108	15		R\$ 858,60	R\$ 2.146,50
8.10 - Suco de fruta melão		R\$ 0,22	48	15		R\$ 158,40	R\$ 396,00
8 - BEBIDAS QUENTES		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.13 - Chá de camomila		R\$ 0,09	96	15		R\$ 129,60	R\$ 324,00
8.14 - Chá de erva doce		R\$ 0,09	96	15		R\$ 129,60	R\$ 324,00
8.15 - Chá de maçã		R\$ 0,27	84	15		R\$ 340,20	R\$ 850,50
G.3 - ALMOÇO		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.3.1 - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos		R\$ 9,93	50	15	750	R\$ 7.447,50	R\$ 18.618,75
G.3.2 - Macarrão, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, purê de batata		R\$ 8,53	50	15	750	R\$ 6.397,50	R\$ 15.993,75
G.3.3 - Macarrão ao molho, feijão carioca, Isca de carne ao molho de tomate,		R\$ 10,40	46	15	690	R\$ 7.176,00	R\$ 17.940,00
G.3.4 - Arroz com couve, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de		R\$ 8,66	50	15	750	R\$ 6.495,00	R\$ 16.237,50
G.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco, feijão carioca e purê de batata- doce		R\$ 8,07	50	15	750	R\$ 6.052,50	R\$ 15.131,25
G.3.6 - Arroz com brócolis, feijão carioca, coxa de frango ao forno, purê de		R\$ 7,75	72	15	1.080	R\$ 8.370,00	R\$ 20.925,00
G.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco, feijão preto e pirão de aveia		R\$ 10,42	47	15	705	R\$ 7.346,10	R\$ 18.365,25
ACOMPANHAMENTOS							
8 - SUCOS PACIENTES		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba		R\$ 0,28	101	15		R\$ 424,20	R\$ 1.060,50
8.2 - Suco polpa de fruta cajá		R\$ 0,39	48	15		R\$ 280,80	R\$ 702,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola		R\$ 0,37	36	15		R\$ 199,80	R\$ 499,50
8.4 - Suco polpa de fruta de uva		R\$ 0,35	36	15		R\$ 189,00	R\$ 472,50
8.5 - Suco polpa de maracujá		R\$ 0,54	48	15		R\$ 388,80	R\$ 972,00
8.6 - Suco polpa de uva		R\$ 0,25	48	15		R\$ 180,00	R\$ 450,00
8.7 - Suco polpa de cajú		R\$ 0,34	24	15		R\$ 122,40	R\$ 306,00
8.8 - Suco de fruta de mamão		R\$ 0,19	24	15		R\$ 68,40	R\$ 171,00
3 - FRUTAS		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia		R\$ 0,17	72	15		R\$ 183,60	R\$ 459,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - gala		R\$ 0,46	24	15		R\$ 165,60	R\$ 414,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa		R\$ 0,26	60	15		R\$ 234,00	R\$ 585,00
3.4 - Salada de Frutas		R\$ 0,56	48	15		R\$ 403,20	R\$ 1.008,00
3.5 - Fruta in natura tangerina		R\$ 0,48	41	15		R\$ 295,20	R\$ 738,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês		R\$ 0,33	24	15		R\$ 118,80	R\$ 297,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi		R\$ 0,28	48	15		R\$ 201,60	R\$ 504,00
6 - SOBREMESAS - PACIENTES		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores		R\$ 1,55	48	15		R\$ 1.116,00	R\$ 2.790,00
G.4 - JANTAR		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.		R\$ 7,23	49	15	735	R\$ 5.314,05	R\$ 13.285,13
G.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce		R\$ 7,79	49	15	735	R\$ 5.725,65	R\$ 14.314,13
G.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho		R\$ 7,37	60	15	900	R\$ 6.633,00	R\$ 16.582,50
G.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada		R\$ 7,85	60	15	900	R\$ 7.065,00	R\$ 17.662,50
G.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado		R\$ 8,40	49	15	735	R\$ 6.174,00	R\$ 15.435,00
G.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora		R\$ 7,40	49	15	735	R\$ 5.439,00	R\$ 13.597,50
G.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota		R\$ 7,38	49	15	735	R\$ 5.424,30	R\$ 13.560,75
ACOMPANHAMENTOS							
8 - BEBIDAS QUENTES - PACIENTES		Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite		R\$ 1,27	365	15		R\$ 6.953,25	R\$ 17.383,13

MATERNIDADE PADRE GERALDO						
FUNCIONÁRIOS						
A.1-DESEJUM - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	R\$ 9,41	50	60	3.000	R\$ 28.230,00	R\$ 70.575,00
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	R\$ 6,29	50	60	3.000	R\$ 18.870,00	R\$ 47.175,00
A.1.3 - Inhamo com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	R\$ 6,15	40	60	2.400	R\$ 14.760,00	R\$ 36.900,00
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	R\$ 5,42	48	60	2.880	R\$ 15.609,60	R\$ 39.024,00
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	R\$ 5,47	40	60	2.400	R\$ 13.128,00	R\$ 32.820,00
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	R\$ 5,27	48	60	2.880	R\$ 15.177,60	R\$ 37.944,00
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	R\$ 3,99	49	60	2.940	R\$ 11.730,60	R\$ 29.326,50
A.1.8 - Inhamo com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	R\$ 5,08	40	60	2.400	R\$ 12.192,00	R\$ 30.480,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 -BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	60		R\$ 27.813,00	R\$ 69.532,50
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	60		R\$ 489,60	R\$ 1.224,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	48	60		R\$ 1.324,80	R\$ 3.312,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	62	60		R\$ 967,20	R\$ 2.418,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	38	60		R\$ 1.094,40	R\$ 2.736,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	60		R\$ 777,60	R\$ 1.944,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	48	60		R\$ 316,80	R\$ 792,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	48	60		R\$ 950,40	R\$ 2.376,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	60		R\$ 420,00	R\$ 1.050,00
4 - BEBIDAS PRONTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	R\$ 0,56	183	60		R\$ 6.148,80	R\$ 15.372,00
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	R\$ 0,64	182	60		R\$ 6.988,80	R\$ 17.472,00
A.2 - ALMOÇO - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	R\$ 9,58	25	69	1.725	R\$ 16.525,50	R\$ 41.313,75
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	R\$ 9,60	25	69	1.725	R\$ 16.560,00	R\$ 41.400,00
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	R\$ 9,27	25	69	1.725	R\$ 15.990,75	R\$ 39.976,88
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	R\$ 9,53	25	69	1.725	R\$ 16.439,25	R\$ 41.098,13
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	R\$ 11,91	25	69	1.725	R\$ 20.544,75	R\$ 51.361,88
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada,frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	R\$ 8,45	24	69	1.656	R\$ 13.993,20	R\$ 34.983,00
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	R\$ 7,67	24	69	1.656	R\$ 12.701,52	R\$ 31.753,80
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado,pirão de carne	R\$ 9,28	24	69	1.656	R\$ 15.367,68	R\$ 38.419,20
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	R\$ 12,48	24	69	1.656	R\$ 20.666,88	R\$ 51.667,20
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	R\$ 9,33	24	69	1.656	R\$ 15.450,48	R\$ 38.626,20
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	R\$ 9,78	24	69	1.656	R\$ 16.195,68	R\$ 40.489,20
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	R\$ 9,95	24	69	1.656	R\$ 16.477,20	R\$ 41.193,00
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	R\$ 12,68	24	69	1.656	R\$ 20.998,08	R\$ 52.495,20
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	R\$ 8,48	24	69	1.656	R\$ 14.042,88	R\$ 35.107,20
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	R\$ 10,55	24	69	1.656	R\$ 17.470,80	R\$ 43.677,00

ACOMPANHAMENTOS						
1 - SALADA CRUA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
1.1 - Salada colorida	R\$ 0,45	37	69		R\$ 1.148,85	R\$ 2.872,13
1.2 - Salada brasil	R\$ 0,50	48	69		R\$ 1.656,00	R\$ 4.140,00
1.3 - Salada em tiras	R\$ 0,51	48	69		R\$ 1.689,12	R\$ 4.222,80
1.4 - Salada tropical	R\$ 0,47	48	69		R\$ 1.556,64	R\$ 3.891,60
1.5 - Salada vienense	R\$ 0,27	26	69		R\$ 484,38	R\$ 1.210,95
1.6 - Salada primavera	R\$ 0,42	48	69		R\$ 1.391,04	R\$ 3.477,60
1.7 - Vinagrete	R\$ 0,27	48	69		R\$ 894,24	R\$ 2.235,60
1.8 - Salada fantástica	R\$ 0,55	36	69		R\$ 1.366,20	R\$ 3.415,50
1.9 - Salada delícia	R\$ 0,46	26	69		R\$ 825,24	R\$ 2.063,10
2 - FAROFAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
2.1 - Farofa de ovos	R\$ 0,14	73	69		R\$ 705,18	R\$ 1.762,95
2.2 - Farofa de cebola	R\$ 0,13	73	69		R\$ 654,81	R\$ 1.637,03
2.3 - Farofa de bacon	R\$ 0,19	73	69		R\$ 957,03	R\$ 2.392,58
2.4 - Farofa de cuscuz	R\$ 0,14	73	69		R\$ 705,18	R\$ 1.762,95
2.5 - Farofa de calabresa	R\$ 0,13	73	69		R\$ 654,81	R\$ 1.637,03
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	69		R\$ 422,28	R\$ 1.055,70
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	12	69		R\$ 380,88	R\$ 952,20
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	69		R\$ 861,12	R\$ 2.152,80
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	39	69		R\$ 1.506,96	R\$ 3.767,40
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	12	69		R\$ 397,44	R\$ 993,60
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	12	69		R\$ 223,56	R\$ 558,90
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	10	69		R\$ 75,90	R\$ 189,75
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	30	69		R\$ 683,10	R\$ 1.707,75
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	10	69		R\$ 193,20	R\$ 483,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	24	69		R\$ 1.656,00	R\$ 4.140,00
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	36	69		R\$ 2.161,08	R\$ 5.402,70
5.3 - Gelatina diversos sabores	R\$ 1,29	24	69		R\$ 2.136,24	R\$ 5.340,60
5.4 - Pudim de leite	R\$ 0,71	24	69		R\$ 1.175,76	R\$ 2.939,40
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	R\$ 0,97	24	69		R\$ 1.606,32	R\$ 4.015,80
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	R\$ 0,49	24	69		R\$ 811,44	R\$ 2.028,60
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	85	69		R\$ 1.466,25	R\$ 3.665,63
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	69		R\$ 2.086,56	R\$ 5.216,40
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	49	69		R\$ 1.149,54	R\$ 2.873,85
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	69		R\$ 845,25	R\$ 2.113,13
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	69		R\$ 1.724,31	R\$ 4.310,78
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,22	49	69		R\$ 743,82	R\$ 1.859,55
A.3 - JANTAR - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
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.	R\$ 7,97	49	34	1.666	R\$ 13.278,02	R\$ 33.195,05
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	R\$ 9,54	48	34	1.632	R\$ 15.569,28	R\$ 38.923,20
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	R\$ 7,96	48	34	1.632	R\$ 12.990,72	R\$ 32.476,80
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	R\$ 11,05	48	34	1.632	R\$ 18.033,60	R\$ 45.084,00
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	R\$ 10,71	36	34	1.224	R\$ 13.109,04	R\$ 32.772,60
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	R\$ 9,78	48	34	1.632	R\$ 15.960,96	R\$ 39.902,40
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	R\$ 9,13	48	34	1.632	R\$ 14.900,16	R\$ 37.250,40
A.3.8 - Inham com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	R\$ 9,36	40	34	1.360	R\$ 12.729,60	R\$ 31.824,00
ACOMPANHAMENTOS						
SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	77	34		R\$ 654,50	R\$ 1.636,25
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	120	34		R\$ 1.468,80	R\$ 3.672,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	72	34		R\$ 832,32	R\$ 2.080,80
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	48	34		R\$ 408,00	R\$ 1.020,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	48	34		R\$ 832,32	R\$ 2.080,80
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	34		R\$ 15.760,70	R\$ 39.401,75

MATERNIDADE PADRE GERAL ACOMPANHANTES						
A.1-DESJEJUM - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	R\$ 9,41	50	20	1.000	R\$ 9.410,00	R\$ 23.525,00
A.1.2 - Batata doce com carne moida, munguzá, pão francês com queijo	R\$ 6,29	50	20	1.000	R\$ 6.290,00	R\$ 15.725,00
A.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	R\$ 6,15	40	20	800	R\$ 4.920,00	R\$ 12.300,00
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	R\$ 5,42	48	20	960	R\$ 5.203,20	R\$ 13.008,00
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	R\$ 5,47	40	20	800	R\$ 4.376,00	R\$ 10.940,00
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	R\$ 5,27	48	20	960	R\$ 5.059,20	R\$ 12.648,00
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	R\$ 3,99	49	20	980	R\$ 3.910,20	R\$ 9.775,50
A.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	R\$ 5,08	40	20	800	R\$ 4.064,00	R\$ 10.160,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 -BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	20		R\$ 9.271,00	R\$ 23.177,50
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	20		R\$ 163,20	R\$ 408,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	48	20		R\$ 441,60	R\$ 1.104,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	62	20		R\$ 322,40	R\$ 806,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	38	20		R\$ 364,80	R\$ 912,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	20		R\$ 259,20	R\$ 648,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	48	20		R\$ 105,60	R\$ 264,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	48	20		R\$ 316,80	R\$ 792,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	20		R\$ 140,00	R\$ 350,00
4 - BEBIDAS PRONTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	R\$ 0,56	183	20	R\$ 2.049,60		R\$ 5.124,00
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	R\$ 0,64	182	20	R\$ 2.329,60	R\$ 5.824,00	
A.2 - ALMOÇO - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	R\$ 9,58	25	20	500	R\$ 4.790,00	R\$ 11.975,00
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	R\$ 9,60	25	20	500	R\$ 4.800,00	R\$ 12.000,00
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	R\$ 9,27	25	20	500	R\$ 4.635,00	R\$ 11.587,50
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	R\$ 9,53	25	20	500	R\$ 4.765,00	R\$ 11.912,50
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	R\$ 11,91	25	20	500	R\$ 5.955,00	R\$ 14.887,50
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada,frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	R\$ 8,45	24	20	480	R\$ 4.056,00	R\$ 10.140,00
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	R\$ 7,67	24	20	480	R\$ 3.681,60	R\$ 9.204,00
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado,pirão de carne	R\$ 9,28	24	20	480	R\$ 4.454,40	R\$ 11.136,00
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	R\$ 12,48	24	20	480	R\$ 5.990,40	R\$ 14.976,00
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	R\$ 9,33	24	20	480	R\$ 4.478,40	R\$ 11.196,00
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	R\$ 9,78	24	20	480	R\$ 4.694,40	R\$ 11.736,00
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	R\$ 9,95	24	20	480	R\$ 4.776,00	R\$ 11.940,00
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	R\$ 12,68	24	20	480	R\$ 6.086,40	R\$ 15.216,00
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	R\$ 8,48	24	20	480	R\$ 4.070,40	R\$ 10.176,00
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	R\$ 10,55	24	20	480	R\$ 5.064,00	R\$ 12.660,00

ACOMPANHAMENTOS						
1 - SALADA CRUA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
1.1 - Salada colorida	R\$ 0,45	37	20		R\$ 333,00	R\$ 832,50
1.2 - Salada brasil	R\$ 0,50	48	20		R\$ 480,00	R\$ 1.200,00
1.3 - Salada em tiras	R\$ 0,51	48	20		R\$ 489,60	R\$ 1.224,00
1.4 - Salada tropical	R\$ 0,47	48	20		R\$ 451,20	R\$ 1.128,00
1.5 - Salada vienense	R\$ 0,27	26	20		R\$ 140,40	R\$ 351,00
1.6 - Salada primavera	R\$ 0,42	48	20		R\$ 403,20	R\$ 1.008,00
1.7 - Vinagrete	R\$ 0,27	48	20		R\$ 259,20	R\$ 648,00
1.8 - Salada fantástica	R\$ 0,55	36	20		R\$ 396,00	R\$ 990,00
1.9 - Salada delícia	R\$ 0,46	26	20		R\$ 239,20	R\$ 598,00
2 - FAROFAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
2.1 - Farofa de ovos	R\$ 0,14	73	20		R\$ 204,40	R\$ 511,00
2.2 - Farofa de cebola	R\$ 0,13	73	20		R\$ 189,80	R\$ 474,50
2.3 - Farofa de bacon	R\$ 0,19	73	20		R\$ 277,40	R\$ 693,50
2.4 - Farofa de cuscuz	R\$ 0,14	73	20		R\$ 204,40	R\$ 511,00
2.5 - Farofa de calabresa	R\$ 0,13	73	20		R\$ 189,80	R\$ 474,50
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	20		R\$ 122,40	R\$ 306,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	12	20		R\$ 110,40	R\$ 276,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	20		R\$ 249,60	R\$ 624,00
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	39	20		R\$ 436,80	R\$ 1.092,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	12	20		R\$ 115,20	R\$ 288,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	12	20		R\$ 64,80	R\$ 162,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	10	20		R\$ 22,00	R\$ 55,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	30	20		R\$ 198,00	R\$ 495,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	10	20		R\$ 56,00	R\$ 140,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	24	20		R\$ 480,00	R\$ 1.200,00
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	36	20		R\$ 626,40	R\$ 1.566,00
5.3 - Gelatina diversos sabores	R\$ 1,29	24	20		R\$ 619,20	R\$ 1.548,00
5.4 - Pudim de leite	R\$ 0,71	24	20		R\$ 340,80	R\$ 852,00
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	R\$ 0,97	24	20		R\$ 465,60	R\$ 1.164,00
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	R\$ 0,49	24	20		R\$ 235,20	R\$ 588,00
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	85	20		R\$ 425,00	R\$ 1.062,50
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	20		R\$ 604,80	R\$ 1.512,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	49	20		R\$ 333,20	R\$ 833,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	20		R\$ 245,00	R\$ 612,50
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	20		R\$ 499,80	R\$ 1.249,50
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,22	49	20		R\$ 215,60	R\$ 539,00
A.3 - JANTAR - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
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.	R\$ 7,97	49	20	980	R\$ 7.810,60	R\$ 19.526,50
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	R\$ 9,54	48	20	960	R\$ 9.158,40	R\$ 22.896,00
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	R\$ 7,96	48	20	960	R\$ 7.641,60	R\$ 19.104,00
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	R\$ 11,05	48	20	960	R\$ 10.608,00	R\$ 26.520,00
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	R\$ 10,71	36	20	720	R\$ 7.711,20	R\$ 19.278,00
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	R\$ 9,78	48	20	960	R\$ 9.388,80	R\$ 23.472,00
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	R\$ 9,13	48	20	960	R\$ 8.764,80	R\$ 21.912,00
A.3.8 - Inham com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	R\$ 9,36	40	20	800	R\$ 7.488,00	R\$ 18.720,00
ACOMPANHAMENTOS						
SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	77	20		R\$ 385,00	R\$ 962,50
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	120	20		R\$ 864,00	R\$ 2.160,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	72	20		R\$ 489,60	R\$ 1.224,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	48	20		R\$ 240,00	R\$ 600,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	48	20		R\$ 489,60	R\$ 1.224,00
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	20		R\$ 9.271,00	R\$ 23.177,50

**MATERNIDADE PADRE GERALDO
PACIENTES**

B - DIETA LIQUÍDA DE PROVA PACIENTES ADULTOS

B - REFEIÇÕES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
B.1 - Dieta líquida de prova - água de coco - 50 ml	R\$ 3,79	556	3	1.668	R\$ 6.321,72	R\$ 15.804,30
B.2 - Dieta líquida de prova - chá de camomila - 50 ml	R\$ 3,71	544	3	1.632	R\$ 6.054,72	R\$ 15.136,80
B.3 - Dieta líquida de prova - chá de erva doce - 50 ml	R\$ 3,70	544	3	1.632	R\$ 6.038,40	R\$ 15.096,00
B.4 - Dieta líquida de prova - chá de maçã - 50 ml	R\$ 3,78	546	3	1.638	R\$ 6.191,64	R\$ 15.479,10

C - DIETA LIQUÍDA TOTAL PACIENTES ADULTOS

C.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
C.1.1 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Goiaba	R\$ 3,90	214	3	642	R\$ 2.503,80	R\$ 6.259,50
C.1.2 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajá	R\$ 4,01	228	3	684	R\$ 2.742,84	R\$ 6.857,10
C.1.3 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Acerola	R\$ 3,96	204	3	612	R\$ 2.423,52	R\$ 6.058,80
C.1.4 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Uva	R\$ 3,84	180	3	540	R\$ 2.073,60	R\$ 5.184,00
C.1.5 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Cajú	R\$ 3,93	214	3	642	R\$ 2.523,06	R\$ 6.307,65
C.1.6 - Dieta líquida - suco de polpa de fruta de Abacaxi	R\$ 3,94	216	3	648	R\$ 2.553,12	R\$ 6.382,80
C.1.7 - Dieta líquida - suco de fruta de Mamão formosa	R\$ 3,78	204	3	612	R\$ 2.313,36	R\$ 5.783,40
C.2 - ALMOÇO E JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
C.2.1 - Dieta líquida de Legumes	R\$ 4,20	204	3	612	R\$ 2.570,40	R\$ 6.426,00
C.2.2 - Dieta líquida de frango	R\$ 4,51	156	3	468	R\$ 2.110,68	R\$ 5.276,70
C.2.3 - Dieta líquida de carne	R\$ 4,69	156	3	468	R\$ 2.194,92	R\$ 5.487,30
C.2.4 - Dieta líquida de peixe	R\$ 4,47	108	3	324	R\$ 1.448,28	R\$ 3.620,70
C.2.5 - Dieta líquida de feijão	R\$ 4,55	106	3	318	R\$ 1.446,90	R\$ 3.617,25

D - DIETA LÍQUIDA PASTOSA PACIENTES ADULTOS						
D.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
D.1.1 - Dieta líquida pastosa - vitamina de goiaba com avela	R\$ 4,46	252	1	252	R\$ 1.123,92	R\$ 2.809,80
D.1.2 - Dieta líquida pastosa - vitamina de banana, mamão e avela	R\$ 4,41	314	1	314	R\$ 1.384,74	R\$ 3.461,85
D.1.3 - Dieta líquida pastosa - iogurte natural diet c/ avela	R\$ 5,91	264	1	264	R\$ 1.560,24	R\$ 3.900,60
D.1.4 - Dieta líquida pastosa - iogurte de frutas DIET c/ avela	R\$ 5,36	210	1	210	R\$ 1.125,60	R\$ 2.814,00
D.1.5 - Dieta líquida pastosa - vitamina de mamão c/ avela	R\$ 4,37	216	1	216	R\$ 943,92	R\$ 2.359,80
D.1.6 - Dieta líquida pastosa - vitamina de acerola c/avela	R\$ 1,21	204	1	204	R\$ 246,84	R\$ 617,10
D.2 - ALMOÇO E JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
D.2.1 - Dieta líquida pastosa - creme de legumes	R\$ 4,38	160	1	160	R\$ 700,80	R\$ 1.752,00
D.2.2 - Dieta líquida pastosa - canja liquidificada	R\$ 5,00	160	1	160	R\$ 800,00	R\$ 2.000,00
D.2.3 - Dieta líquida pastosa - sopa cremê de carne	R\$ 5,60	144	1	144	R\$ 806,40	R\$ 2.016,00
D.2.4 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de peixe	R\$ 4,98	158	1	158	R\$ 786,84	R\$ 1.967,10
D.2.5 - Dieta líquida pastosa - sopa creme de feijão	R\$ 5,07	108	1	108	R\$ 547,56	R\$ 1.368,90

E - DIETA PASTOSA PACIENTES ADULTOS						
E.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.1.1 - Dieta pastosa - cará amassado com carne moída + papa de avela	R\$ 7,82	60	1	60	R\$ 469,20	R\$ 1.173,00
E.1.2 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ovo mexido + papa de avela	R\$ 6,57	60	1	60	R\$ 394,20	R\$ 985,50
E.1.3 - Dieta pastosa - inhame amassado com ovo mexido + papa de avela	R\$ 7,01	50	1	50	R\$ 350,50	R\$ 876,25
E.1.4 - Dieta pastosa - batata doce amassada com ricota e requeijão light + papa de avela	R\$ 6,89	49	1	49	R\$ 337,61	R\$ 844,03
E.1.5 - Dieta pastosa - cará com carne de soja + papa de avela	R\$ 7,26	49	1	49	R\$ 355,74	R\$ 889,35
E.1.6 - Dieta pastosa - banana comprida com queijo coalho light + papa de avela	R\$ 6,95	49	1	49	R\$ 340,55	R\$ 851,38
E.1.7 - Dieta pastosa - crepioca de ricota com tomate + papa de avela	R\$ 6,81	48	1	48	R\$ 326,88	R\$ 817,20
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES - PADRÃO NORMAL	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	72	1		R\$ 20,16	R\$ 50,40
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	60	1		R\$ 23,40	R\$ 58,50
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	37	1		R\$ 13,69	R\$ 34,23
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	37	1		R\$ 12,95	R\$ 32,38
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	13	1		R\$ 7,02	R\$ 17,55
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	24	1		R\$ 6,00	R\$ 15,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajá	R\$ 0,34	13	1		R\$ 4,42	R\$ 11,05
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	72	1		R\$ 13,68	R\$ 34,20
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	37	1		R\$ 19,61	R\$ 49,03
8 - BEBIDAS QUENTES PACIENTES - PADRÃO NORMAL	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	1		R\$ 463,55	R\$ 1.158,88
E.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.2.1 - Dieta pastosa - vitamina de goiaba c/ avela	R\$ 5,67	190	1	190	R\$ 1.077,30	R\$ 2.693,25
E.2.2 - Dieta pastosa - vitamina de banana, mamão e avela	R\$ 5,62	190	1	190	R\$ 1.067,80	R\$ 2.669,50
E.2.3 - Dieta pastosa - iogurte natural diet c/ avela	R\$ 7,12	165	1	165	R\$ 1.174,80	R\$ 2.937,00
E.2.4 - Dieta pastosa - iogurte de frutas diet c/ avela	R\$ 6,57	170	1	170	R\$ 1.116,90	R\$ 2.792,25
E.2.5 - Dieta pastosa - vitamina de mamão c/avela	R\$ 5,58	190	1	190	R\$ 1.060,20	R\$ 2.650,50
E.2.6 - Dieta pastosa - vitamina de acerola c/avela	R\$ 5,75	190	1	190	R\$ 1.092,50	R\$ 2.731,25
E.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.3.1 - Arroz branco, bife acebolado desfiado e purê de abóbora	R\$ 9,56	49	1	49	R\$ 468,44	R\$ 1.171,10
E.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango desfiado, purê misto	R\$ 7,90	38	1	38	R\$ 300,20	R\$ 750,50
E.3.3 - Macarrão ao molho, isca de carne desfiada, purê de inhame	R\$ 9,80	38	1	38	R\$ 372,40	R\$ 931,00
E.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango desfiado, purê de inhame	R\$ 8,03	48	1	48	R\$ 385,44	R\$ 963,60
E.3.5 - Filé de peixe(merluza) desfiado, arroz branco e purê de batata- doce	R\$ 7,48	48	1	48	R\$ 359,04	R\$ 897,60
E.3.6 - Arroz com brócolis, frango(coxa/sobrecoxa) de frango ao forno desfiado, purê de abóbora.	R\$ 7,22	48	1	48	R\$ 346,56	R\$ 866,40
E.3.7 - Carne guisada desfiada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de avela	R\$ 9,85	48	1	48	R\$ 472,80	R\$ 1.182,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	84	1		R\$ 23,52	R\$ 58,80
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	84	1		R\$ 32,76	R\$ 81,90
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	84	1		R\$ 31,08	R\$ 77,70
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	13	1		R\$ 4,55	R\$ 11,38
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	50	1		R\$ 27,00	R\$ 67,50
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	25	1		R\$ 6,25	R\$ 15,63
8.7 - Suco polpa de fruta de cajá	R\$ 0,34	25	1		R\$ 8,50	R\$ 21,25
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	73	1		R\$ 12,41	R\$ 31,03
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	73	1		R\$ 33,58	R\$ 83,95
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	73	1		R\$ 18,98	R\$ 47,45
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	73	1		R\$ 40,88	R\$ 102,20
SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	R\$ 1,55	73	1		R\$ 113,15	R\$ 282,88

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

E.4 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
E.4.1 - Creme de legumes, batata doce amassada com peito de frango ao molho de tomate.	R\$ 7,23	60	1	60	R\$ 433,80	R\$ 1.084,50
E.4.2 - Canja liquidificada, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	R\$ 7,75	60	1	60	R\$ 465,00	R\$ 1.162,50
E.4.3 - Creme de carne, banana comprida com queijo coalho	R\$ 7,37	49	1	49	R\$ 361,13	R\$ 902,83
E.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	R\$ 7,85	49	1	49	R\$ 384,65	R\$ 961,63
E.4.5 - Creme de carne, cará com frango acebolado	R\$ 8,57	49	1	49	R\$ 419,93	R\$ 1.049,83
E.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	R\$ 7,40	49	1	49	R\$ 362,60	R\$ 906,50
E.4.7 - Creme de carne, banana comprida com queijo ricota	R\$ 7,41	49	1	49	R\$ 363,09	R\$ 907,73
ACOMPANHAMENTOS						
8 - BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	1		R\$ 463,55	R\$ 1.158,88

F - DIETA BRANDA PACIENTES ADULTOS						
F.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.1.1 - Dieta branda - cará com carne moída + papa de aveia	R\$ 7,45	49	3	147	R\$ 1.095,15	R\$ 2.737,88
F.1.2 - Dieta branda - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	R\$ 6,58	49	3	147	R\$ 967,26	R\$ 2.418,15
F.1.3 - Dieta branda - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	R\$ 7,41	60	3	180	R\$ 1.333,80	R\$ 3.334,50
F.1.4 - Dieta branda - batata doce com ricota + requeijão ligh sem amido + papa de aveia	R\$ 6,52	60	3	180	R\$ 1.173,60	R\$ 2.934,00
F.1.5 - Dieta branda - cará com carne de soja + torrada com requeijão ligh.	R\$ 7,65	49	3	147	R\$ 1.124,55	R\$ 2.811,38
F.1.6 - Dieta branda - banana comprida com queijo coalho ligh + papa de aveia.	R\$ 6,58	49	3	147	R\$ 967,26	R\$ 2.418,15
F.1.7 - Dieta branda - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	R\$ 6,44	49	3	147	R\$ 946,68	R\$ 2.366,70
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	60	3		R\$ 50,40	R\$ 126,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	36	3		R\$ 42,12	R\$ 105,30
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	72	3		R\$ 79,92	R\$ 199,80
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	17	3		R\$ 27,54	R\$ 68,85
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	12	3		R\$ 9,00	R\$ 22,50
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	48	3		R\$ 48,96	R\$ 122,40
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	48	3		R\$ 27,36	R\$ 68,40
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	72	3		R\$ 114,48	R\$ 286,20
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	3		R\$ 24,48	R\$ 61,20
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	70	3		R\$ 96,60	R\$ 241,50
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	72	3		R\$ 56,16	R\$ 140,40
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	36	3		R\$ 51,84	R\$ 129,60
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	3		R\$ 38,88	R\$ 97,20
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	91	3		R\$ 90,09	R\$ 225,23
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	3		R\$ 1.390,65	R\$ 3.476,63
F.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.2.1 - Dieta branda - iogurte natural diet com aveia	R\$ 6,32	132	3	396	R\$ 2.502,72	R\$ 6.256,80
F.2.2 - Dieta branda - Torrada integral com requeijão ligh	R\$ 4,75	113	3	339	R\$ 1.610,25	R\$ 4.025,63
F.2.3 - Dieta branda - Biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	R\$ 5,36	113	3	339	R\$ 1.817,04	R\$ 4.542,60
F.2.4 - Dieta branda - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	R\$ 5,05	132	3	396	R\$ 1.999,80	R\$ 4.999,50
F.2.5 - Dieta branda - Torrada integral com ricota	R\$ 4,48	120	3	360	R\$ 1.612,80	R\$ 4.032,00
F.2.6 - Dieta branda - Biscoito cream craker integral com geléia diet	R\$ 4,67	120	3	360	R\$ 1.681,20	R\$ 4.203,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	120	3		R\$ 100,80	R\$ 252,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	132	3		R\$ 154,44	R\$ 386,10
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	96	3		R\$ 106,56	R\$ 266,40
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	24	3		R\$ 38,88	R\$ 97,20
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	24	3		R\$ 18,00	R\$ 45,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	24	3		R\$ 24,48	R\$ 61,20
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	84	3		R\$ 47,88	R\$ 119,70
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	84	3		R\$ 133,56	R\$ 333,90
8.10 - Suco de fruta melão	R\$ 0,22	48	3		R\$ 31,68	R\$ 79,20
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	24	3		R\$ 16,56	R\$ 41,40
F.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.3.1 - Arroz branco, bife acebolado e purê de abóbora	R\$ 9,56	49	3	147	R\$ 1.405,32	R\$ 3.513,30
F.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango, purê misto	R\$ 7,90	49	3	147	R\$ 1.161,30	R\$ 2.903,25
F.3.3 - Macarrão ao molho, Isca de carne, purê de inhame	R\$ 9,80	60	3	180	R\$ 1.764,00	R\$ 4.410,00
F.3.4 - Macarrão ao molho, isca de frango, purê de inhame	R\$ 8,03	37	3	111	R\$ 891,33	R\$ 2.228,33
F.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce	R\$ 7,48	49	3	147	R\$ 1.099,56	R\$ 2.748,90
F.3.6 - Arroz com brócolis, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	R\$ 7,22	49	3	147	R\$ 1.061,34	R\$ 2.653,35
F.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia	R\$ 9,84	72	3	216	R\$ 2.125,44	R\$ 5.313,60

ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	96	3		R\$ 80,64	R\$ 201,60
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	36	3		R\$ 42,12	R\$ 105,30
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	84	3		R\$ 93,24	R\$ 233,10
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	17	3		R\$ 17,85	R\$ 44,63
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	48	3		R\$ 77,76	R\$ 194,40
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	24	3		R\$ 18,00	R\$ 45,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	60	3		R\$ 61,20	R\$ 153,00
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	72	3		R\$ 36,72	R\$ 91,80
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	24	3		R\$ 33,12	R\$ 82,80
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	101	3		R\$ 78,78	R\$ 196,95
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	48	3		R\$ 69,12	R\$ 172,80
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	12	3		R\$ 9,72	R\$ 24,30
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	24	3		R\$ 23,76	R\$ 59,40
SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	R\$ 1,55	84	3		R\$ 390,60	R\$ 976,50
F.4 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtde Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.	R\$ 7,20	49	3	147	R\$ 1.058,40	R\$ 2.646,00
F.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	R\$ 7,70	49	3	147	R\$ 1.131,90	R\$ 2.829,75
F.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	R\$ 7,37	60	3	180	R\$ 1.326,60	R\$ 3.316,50
F.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	R\$ 8,44	60	3	180	R\$ 1.519,20	R\$ 3.798,00
F.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado	R\$ 8,36	49	3	147	R\$ 1.228,92	R\$ 3.072,30
F.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	R\$ 7,40	49	3	147	R\$ 1.087,80	R\$ 2.719,50
F.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota	R\$ 6,44	49	3	147	R\$ 946,68	R\$ 2.366,70
ACOMPANHAMENTOS						
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	3		R\$ 1.390,65	R\$ 3.476,63
F.5 - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtde Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.5.1 - Dieta branda - salada de frutas c/ iogurte natural	R\$ 6,34	75	3	225	R\$ 1.426,50	R\$ 3.566,25
F.5.2 - Dieta Branda - torrada salgada com queijo ricota	R\$ 4,66	96	3	288	R\$ 1.342,08	R\$ 3.355,20
F.5.3 - Dieta branda - vitamina de frutas mista	R\$ 4,36	85	3	255	R\$ 1.111,80	R\$ 2.779,50
F.5.4 - Dieta Branda - mamão com iogurte de frutas DIET	R\$ 5,41	60	3	180	R\$ 973,80	R\$ 2.434,50
F.5.5 - Dieta branda - torrada integral com geleia diet	R\$ 4,51	49	3	147	R\$ 662,97	R\$ 1.657,43

ACOMPANHAMENTOS						
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.13 - Chá de camomila	R\$ 0,09	50	3		R\$ 13,50	R\$ 33,75
8.14 - Chá de erva doce	R\$ 0,09	50	3		R\$ 13,50	R\$ 33,75
8.15 - Chá de maçã	R\$ 0,27	50	3		R\$ 40,50	R\$ 101,25

G - DIETA LIVRE PACIENTES ADULTOS						
G.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.1.1 - Dieta livre - cará com carne moída + papa de aveia	R\$ 7,42	49	20	980	R\$ 7.271,60	R\$ 18.179,00
G.1.2 - Dieta livre - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	R\$ 6,30	49	20	980	R\$ 6.174,00	R\$ 15.435,00
G.1.3 - Dieta livre - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	R\$ 7,12	60	20	1.200	R\$ 8.544,00	R\$ 21.360,00
G.1.4 - Dieta livre - batata doce com ricota + requeijão ligh sem amido + papa de aveia	R\$ 6,49	60	20	1.200	R\$ 7.788,00	R\$ 19.470,00
G.1.5 - Dieta livre - cará com carne de soja + torrada com requeijão ligh.	R\$ 7,37	49	20	980	R\$ 7.222,60	R\$ 18.056,50
G.1.6 - Dieta livre - banana comprida com queijo coalho ligh + papa de aveia.	R\$ 6,55	49	20	980	R\$ 6.419,00	R\$ 16.047,50
G.1.7 - Dieta livre - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	R\$ 5,39	49	20	980	R\$ 5.282,20	R\$ 13.205,50

ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	48	20		R\$ 268,80	R\$ 672,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	24	20		R\$ 187,20	R\$ 468,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	48	20		R\$ 355,20	R\$ 888,00
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	24	20		R\$ 168,00	R\$ 420,00
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	24	20		R\$ 259,20	R\$ 648,00
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	12	20		R\$ 60,00	R\$ 150,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	48	20		R\$ 326,40	R\$ 816,00
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	48	20		R\$ 182,40	R\$ 456,00
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	41	20		R\$ 434,60	R\$ 1.086,50
8.10 - Suco de fruta melão	R\$ 0,22	24	20		R\$ 105,60	R\$ 264,00
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	24	20		R\$ 110,40	R\$ 276,00
8 - BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	20		R\$ 9.271,00	R\$ 23.177,50
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	20		R\$ 122,40	R\$ 306,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	84	20		R\$ 772,80	R\$ 1.932,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	72	20		R\$ 374,40	R\$ 936,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	36	20		R\$ 194,40	R\$ 486,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	24	20		R\$ 52,80	R\$ 132,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	77	20		R\$ 508,20	R\$ 1.270,50
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	36	20		R\$ 201,60	R\$ 504,00
G.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.2.1 - Dieta livre - iogurte natural diet com aveia	R\$ 6,32	150	20	3.000	R\$ 18.960,00	R\$ 47.400,00
G.2.2 - Dieta livre - torrada integral com requeijão ligh	R\$ 4,75	160	20	3.200	R\$ 15.200,00	R\$ 38.000,00
G.2.3 - Dieta livre - biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	R\$ 5,36	150	20	3.000	R\$ 16.080,00	R\$ 40.200,00
G.2.4 - Dieta livre - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	R\$ 4,50	160	20	3.200	R\$ 14.400,00	R\$ 36.000,00
G.2.5 - Dieta livre - torrada integral com ricota	R\$ 4,48	160	20	3.200	R\$ 14.336,00	R\$ 35.840,00
G.2.6 - Dieta livre - biscoito cream craker integral com geléia diet	R\$ 4,67	160	20	3.200	R\$ 14.944,00	R\$ 37.360,00
G.2.7 - Dieta livre - biscoito cream craker integral c/ requeijão ligh	R\$ 4,91	155	20	3.100	R\$ 15.221,00	R\$ 38.052,50

ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	120	20		R\$ 672,00	R\$ 1.680,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	144	20		R\$ 1.123,20	R\$ 2.808,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	108	20		R\$ 799,20	R\$ 1.998,00
8.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	60	20		R\$ 228,00	R\$ 570,00
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	108	20		R\$ 1.144,80	R\$ 2.862,00
8.10 - Suco de fruta melão	R\$ 0,22	48	20		R\$ 211,20	R\$ 528,00
8 - BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.13 - Chá de camomila	R\$ 0,09	96	20		R\$ 172,80	R\$ 432,00
8.14 - Chá de erva doce	R\$ 0,09	96	20		R\$ 172,80	R\$ 432,00
8.15 - Chá de maçã	R\$ 0,27	84	20		R\$ 453,60	R\$ 1.134,00

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

G.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.3.1 - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos	R\$ 9,93	50	20	1.000	R\$ 9.930,00	R\$ 24.825,00
G.3.2 - Macarrão, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, purê de batata doce	R\$ 8,53	50	20	1.000	R\$ 8.530,00	R\$ 21.325,00
G.3.3 - Macarrão ao molho, feijão carioca, Isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos	R\$ 10,40	46	20	920	R\$ 9.568,00	R\$ 23.920,00
G.3.4 - Arroz com couve, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de inhame	R\$ 8,66	50	20	1.000	R\$ 8.660,00	R\$ 21.650,00
G.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco, feijão carioca e purê de batata- doce	R\$ 8,07	50	20	1.000	R\$ 8.070,00	R\$ 20.175,00
G.3.6 - Arroz com brócolis, feijão carioca, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	R\$ 7,75	72	20	1.440	R\$ 11.160,00	R\$ 27.900,00
G.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco, feijão preto e pirão de aveia	R\$ 10,42	47	20	940	R\$ 9.794,80	R\$ 24.487,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	101	20		R\$ 565,60	R\$ 1.414,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	48	20		R\$ 374,40	R\$ 936,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	36	20		R\$ 266,40	R\$ 666,00
8.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,35	36	20		R\$ 252,00	R\$ 630,00
8.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,54	48	20		R\$ 518,40	R\$ 1.296,00
8.6 - Suco polpa de uva	R\$ 0,25	48	20		R\$ 240,00	R\$ 600,00
8.7 - Suco polpa de cajú	R\$ 0,34	24	20		R\$ 163,20	R\$ 408,00
8.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	24	20		R\$ 91,20	R\$ 228,00
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	72	20		R\$ 244,80	R\$ 612,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - gala	R\$ 0,46	24	20		R\$ 220,80	R\$ 552,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	60	20		R\$ 312,00	R\$ 780,00
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	48	20		R\$ 537,60	R\$ 1.344,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	41	20		R\$ 393,60	R\$ 984,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	24	20		R\$ 158,40	R\$ 396,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	48	20		R\$ 268,80	R\$ 672,00
6 - SOBREMESAS - PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	R\$ 1,55	48	20		R\$ 1.488,00	R\$ 3.720,00
G.4 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.4.1 - Creme de legumes, batata doce com peito de frango ao molho de tomate.	R\$ 7,23	49	20	980	R\$ 7.085,40	R\$ 17.713,50
G.4.2 - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata doce	R\$ 7,79	49	20	980	R\$ 7.634,20	R\$ 19.085,50
G.4.3 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	R\$ 7,37	60	20	1.200	R\$ 8.844,00	R\$ 22.110,00
G.4.4 - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada	R\$ 7,85	60	20	1.200	R\$ 9.420,00	R\$ 23.550,00
G.4.5 - Sopa de carne, cará com frango acebolado	R\$ 8,40	49	20	980	R\$ 8.232,00	R\$ 20.580,00
G.4.6 - Creme de peixe, arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora	R\$ 7,40	49	20	980	R\$ 7.252,00	R\$ 18.130,00
G.4.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota	R\$ 7,38	49	20	980	R\$ 7.232,40	R\$ 18.081,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - BEBIDAS QUENTES - PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	20		R\$ 9.271,00	R\$ 23.177,50

HOSPITAL INFANTIL						
ACOMPANHANTES						
H.1-DESJEJUM - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
H.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	R\$ 6,99	48	20	960	R\$ 6.710,40	R\$ 16.776,00
H.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	R\$ 7,02	48	20	960	R\$ 6.739,20	R\$ 16.848,00
H.1.3 - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	R\$ 6,88	48	20	960	R\$ 6.604,80	R\$ 16.512,00
H.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	R\$ 6,15	48	20	960	R\$ 5.904,00	R\$ 14.760,00
H.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	R\$ 6,20	48	20	960	R\$ 5.952,00	R\$ 14.880,00
H.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	R\$ 6,00	48	20	960	R\$ 5.760,00	R\$ 14.400,00
H.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	R\$ 7,06	48	20	960	R\$ 6.777,60	R\$ 16.944,00
H.1.8 - Inhame com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	R\$ 6,74	29	20	580	R\$ 3.909,20	R\$ 9.773,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 -BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	20		R\$ 9.271,00	R\$ 23.177,50
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	40	20		R\$ 136,00	R\$ 340,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	48	20		R\$ 441,60	R\$ 1.104,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	20		R\$ 249,60	R\$ 624,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	48	20		R\$ 460,80	R\$ 1.152,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	60	20		R\$ 324,00	R\$ 810,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	45	20		R\$ 99,00	R\$ 247,50
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	40	20		R\$ 264,00	R\$ 660,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	36	20		R\$ 201,60	R\$ 504,00
4 - BEBIDAS PRONTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	R\$ 0,56	183	20		R\$ 2.049,60	R\$ 5.124,00
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	R\$ 0,64	182	20		R\$ 2.329,60	R\$ 5.824,00
H.2 - ALMOÇO - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
H.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	R\$ 10,27	25	20	500	R\$ 5.135,00	R\$ 12.837,50
H.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	R\$ 10,33	25	20	500	R\$ 5.165,00	R\$ 12.912,50
H.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	R\$ 9,95	25	20	500	R\$ 4.975,00	R\$ 12.437,50
H.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	R\$ 10,24	25	20	500	R\$ 5.120,00	R\$ 12.800,00
H.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	R\$ 12,55	25	20	500	R\$ 6.275,00	R\$ 15.687,50
H.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, coxa e sobrecoxa ao forno, couve-folha refogada	R\$ 9,09	25	20	500	R\$ 4.545,00	R\$ 11.362,50
H.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate,feijão mulatinho, figado acebolado, frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados.batata,cenoura, vagem	R\$ 8,33	12	20	240	R\$ 1.999,20	R\$ 4.998,00
H.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado,pirão de carne	R\$ 8,87	25	20	500	R\$ 4.435,00	R\$ 11.087,50
H.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	R\$ 13,12	25	20	500	R\$ 6.560,00	R\$ 16.400,00
H.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, coxa e sobrecoxa ao forno, batata palha	R\$ 9,97	26	20	520	R\$ 5.184,40	R\$ 12.961,00
H.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol de primeira acebolada, frango guisado, purê de macaxeira	R\$ 11,84	26	20	520	R\$ 6.156,80	R\$ 15.392,00
H.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	R\$ 10,63	25	20	500	R\$ 5.315,00	R\$ 13.287,50
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	R\$ 13,32	25	20	500	R\$ 6.660,00	R\$ 16.650,00
H.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, filé de frango na chapa, purê de batatas	R\$ 9,16	25	20	500	R\$ 4.580,00	R\$ 11.450,00
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	R\$ 11,23	26	20	520	R\$ 5.839,60	R\$ 14.599,00

ACOMPANHAMENTOS						
1 - SALADA CRUA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
1.1 - SALADA COLORIDA	R\$ 0,45	48	20		R\$ 432,00	R\$ 1.080,00
1.2 - SALADA BRASIL	R\$ 0,50	48	20		R\$ 480,00	R\$ 1.200,00
1.3 - SALADA EM TIRAS	R\$ 0,51	48	20		R\$ 489,60	R\$ 1.224,00
1.4 - SALADA TROPICAL	R\$ 0,47	48	20		R\$ 451,20	R\$ 1.128,00
1.5 - SALADA VIENENSE	R\$ 0,27	26	20		R\$ 140,40	R\$ 351,00
1.6 - SALADA PRIMAVERA	R\$ 0,42	27	20		R\$ 226,80	R\$ 567,00
1.7 - VINAGRETE	R\$ 0,27	48	20		R\$ 259,20	R\$ 648,00
1.8 - SALADA FANTÁSTICA	R\$ 0,55	36	20		R\$ 396,00	R\$ 990,00
1.9 - SALADA DELÍCIA	R\$ 0,46	36	20		R\$ 331,20	R\$ 828,00
2 - FAROFAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
2.1 - Farofa de ovos	R\$ 0,14	73	20		R\$ 204,40	R\$ 511,00
2.2 - Farofa de cebola	R\$ 0,13	73	20		R\$ 189,80	R\$ 474,50
2.3 - Farofa de bacon	R\$ 0,19	73	20		R\$ 277,40	R\$ 693,50
2.4 - Farofa de cuscuz	R\$ 0,14	73	20		R\$ 204,40	R\$ 511,00
2.5 - Farofa de calabresa	R\$ 0,13	73	20		R\$ 189,80	R\$ 474,50
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	20		R\$ 163,20	R\$ 408,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	12	20		R\$ 110,40	R\$ 276,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	20		R\$ 249,60	R\$ 624,00
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	12	20		R\$ 134,40	R\$ 336,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	12	20		R\$ 115,20	R\$ 288,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	12	20		R\$ 64,80	R\$ 162,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	10	20		R\$ 22,00	R\$ 55,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	30	20		R\$ 198,00	R\$ 495,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	20		R\$ 140,00	R\$ 350,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	24	20		R\$ 480,00	R\$ 1.200,00
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	36	20		R\$ 626,40	R\$ 1.566,00
5.3 - Gelatina diversos sabores	R\$ 1,29	24	20		R\$ 619,20	R\$ 1.548,00
5.4 - Pudim de leite	R\$ 0,71	24	20		R\$ 340,80	R\$ 852,00
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	R\$ 0,97	24	20		R\$ 465,60	R\$ 1.164,00
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoça	R\$ 0,49	24	20		R\$ 235,20	R\$ 588,00
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	84	20		R\$ 420,00	R\$ 1.050,00
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	20		R\$ 604,80	R\$ 1.512,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	50	20		R\$ 340,00	R\$ 850,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	20		R\$ 245,00	R\$ 612,50
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	20		R\$ 499,80	R\$ 1.249,50
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,22	49	20		R\$ 215,60	R\$ 539,00

H.3 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
H.3.1 - Iogurte natural diet com aveia	R\$ 6,32	140	20	2.800	R\$ 17.696,00	R\$ 44.240,00
H.3.2 - Torrada integral com requeijão ligh	R\$ 4,75	140	20	2.800	R\$ 13.300,00	R\$ 33.250,00
H.3.3 - Biscoito doce sem recheio diet (tipo cookies)	R\$ 5,36	140	20	2.800	R\$ 15.008,00	R\$ 37.520,00
H.3.4 - Pão integral tipo bisnaguinha com ricota	R\$ 4,50	172	20	3.440	R\$ 15.480,00	R\$ 38.700,00
H.3.5 - Torrada integral com ricota	R\$ 4,48	170	20	3.400	R\$ 15.232,00	R\$ 38.080,00
H.3.7 - Biscoito cream craker integral com geléia diet	R\$ 4,67	193	20	3.860	R\$ 18.026,20	R\$ 45.065,50
H.3.6 - Biscoito cream craker integral com requeijão ligh	R\$ 4,91	140	20	2.800	R\$ 13.748,00	R\$ 34.370,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	84	20		R\$ 420,00	R\$ 1.050,00
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	20		R\$ 604,80	R\$ 1.512,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	50	20		R\$ 340,00	R\$ 850,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	20		R\$ 245,00	R\$ 612,50
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	20		R\$ 499,80	R\$ 1.249,50
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,22	49	20		R\$ 215,60	R\$ 539,00
7 - BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)	
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	20	R\$ 9.271,00	R\$ 23.177,50	
H.4 - JANTAR - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
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.	R\$ 8,99	48	20	960	R\$ 8.630,40	R\$ 21.576,00
H.4.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	R\$ 10,56	48	20	960	R\$ 10.137,60	R\$ 25.344,00
H.4.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	R\$ 9,15	48	20	960	R\$ 8.784,00	R\$ 21.960,00
H.4.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	R\$ 12,07	48	20	960	R\$ 11.587,20	R\$ 28.968,00
H.4.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	R\$ 11,73	37	20	740	R\$ 8.680,20	R\$ 21.700,50
H.4.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	R\$ 13,84	48	20	960	R\$ 13.286,40	R\$ 33.216,00
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	R\$ 10,16	48	20	960	R\$ 9.753,60	R\$ 24.384,00
H.4.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	R\$ 10,39	40	20	800	R\$ 8.312,00	R\$ 20.780,00
ACOMPANHAMENTOS						
SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	60	20		R\$ 300,00	R\$ 750,00
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	109	20		R\$ 784,80	R\$ 1.962,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	96	20		R\$ 652,80	R\$ 1.632,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	50	20		R\$ 250,00	R\$ 625,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	50	20	R\$ 510,00	R\$ 1.275,00	
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)	
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	20	R\$ 9.271,00	R\$ 23.177,50	

HOSPITAL INFANTIL FUNCIONÁRIOS						
A.1-DESEJUM - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	R\$ 9,41	50	35	1.750	R\$ 16.467,50	R\$ 41.168,75
A.1.2 - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo	R\$ 6,29	50	35	1.750	R\$ 11.007,50	R\$ 27.518,75
A.1.3 - Inhamo com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	R\$ 6,15	40	35	1.400	R\$ 8.610,00	R\$ 21.525,00
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	R\$ 5,42	48	35	1.680	R\$ 9.105,60	R\$ 22.764,00
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	R\$ 5,47	40	35	1.400	R\$ 7.658,00	R\$ 19.145,00
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	R\$ 5,27	48	35	1.680	R\$ 8.853,60	R\$ 22.134,00
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	R\$ 3,99	49	35	1.715	R\$ 6.842,85	R\$ 17.107,13
A.1.8 - Inhamo com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	R\$ 5,08	40	35	1.400	R\$ 7.112,00	R\$ 17.780,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 -BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	35		R\$ 16.224,25	R\$ 40.560,63
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	35		R\$ 285,60	R\$ 714,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	48	35		R\$ 772,80	R\$ 1.932,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	62	35		R\$ 564,20	R\$ 1.410,50
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	38	35		R\$ 638,40	R\$ 1.596,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	35		R\$ 453,60	R\$ 1.134,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	48	35		R\$ 184,80	R\$ 462,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	48	35		R\$ 554,40	R\$ 1.386,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	35		R\$ 245,00	R\$ 612,50
4 - BEBIDAS PRONTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	R\$ 0,56	183	35		R\$ 3.586,80	R\$ 8.967,00
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	R\$ 0,64	182	35		R\$ 4.076,80	R\$ 10.192,00
A.2 - ALMOÇO - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	R\$ 9,58	25	45	1.125	R\$ 10.777,50	R\$ 26.943,75
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	R\$ 9,60	25	45	1.125	R\$ 10.800,00	R\$ 27.000,00
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	R\$ 9,27	25	45	1.125	R\$ 10.428,75	R\$ 26.071,88
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	R\$ 9,53	25	45	1.125	R\$ 10.721,25	R\$ 26.803,13
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	R\$ 11,91	25	45	1.125	R\$ 13.398,75	R\$ 33.496,88
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada,frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	R\$ 8,45	24	45	1.080	R\$ 9.126,00	R\$ 22.815,00
A.2.7 - Macarrão espaguete ao molho de tomate,feijão mulatinho, figado acebolado, peito de frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados:batata,cenoura, vagem	R\$ 7,67	24	45	1.080	R\$ 8.283,60	R\$ 20.709,00
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado,pirão de carne	R\$ 9,28	24	45	1.080	R\$ 10.022,40	R\$ 25.056,00
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	R\$ 12,48	24	45	1.080	R\$ 13.478,40	R\$ 33.696,00
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	R\$ 9,33	24	45	1.080	R\$ 10.076,40	R\$ 25.191,00
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	R\$ 9,78	24	45	1.080	R\$ 10.562,40	R\$ 26.406,00
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	R\$ 9,95	24	45	1.080	R\$ 10.746,00	R\$ 26.865,00
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	R\$ 12,68	24	45	1.080	R\$ 13.694,40	R\$ 34.236,00
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	R\$ 8,48	24	45	1.080	R\$ 9.158,40	R\$ 22.896,00
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	R\$ 10,55	24	45	1.080	R\$ 11.394,00	R\$ 28.485,00

ACOMPANHAMENTOS						
1 - SALADA CRUA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
1.1 - Salada colorida	R\$ 0,45	37	45		R\$ 749,25	R\$ 1.873,13
1.2 - Salada brasil	R\$ 0,50	48	45		R\$ 1.080,00	R\$ 2.700,00
1.3 - Salada em tiras	R\$ 0,51	48	45		R\$ 1.101,60	R\$ 2.754,00
1.4 - Salada tropical	R\$ 0,47	48	45		R\$ 1.015,20	R\$ 2.538,00
1.5 - Salada vienense	R\$ 0,27	26	45		R\$ 315,90	R\$ 789,75
1.6 - Salada primavera	R\$ 0,42	48	45		R\$ 907,20	R\$ 2.268,00
1.7 - Vinagrete	R\$ 0,27	48	45		R\$ 583,20	R\$ 1.458,00
1.8 - Salada fantástica	R\$ 0,55	36	45		R\$ 891,00	R\$ 2.227,50
1.9 - Salada delícia	R\$ 0,46	26	45		R\$ 538,20	R\$ 1.345,50
2 - FAROFAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
2.1 - Farofa de ovos	R\$ 0,14	73	45		R\$ 459,90	R\$ 1.149,75
2.2 - Farofa de cebola	R\$ 0,13	73	45		R\$ 427,05	R\$ 1.067,63
2.3 - Farofa de bacon	R\$ 0,19	73	45		R\$ 624,15	R\$ 1.560,38
2.4 - Farofa de cuscuz	R\$ 0,14	73	45		R\$ 459,90	R\$ 1.149,75
2.5 - Farofa de calabresa	R\$ 0,13	73	45		R\$ 427,05	R\$ 1.067,63
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	45		R\$ 367,20	R\$ 918,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	12	45		R\$ 248,40	R\$ 621,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	45		R\$ 561,60	R\$ 1.404,00
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	12	45		R\$ 302,40	R\$ 756,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	12	45		R\$ 259,20	R\$ 648,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	12	45		R\$ 145,80	R\$ 364,50
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	10	45		R\$ 49,50	R\$ 123,75
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	30	45		R\$ 445,50	R\$ 1.113,75
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	45		R\$ 315,00	R\$ 787,50

5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	24	45		R\$ 1.080,00	R\$ 2.700,00
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	36	45		R\$ 1.409,40	R\$ 3.523,50
5.3 - Gelatina diversos sabores	R\$ 1,29	24	45		R\$ 1.393,20	R\$ 3.483,00
5.4 - Pudim de leite	R\$ 0,71	24	45		R\$ 766,80	R\$ 1.917,00
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	R\$ 0,97	24	45		R\$ 1.047,60	R\$ 2.619,00
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	R\$ 0,49	24	45		R\$ 529,20	R\$ 1.323,00
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	85	45		R\$ 956,25	R\$ 2.390,63
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	45		R\$ 1.360,80	R\$ 3.402,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	49	45		R\$ 749,70	R\$ 1.874,25
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	45		R\$ 551,25	R\$ 1.378,13
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	45		R\$ 1.124,55	R\$ 2.811,38
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,22	49	45		R\$ 485,10	R\$ 1.212,75
A.3 - JANTAR - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
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.	R\$ 7,97	49	30	1.470	R\$ 11.715,90	R\$ 29.289,75
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	R\$ 9,54	48	30	1.440	R\$ 13.737,60	R\$ 34.344,00
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	R\$ 7,96	48	30	1.440	R\$ 11.462,40	R\$ 28.656,00
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	R\$ 11,05	48	30	1.440	R\$ 15.912,00	R\$ 39.780,00
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	R\$ 10,71	36	30	1.080	R\$ 11.566,80	R\$ 28.917,00
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	R\$ 9,78	48	30	1.440	R\$ 14.083,20	R\$ 35.208,00
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	R\$ 9,13	48	30	1.440	R\$ 13.147,20	R\$ 32.868,00
A.3.8 - Inhame com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	R\$ 9,36	40	30	1.200	R\$ 11.232,00	R\$ 28.080,00
ACOMPANHAMENTOS						
SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	77	30		R\$ 577,50	R\$ 1.443,75
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	120	30		R\$ 1.296,00	R\$ 3.240,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	72	30		R\$ 734,40	R\$ 1.836,00
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	48	30		R\$ 360,00	R\$ 900,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	48	30		R\$ 734,40	R\$ 1.836,00
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	30		R\$ 13.906,50	R\$ 34.766,25

I - DIETA LÍQUIDA DE PROVA PACIENTES PEDIÁTRICOS						
B - REFEIÇÕES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
B.1 - Dieta líquida de prova - água de coco - 50 ml	R\$ 4,39	548	2	1.096	R\$ 4.811,44	R\$ 12.028,60

J- DIETA LÍQUIDA TOTAL PACIENTES PEDIÁTRICOS						
J.1 - DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
J.1.1 - Dieta líquida - suco de fruta de Cajá	R\$ 4,25	204	2	408	R\$ 1.734,00	R\$ 4.335,00
J.1.2 - Dieta líquida - suco de fruta de Acerola	R\$ 3,82	216	2	432	R\$ 1.650,24	R\$ 4.125,60
J.1.3 - Dieta líquida - suco de fruta de Uva	R\$ 3,85	108	2	216	R\$ 831,60	R\$ 2.079,00
J.1.4 - Dieta líquida - suco de fruta de Cajú	R\$ 3,85	144	2	288	R\$ 1.108,80	R\$ 2.772,00
J.1.5 - Dieta líquida - suco de fruta de Abacaxi	R\$ 3,76	100	2	200	R\$ 752,00	R\$ 1.880,00
J.1.6 - Dieta líquida - suco de fruta Mamão formosa	R\$ 3,76	101	2	202	R\$ 759,52	R\$ 1.898,80
J.1.7 - Dieta líquida - suco de fruta de Maracujá	R\$ 3,78	204	2	408	R\$ 1.542,24	R\$ 3.855,60
J.1.8 - Dieta líquida - suco de fruta de Manga	R\$ 3,82	108	2	216	R\$ 825,12	R\$ 2.062,80
J.1.9 - Dieta líquida - suco de fruta de Laranja pera	R\$ 3,88	70	2	140	R\$ 543,20	R\$ 1.358,00
J.1.10 - Dieta líquida - suco de fruta de Goiaba	R\$ 3,75	205	2	410	R\$ 1.537,50	R\$ 3.843,75
J.2 - ALMOÇO E JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
J.2.1 - Dieta líquida de Legumes	R\$ 4,35	106	2	212	R\$ 922,20	R\$ 2.305,50
J.2.2 - Dieta líquida de frango	R\$ 4,64	156	2	312	R\$ 1.447,68	R\$ 3.619,20
J.2.3 - Dieta líquida de carne	R\$ 4,86	156	2	312	R\$ 1.516,32	R\$ 3.790,80
J.2.4 - Dieta líquida de peixe	R\$ 4,60	156	2	312	R\$ 1.435,20	R\$ 3.588,00
J.2.5 - Dieta líquida de feijão	R\$ 4,68	156	2	312	R\$ 1.460,16	R\$ 3.650,40

K - DIETA LIQUÍDA PASTOSA PACIENTES PEDIÁTRICOS						
K.1 - DESJEJUM - LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
K.1.1 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Goiaba	R\$ 4,43	264	1	264	R\$ 1.169,52	R\$ 2.923,80
K.1.2 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Banana com mamão	R\$ 4,47	165	1	165	R\$ 737,55	R\$ 1.843,88
K.1.3 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Mamão	R\$ 4,43	216	1	216	R\$ 956,88	R\$ 2.392,20
K.1.4 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Banana	R\$ 4,40	170	1	170	R\$ 748,00	R\$ 1.870,00
K.1.5 - Dieta líquida pastosa - Vitamina de Acerola	R\$ 4,46	195	1	195	R\$ 869,70	R\$ 2.174,25
K.1.6 - Dieta líquida pastosa - Iogurte polpa de frutas diversos sabores	R\$ 5,89	312	1	312	R\$ 1.837,68	R\$ 4.594,20
K.1.7 - Dieta líquida pastosa - Fruta in natura Mamão	R\$ 3,79	138	1	138	R\$ 523,02	R\$ 1.307,55
K.2 - ALMOÇO E JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
K.2.1 - Sopa Creme de Legumes	R\$ 4,40	149	1	149	R\$ 655,60	R\$ 1.639,00
K.2.2 - Sopa Creme de Frango	R\$ 4,90	149	1	149	R\$ 730,10	R\$ 1.825,25
K.2.3 - Sopa Creme de Carne	R\$ 5,27	149	1	149	R\$ 785,23	R\$ 1.963,08
K.2.4 - Sopa Creme de Peixe	R\$ 4,84	144	1	144	R\$ 696,96	R\$ 1.742,40
K.2.5 - Sopa Creme de Feijão	R\$ 4,76	139	1	139	R\$ 661,64	R\$ 1.654,10

L - DIETA PASTOSA PACIENTES PEDIÁTRICOS						
L.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
L.1.1 - Cará amassado com carne moída, papa de aveia	R\$ 7,19	49	3	147	R\$ 1.056,93	R\$ 2.642,33
L.1.2 - Cará amassado com frango moído, papa de aveia	R\$ 7,02	49	3	147	R\$ 1.031,94	R\$ 2.579,85
L.1.3 - Batata doce amassada com requeijão, papa de farinha láctea	R\$ 6,70	72	3	216	R\$ 1.447,20	R\$ 3.618,00
L.1.4 - Batata doce amassada com requeijão, papa de amido	R\$ 6,24	72	3	216	R\$ 1.347,84	R\$ 3.369,60
L.1.5 - Banana comprida com requeijão, papa de amido	R\$ 6,20	62	3	186	R\$ 1.153,20	R\$ 2.883,00
L.1.6 - Banana comprida com requeijão, papa de aveia	R\$ 6,55	61	3	183	R\$ 1.198,65	R\$ 2.996,63
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	35	3	105	R\$ 21,00	R\$ 52,50
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	35	3	105	R\$ 69,30	R\$ 173,25
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	35	3	105	R\$ 24,15	R\$ 60,38
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	35	3	105	R\$ 29,40	R\$ 73,50
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	35	3	105	R\$ 19,95	R\$ 49,88
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	35	3	105	R\$ 27,30	R\$ 68,25
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	31	3	93	R\$ 24,18	R\$ 60,45
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	31	3	93	R\$ 17,67	R\$ 44,18
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	31	3	93	R\$ 37,20	R\$ 93,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	31	3	93	R\$ 39,99	R\$ 99,98
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	31	3	93	R\$ 41,85	R\$ 104,63
L.2 - LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
L.2.1 - Dieta Pastosa - Vitamina de goiaba	R\$ 4,43	190	3	570	R\$ 2.525,10	R\$ 6.312,75
L.2.2 - Dieta Pastosa - Vitamina de banana e mamão	R\$ 4,47	190	3	570	R\$ 2.547,90	R\$ 6.369,75
L.2.3 - Dieta Pastosa - Vitamina de mamão	R\$ 4,43	190	3	570	R\$ 2.525,10	R\$ 6.312,75
L.2.4 - Dieta Pastosa - Vitamina de banana	R\$ 4,40	190	3	570	R\$ 2.508,00	R\$ 6.270,00
L.2.5 - Dieta Pastosa - Vitamina de acerola	R\$ 4,46	190	3	570	R\$ 2.542,20	R\$ 6.355,50
L.2.6 - Dieta Pastosa - Iogurte polpa de frutas diversos sabores	R\$ 5,89	145	3	435	R\$ 2.562,15	R\$ 6.405,38
L.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
L.3.1 - Arroz branco, bife desfiado e purê de abóbora	R\$ 7,91	62	3	186	R\$ 1.471,26	R\$ 3.678,15
L.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango desfiado, purê misto	R\$ 7,10	62	3	186	R\$ 1.320,60	R\$ 3.301,50
L.3.3 - Macarrão ao molho, carne moída ao molho de tomate, purê de inhame	R\$ 8,75	61	3	183	R\$ 1.601,25	R\$ 4.003,13
L.3.4 - Filé de peixe(tilápia) desfiado, arroz branco e purê de batatas	R\$ 8,53	60	3	180	R\$ 1.535,40	R\$ 3.838,50
L.3.5 - Arroz branco, coxa de frango ao forno moída, purê de abóbora.	R\$ 7,00	60	3	180	R\$ 1.260,00	R\$ 3.150,00
L.3.6 - Arroz branco, carne guisada(moída) e legumes cozidos	R\$ 8,17	60	3	180	R\$ 1.470,60	R\$ 3.676,50
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	35	3	105	R\$ 21,00	R\$ 52,50
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	35	3	105	R\$ 69,30	R\$ 173,25
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	35	3	105	R\$ 24,15	R\$ 60,38
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	35	3	105	R\$ 29,40	R\$ 73,50
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	35	3	105	R\$ 19,95	R\$ 49,88
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	35	3	105	R\$ 27,30	R\$ 68,25
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	31	3	93	R\$ 24,18	R\$ 60,45
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	31	3	93	R\$ 17,67	R\$ 44,18
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	31	3	93	R\$ 37,20	R\$ 93,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	31	3	93	R\$ 39,99	R\$ 99,98
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	31	3	93	R\$ 41,85	R\$ 104,63
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	27	3	81	R\$ 38,88	R\$ 97,20
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	30	3	90	R\$ 18,00	R\$ 45,00
15.3 - Melancia	R\$ 0,13	35	3	105	R\$ 13,65	R\$ 34,13
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	35	3	105	R\$ 36,75	R\$ 91,88
15.5 - Mamão formosa	R\$ 0,16	35	3	105	R\$ 16,80	R\$ 42,00
15.6 - Laranja pera - grande	R\$ 0,27	35	3	105	R\$ 28,35	R\$ 70,88
15.7 - Banana prata	R\$ 0,11	35	3	105	R\$ 11,55	R\$ 28,88
15.8 - Abacaxi pérola	R\$ 0,32	20	3	60	R\$ 19,20	R\$ 48,00
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	20	3	60	R\$ 22,80	R\$ 57,00
16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
16.1 - Gelatina diversos sabores	R\$ 0,28	31	3	93	R\$ 26,04	R\$ 65,10
16.2 - Pudim de leite	R\$ 0,49	31	3	93	R\$ 45,57	R\$ 113,93
16.3 - Salada de frutas	R\$ 0,23	31	3	93	R\$ 21,39	R\$ 53,48

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

L.4 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
L.4.1 - Sopa creme de legumes, arroz branco, filé de peixe(tilápia) ao forno e purê de batata doce	R\$ 7,91	60	3	180	R\$ 1.423,80	R\$ 3.559,50
L.4.2 - Canja de galinha, macarrão com carne moída e purê de batatas	R\$ 7,20	50	3	150	R\$ 1.080,00	R\$ 2.700,00
L.4.3 - Sopa de carne, macaxeira com peito de frango ao molho de tomate	R\$ 8,11	50	3	150	R\$ 1.216,50	R\$ 3.041,25
L.4.4 - Sopa de carne, inhame com queijo ricota	R\$ 7,16	50	3	150	R\$ 1.074,00	R\$ 2.685,00
L.4.5 - Sopa de carne, macaxeira com peito de frango moído	R\$ 8,09	48	3	144	R\$ 1.164,96	R\$ 2.912,40
L.4.6 - Canja de galinha, arroz branco com filé de peixe(tilápia) ao forno e purê de inhame	R\$ 10,18	47	3	141	R\$ 1.435,38	R\$ 3.588,45
L.4.7 - Sopa creme de feijão, banana comprida com queijo ricota	R\$ 5,84	60	3	180	R\$ 1.051,20	R\$ 2.628,00
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	35	3		R\$ 21,00	R\$ 52,50
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	35	3		R\$ 69,30	R\$ 173,25
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	35	3		R\$ 24,15	R\$ 60,38
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	35	3		R\$ 29,40	R\$ 73,50
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	35	3		R\$ 19,95	R\$ 49,88
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	35	3		R\$ 27,30	R\$ 68,25
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	31	3		R\$ 24,18	R\$ 60,45
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	31	3		R\$ 17,67	R\$ 44,18
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	31	3		R\$ 37,20	R\$ 93,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	31	3		R\$ 39,99	R\$ 99,98
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	31	3		R\$ 41,85	R\$ 104,63

M - DIETA BRANDA PACIENTES PEDIÁTRICOS						
M.1 - DESJEIUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
M.1.1 - Cará com carne moída, papa de aveia	R\$ 7,19	48	4	192	R\$ 1.380,48	R\$ 3.451,20
M.1.2 - Cuscuz com ovo mexido, pão com queijo coalho	R\$ 6,59	48	4	192	R\$ 1.265,28	R\$ 3.163,20
M.1.3 - Batata doce com requeijão, papa de farinha láctea	R\$ 6,79	48	4	192	R\$ 1.303,68	R\$ 3.259,20
M.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, pão com requeijão	R\$ 6,69	63	4	252	R\$ 1.685,88	R\$ 4.214,70
M.1.5 - Banana comprida com queijo coalho, papa de aveia	R\$ 7,11	48	4	192	R\$ 1.365,12	R\$ 3.412,80
M.1.6 - Cará com frango cozido, pão com requeijão	R\$ 6,60	62	4	248	R\$ 1.636,80	R\$ 4.092,00
M.1.7 - Tapioca com queijo coalho e requeijão, papa de amido	R\$ 6,66	48	4	192	R\$ 1.278,72	R\$ 3.196,80
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	35	4		R\$ 28,00	R\$ 70,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	35	4		R\$ 92,40	R\$ 231,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	35	4		R\$ 32,20	R\$ 80,50
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	35	4		R\$ 39,20	R\$ 98,00
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	35	4		R\$ 26,60	R\$ 66,50
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	35	4		R\$ 36,40	R\$ 91,00
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	31	4		R\$ 32,24	R\$ 80,60
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	31	4		R\$ 23,56	R\$ 58,90
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	31	4		R\$ 49,60	R\$ 124,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	31	4		R\$ 53,32	R\$ 133,30
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	31	4		R\$ 55,80	R\$ 139,50
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	27	4		R\$ 51,84	R\$ 129,60
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	30	4		R\$ 24,00	R\$ 60,00
15.3 - Melancia	R\$ 0,13	35	4		R\$ 18,20	R\$ 45,50
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	35	4		R\$ 49,00	R\$ 122,50
15.5 - Mamão formos	R\$ 0,16	35	4		R\$ 22,40	R\$ 56,00
15.6 - Laranja pera - grande	R\$ 0,27	35	4		R\$ 37,80	R\$ 94,50
15.7 - Banana prata	R\$ 0,11	35	4		R\$ 15,40	R\$ 38,50
15.8 - Abacaxi pérola	R\$ 0,32	20	4		R\$ 25,60	R\$ 64,00
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	20	4		R\$ 30,40	R\$ 76,00
M.2 - LANCHE DA MANHÃ	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
M.2.1 - Dieta Branda - Torrada tradicional com requeijão	R\$ 4,97	92	4	368	R\$ 1.828,96	R\$ 4.572,40
M.2.2 - Dieta Branda - Torrada tradicional com geléia(diversos sabores)	R\$ 4,57	92	4	368	R\$ 1.681,76	R\$ 4.204,40
M.2.3 - Dieta Branda - Biscoito doce(tipo maisena ou maria)	R\$ 3,90	91	4	364	R\$ 1.419,60	R\$ 3.549,00
M.2.4 - Dieta Branda - Biscoito salgado(tipo cream cracker) e banana com leite em pó	R\$ 4,64	90	4	360	R\$ 1.670,40	R\$ 4.176,00

ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS DE FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.1 - Vitamina de Goiaba	R\$ 0,84	12	4		R\$ 40,32	R\$ 100,80
11.2 - Vitamina de banana c/mamão	R\$ 0,88	12	4		R\$ 42,24	R\$ 105,60
11.3 - Vitamina de mamão	R\$ 0,84	12	4		R\$ 40,32	R\$ 100,80
11.4 - Vitamina de banana	R\$ 0,81	48	4		R\$ 155,52	R\$ 388,80
11.5 - Vitamina de acerola	R\$ 0,87	12	4		R\$ 41,76	R\$ 104,40
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	12	4		R\$ 9,60	R\$ 24,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	36	4		R\$ 95,04	R\$ 237,60
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	12	4		R\$ 11,04	R\$ 27,60
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	12	4		R\$ 13,44	R\$ 33,60
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	12	4		R\$ 9,12	R\$ 22,80
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	12	4		R\$ 12,48	R\$ 31,20
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	4		R\$ 37,44	R\$ 93,60
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	12	4		R\$ 9,12	R\$ 22,80
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	12	4		R\$ 19,20	R\$ 48,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	36	4		R\$ 61,92	R\$ 154,80
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	12	4		R\$ 21,60	R\$ 54,00
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	60	4		R\$ 48,00	R\$ 120,00
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	R\$ 0,25	65	4		R\$ 65,00	R\$ 162,50
M.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
M.3.1 - Arroz branco, bife acebolado e purê de abóbora	R\$ 7,94	60	4	240	R\$ 1.905,60	R\$ 4.764,00
M.3.2 - Macarrão, filé de peito de frango grelhado, purê de batatas	R\$ 7,29	60	4	240	R\$ 1.749,60	R\$ 4.374,00
M.3.3 - Arroz branco, filé de peixe(tilápia) ao forno, purê de batatas	R\$ 8,57	49	4	196	R\$ 1.679,72	R\$ 4.199,30
M.3.4 - Arroz branco, isca de carne ao molho de tomate, purê misto	R\$ 8,08	49	4	196	R\$ 1.583,68	R\$ 3.959,20
M.3.5 - Arroz branco, frango(coxa/sobexoa) ao forno, purê de abóbora	R\$ 7,01	49	4	196	R\$ 1.373,96	R\$ 3.434,90
M.3.6 - Arroz branco, carne guisada com legumes cozidos, pirão de carne	R\$ 6,64	49	4	196	R\$ 1.301,44	R\$ 3.253,60
M.3.7 - Macarrão, isca de carne ao molho de tomates, purê misto	R\$ 8,45	49	4	196	R\$ 1.656,20	R\$ 4.140,50
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	36	4		R\$ 28,80	R\$ 72,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	36	4		R\$ 95,04	R\$ 237,60
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	36	4		R\$ 33,12	R\$ 82,80
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	31	4		R\$ 34,72	R\$ 86,80
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	36	4		R\$ 27,36	R\$ 68,40
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	36	4		R\$ 37,44	R\$ 93,60
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	4		R\$ 37,44	R\$ 93,60
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	34	4		R\$ 25,84	R\$ 64,60
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	36	4		R\$ 57,60	R\$ 144,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	12	4		R\$ 20,64	R\$ 51,60
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	4		R\$ 64,80	R\$ 162,00
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	27	4		R\$ 51,84	R\$ 129,60
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	30	4		R\$ 24,00	R\$ 60,00
15.3 - Melancia	R\$ 0,13	22	4		R\$ 11,44	R\$ 28,60
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	35	4		R\$ 49,00	R\$ 122,50
15.5 - Mamão formosa	R\$ 0,16	35	4		R\$ 22,40	R\$ 56,00
15.6 - Laranja pera - grande	R\$ 0,27	38	4		R\$ 41,04	R\$ 102,60
15.7 - Banana prata	R\$ 0,11	40	4		R\$ 17,60	R\$ 44,00
15.8 - Abacaxi pérola	R\$ 0,32	21	4		R\$ 26,88	R\$ 67,20
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	21	4		R\$ 31,92	R\$ 79,80
16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
16.1 - Gelatina diversos sabores	R\$ 0,28	96	4		R\$ 107,52	R\$ 268,80
M.4 - LANCHE DA TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
M.4.1 - Dieta Branda - Torrada tradicional com requeijão	R\$ 4,97	123	4	492	R\$ 2.445,24	R\$ 6.113,10
M.4.2 - Dieta Branda - Biscoito salgado(tipo cream cracker) com geleia	R\$ 4,12	121	4	484	R\$ 1.994,08	R\$ 4.985,20
M.4.3 - Dieta Branda -Biscoito doce (tipo maisena ou maria)	R\$ 3,90	121	4	484	R\$ 1.887,60	R\$ 4.719,00

ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.1 - Vitamina de Goiaba	R\$ 0,84	36	5		R\$ 151,20	R\$ 378,00
11.4 - Vitamina de Banana	R\$ 0,81	36	5		R\$ 145,80	R\$ 364,50
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	23	4		R\$ 18,40	R\$ 46,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	23	4		R\$ 60,72	R\$ 151,80
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	23	4		R\$ 21,16	R\$ 52,90
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	23	4		R\$ 25,76	R\$ 64,40
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	23	4		R\$ 17,48	R\$ 43,70
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	R\$ 0,26	23	4		R\$ 23,92	R\$ 59,80
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	23	4		R\$ 23,92	R\$ 59,80
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	24	4		R\$ 18,24	R\$ 45,60
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	24	4		R\$ 38,40	R\$ 96,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	24	4		R\$ 41,28	R\$ 103,20
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	24	4		R\$ 43,20	R\$ 108,00
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	R\$ 0,25	36	4		R\$ 36,00	R\$ 90,00
M.5 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
M.5.1 - Sopa creme de legumes, batata doce com file de peixe(tilápia) ao forno	R\$ 7,71	60	4	240	R\$ 1.850,40	R\$ 4.626,00
M.5.2 - Canja de galinha, macarrão com carne moída, purê de batatas	R\$ 7,23	60	4	240	R\$ 1.735,20	R\$ 4.338,00
M.5.3 - Sopa de carne, macaxeira com peito de frango ao molho de tomate	R\$ 8,12	49	4	196	R\$ 1.591,52	R\$ 3.978,80
M.5.4 - Sopa de Carne, inhame com queijo coalho	R\$ 7,40	49	4	196	R\$ 1.450,40	R\$ 3.626,00
M.5.5 - Sopa de carne, macaxeira com peito de frango em cubos acebolado	R\$ 8,11	49	4	196	R\$ 1.589,56	R\$ 3.973,90
M.5.6 - Canja de galinha, arroz branco com filé de peixe(tilápia) ao forno, purê de inhame	R\$ 9,91	49	4	196	R\$ 1.942,36	R\$ 4.855,90
M.5.7 - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho	R\$ 6,97	49	4	196	R\$ 1.366,12	R\$ 3.415,30
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	36	4		R\$ 28,80	R\$ 72,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	36	4		R\$ 95,04	R\$ 237,60
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	36	4		R\$ 33,12	R\$ 82,80
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	31	4		R\$ 34,72	R\$ 86,80
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	36	4		R\$ 27,36	R\$ 68,40
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	R\$ 0,26	36	4		R\$ 37,44	R\$ 93,60
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	4		R\$ 37,44	R\$ 93,60
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	34	4		R\$ 25,84	R\$ 64,60
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	36	4		R\$ 57,60	R\$ 144,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	12	4		R\$ 20,64	R\$ 51,60
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	4		R\$ 64,80	R\$ 162,00
M.6 - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
M.6.1 - Dieta Branda - Torrada tradicional com queijo ricota	R\$ 4,66	182	4	728	R\$ 3.392,48	R\$ 8.481,20
M.6.2 - Torrada tradicional	R\$ 4,28	183	4	732	R\$ 3.132,96	R\$ 7.832,40
ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.2 - Vitamina de banana c/ mamão	R\$ 0,88	36	4		R\$ 126,72	R\$ 316,80
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	36	4		R\$ 28,80	R\$ 72,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	35	4		R\$ 92,40	R\$ 231,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	24	4		R\$ 22,08	R\$ 55,20
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	24	4		R\$ 26,88	R\$ 67,20
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	12	4		R\$ 9,12	R\$ 22,80
12.6 - Suco de fruta de uva verde itália	R\$ 0,26	12	4		R\$ 12,48	R\$ 31,20
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	4		R\$ 37,44	R\$ 93,60
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	24	4		R\$ 18,24	R\$ 45,60
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	18	4		R\$ 28,80	R\$ 72,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	36	4		R\$ 61,92	R\$ 154,80
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	4		R\$ 64,80	R\$ 162,00
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	60	4		R\$ 48,00	R\$ 120,00
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	R\$ 0,25	36	4		R\$ 36,00	R\$ 90,00

N - DIETA LIVRE PACIENTES PEDIÁTRICOS						
N.1 - DESJEIUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
N.1.1 - Cará com Carne Moida, papa de aveia	R\$ 7,19	52	15	780	R\$ 5.608,20	R\$ 14.020,50
N.1.2 - Cuscuz com ovo mexido, pão com queijo coalho	R\$ 6,59	52	15	780	R\$ 5.140,20	R\$ 12.850,50
N.1.3 - Batata doce com requeijão, papa de farinha láctea	R\$ 6,79	52	15	780	R\$ 5.296,20	R\$ 13.240,50
N.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, pão com requeijão	R\$ 6,48	52	15	780	R\$ 5.054,40	R\$ 12.636,00
N.1.5 - Banana comprida com queijo coalho, papa de aveia	R\$ 6,91	52	15	780	R\$ 5.389,80	R\$ 13.474,50
N.1.6 - Cará com frango cozido, pão com requeijão	R\$ 6,60	52	15	780	R\$ 5.148,00	R\$ 12.870,00
N.1.7 - Tapioc com queijo coalho e requeijão, papa de amido	R\$ 6,66	53	15	795	R\$ 5.294,70	R\$ 13.236,75
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	36	15		R\$ 108,00	R\$ 270,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	36	15		R\$ 356,40	R\$ 891,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	36	15		R\$ 124,20	R\$ 310,50
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	31	15		R\$ 130,20	R\$ 325,50
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	36	15		R\$ 102,60	R\$ 256,50
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	36	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	34	15		R\$ 96,90	R\$ 242,25
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	36	15		R\$ 216,00	R\$ 540,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	12	15		R\$ 77,40	R\$ 193,50
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	15		R\$ 243,00	R\$ 607,50
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	27	15		R\$ 194,40	R\$ 486,00
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	30	15		R\$ 90,00	R\$ 225,00
15.3 - Melancia	R\$ 0,13	35	15		R\$ 68,25	R\$ 170,63
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	35	15		R\$ 183,75	R\$ 459,38
15.5 - Mamão formos	R\$ 0,16	35	15		R\$ 84,00	R\$ 210,00
15.6 - Laranja pera - grande	R\$ 0,27	35	15		R\$ 141,75	R\$ 354,38
15.7 - Banana prata	R\$ 0,11	35	15		R\$ 57,75	R\$ 144,38
15.8 - Abacaxi pérola	R\$ 0,32	20	15		R\$ 96,00	R\$ 240,00
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	20	15		R\$ 114,00	R\$ 285,00
N.2 - LANCHE DA MANHÃ	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
N.2.1 - Torrada tradicional com requeijão	R\$ 4,97	90	15	1.350	R\$ 6.709,50	R\$ 16.773,75
N.2.2 - Biscoito salgado (tipo cream cracker) com geléia	R\$ 4,12	90	15	1.350	R\$ 5.562,00	R\$ 13.905,00
N.2.3 - Biscoito doce (tipo maisena ou maria)	R\$ 3,90	90	15	1.350	R\$ 5.265,00	R\$ 13.162,50
N.2.4 - Pão doce com requeijão	R\$ 4,74	95	15	1.425	R\$ 6.754,50	R\$ 16.886,25
ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS DE FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.1 - Vitamina de Goiaba	R\$ 0,84	12	15		R\$ 151,20	R\$ 378,00
11.2 - Vitamina de banana c/mamão	R\$ 0,88	12	15		R\$ 158,40	R\$ 396,00
11.3 - Vitamina de mamão	R\$ 0,84	12	15		R\$ 151,20	R\$ 378,00
11.4 - Vitamina de banana	R\$ 0,81	36	15		R\$ 437,40	R\$ 1.093,50
11.5 - Vitamina de acerola	R\$ 0,87	12	15		R\$ 156,60	R\$ 391,50
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	15	15		R\$ 45,00	R\$ 112,50
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	48	15		R\$ 475,20	R\$ 1.188,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	12	15		R\$ 41,40	R\$ 103,50
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	14	15		R\$ 58,80	R\$ 147,00
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	12	15		R\$ 34,20	R\$ 85,50
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	12	15		R\$ 46,80	R\$ 117,00
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	24	15		R\$ 68,40	R\$ 171,00
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	12	15		R\$ 72,00	R\$ 180,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	24	15		R\$ 154,80	R\$ 387,00
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	15		R\$ 243,00	R\$ 607,50
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	36	15		R\$ 205,20	R\$ 513,00
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	R\$ 0,25	36	15		R\$ 135,00	R\$ 337,50
N.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
N.3.1 - Arroz branco, feijão carioca, bife acebolado e legumes cozidos	R\$ 8,44	60	15	900	R\$ 7.596,00	R\$ 18.990,00
N.3.2 - Macarrão ao sugo, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de batatas	R\$ 7,63	60	15	900	R\$ 6.867,00	R\$ 17.167,50
N.3.3 - Arroz branco, feijão preto, filé de peixe (tilápia) ao forno, purê de batatas	R\$ 8,91	49	15	735	R\$ 6.548,85	R\$ 16.372,13
N.3.4 - Arroz branco, feijão carioca, isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos	R\$ 8,08	49	15	735	R\$ 5.938,80	R\$ 14.847,00
N.3.5 - Arroz branco c/cenoura, feijão carioca, frango ao forno, purê de abóbora	R\$ 7,30	49	15	735	R\$ 5.365,50	R\$ 13.413,75
N.3.6 - Arroz branco, feijão carioca, carne guisada com legumes cozidos, pirão de carne	R\$ 6,83	49	15	735	R\$ 5.020,05	R\$ 12.550,13
N.3.7 - Macarrão, feijão macassar, isca de carne, purê misto	R\$ 8,63	49	15	735	R\$ 6.343,05	R\$ 15.857,63

ACOMPANHAMENTOS						
17 - SALADAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
17.1 - Salada Colorida	R\$ 0,31	183	15		R\$ 850,95	R\$ 2.127,38
17.2 - Salada em Tiras	R\$ 0,40	182	15		R\$ 1.092,00	R\$ 2.730,00
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	36	15		R\$ 108,00	R\$ 270,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	36	15		R\$ 356,40	R\$ 891,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	36	15		R\$ 124,20	R\$ 310,50
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	31	15		R\$ 130,20	R\$ 325,50
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	36	15		R\$ 102,60	R\$ 256,50
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	36	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	34	15		R\$ 96,90	R\$ 242,25
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	36	15		R\$ 216,00	R\$ 540,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	12	15		R\$ 77,40	R\$ 193,50
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	15		R\$ 243,00	R\$ 607,50
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	21	15		R\$ 151,20	R\$ 378,00
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	25	15		R\$ 75,00	R\$ 187,50
15.3 - Melancia	R\$ 0,13	25	15		R\$ 48,75	R\$ 121,88
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	25	15		R\$ 131,25	R\$ 328,13
15.5 - Mamão formos	R\$ 0,16	25	15		R\$ 60,00	R\$ 150,00
15.6 - Laranja pera - grande	R\$ 0,27	25	15		R\$ 101,25	R\$ 253,13
15.7 - Banana prata	R\$ 0,11	25	15		R\$ 41,25	R\$ 103,13
15.8 - Abacaxi pérola	R\$ 0,32	25	15		R\$ 120,00	R\$ 300,00
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	25	15		R\$ 142,50	R\$ 356,25
16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
16.1 - Gelatina diversos sabores	R\$ 0,28	48	15		R\$ 201,60	R\$ 504,00
16.2 - Pudim de leite	R\$ 0,49	48	15		R\$ 352,80	R\$ 882,00
16.3 - Salada de frutas	R\$ 0,23	48	15		R\$ 165,60	R\$ 414,00
N.4 - LANCHE DA TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtde Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
N.4.1 - Biscoito doce (tipo maisena ou maria)	R\$ 3,90	73	15	1.095	R\$ 4.270,50	R\$ 10.676,25
N.4.2 - Biscoito salgado (tipo cream cracker)	R\$ 4,52	73	15	1.095	R\$ 4.949,40	R\$ 12.373,50
N.4.3 - Biscoito salgado (tipo cream cracker) com geléia	R\$ 4,12	73	15	1.095	R\$ 4.511,40	R\$ 11.278,50
N.4.4 - Pão doce com queijo coalho	R\$ 4,88	73	15	1.095	R\$ 5.343,60	R\$ 13.359,00
N.4.5 - Bolinho alimenticio, tipo bolo de bacia	R\$ 4,83	73	15	1.095	R\$ 5.288,85	R\$ 13.222,13
ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS DE FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.1 - Vitamina de Goiaba	R\$ 0,84	12	15		R\$ 151,20	R\$ 378,00
11.2 - Vitamina de banana c/mamão	R\$ 0,88	12	15		R\$ 158,40	R\$ 396,00
11.3 - Vitamina de mamão	R\$ 0,84	24	15		R\$ 302,40	R\$ 756,00
11.4 - Vitamina de banana	R\$ 0,81	24	15		R\$ 291,60	R\$ 729,00
11.5 - Vitamina de acerola	R\$ 0,87	12	15		R\$ 156,60	R\$ 391,50
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	15	15		R\$ 45,00	R\$ 112,50
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	48	15		R\$ 475,20	R\$ 1.188,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	12	15		R\$ 41,40	R\$ 103,50
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	14	15		R\$ 58,80	R\$ 147,00
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	12	15		R\$ 34,20	R\$ 85,50
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	12	15		R\$ 46,80	R\$ 117,00
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	24	15		R\$ 93,60	R\$ 234,00
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	24	15		R\$ 68,40	R\$ 171,00
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	12	15		R\$ 72,00	R\$ 180,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	24	15		R\$ 154,80	R\$ 387,00
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	15		R\$ 243,00	R\$ 607,50
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	R\$ 0,25	48	15		R\$ 180,00	R\$ 450,00

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

N.5 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
N.5.1 - Sopa de creme de legumes, batata doce com bife acebolado	R\$ 8,37	60	15	900	R\$ 7.533,00	R\$ 18.832,50
N.5.2 - Canja de galinha, macarrão com carne moída e purê de batatas	R\$ 7,23	55	15	825	R\$ 5.964,75	R\$ 14.911,88
N.5.3 - Sopa de Carne, macaxeira com peito de frango em cubos acebolado	R\$ 8,06	50	15	750	R\$ 6.045,00	R\$ 15.112,50
N.5.4 - Sopa de carne, inhame com queijo coalho	R\$ 7,40	50	15	750	R\$ 5.550,00	R\$ 13.875,00
N.5.5 - Sopa de carne, macaxeira com iscas de peito de frango acebolado	R\$ 8,06	50	15	750	R\$ 6.045,00	R\$ 15.112,50
N.5.6 - Canja de galinha, arroz branco com filé de peixe(tilápia) ao forno e purê de inhame	R\$ 10,18	50	15	750	R\$ 7.635,00	R\$ 19.087,50
N.5.7 - Sopa de feijão, banana comprida com queijo coalho	R\$ 6,20	50	15	750	R\$ 4.650,00	R\$ 11.625,00
ACOMPANHAMENTOS						
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	36	15		R\$ 108,00	R\$ 270,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	36	15		R\$ 356,40	R\$ 891,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	36	15		R\$ 124,20	R\$ 310,50
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	31	15		R\$ 130,20	R\$ 325,50
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	36	15		R\$ 102,60	R\$ 256,50
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	36	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	36	15		R\$ 140,40	R\$ 351,00
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	34	15		R\$ 96,90	R\$ 242,25
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	36	15		R\$ 216,00	R\$ 540,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	12	15		R\$ 77,40	R\$ 193,50
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	36	15		R\$ 243,00	R\$ 607,50
N.6 - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
N.6.1 - Salada de frutas	R\$ 4,28	123	15	1.845	R\$ 7.896,60	R\$ 19.741,50
N.6.2 - Torrada tradicional com queijo ricota	R\$ 4,66	121	15	1.815	R\$ 8.457,90	R\$ 21.144,75
N.6.3 - Pão doce com queijo coalho	R\$ 4,67	121	15	1.815	R\$ 8.476,05	R\$ 21.190,13
ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.2 - Vitamina de banana c/ mamão	R\$ 0,88	36	5		R\$ 158,40	R\$ 396,00
12 - SUCOS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
12.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,20	26	15		R\$ 78,00	R\$ 195,00
12.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,66	24	15		R\$ 237,60	R\$ 594,00
12.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,23	36	15		R\$ 124,20	R\$ 310,50
12.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,28	24	15		R\$ 100,80	R\$ 252,00
12.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,19	24	15		R\$ 68,40	R\$ 171,00
12.6 - Suco de fruta de uva verde Itália	R\$ 0,26	24	15		R\$ 93,60	R\$ 234,00
12.7 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,26	24	15		R\$ 93,60	R\$ 234,00
12.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	24	15		R\$ 68,40	R\$ 171,00
12.9 - Suco de fruta de manga	R\$ 0,40	24	15		R\$ 144,00	R\$ 360,00
12.10 - Suco de fruta de mamão c/ laranja	R\$ 0,43	36	15		R\$ 232,20	R\$ 580,50
12.11 - Suco de fruta de laranja	R\$ 0,45	27	15		R\$ 182,25	R\$ 455,63
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	60	15		R\$ 180,00	R\$ 450,00
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.1 - Iogurte de polpa de frutas- diversos sabores	R\$ 0,25	36	15		R\$ 135,00	R\$ 337,50

O - PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS						
O.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
O.1.1 - Padrão Diabetes - Cará com Carne Moída, papa de aveia	R\$ 7,75	121	1	121	R\$ 937,75	R\$ 2.344,38
O.1.2 - Padrão Diabetes - Batata doce com ovo mexido, pão integral com queijo coalho	R\$ 7,06	123	1	123	R\$ 868,38	R\$ 2.170,95
O.1.3 - Padrão Diabetes - Banana comprida amassada com requeijão lighth, papa de aveia	R\$ 7,62	121	1	121	R\$ 922,02	R\$ 2.305,05
ACOMPANHAMENTOS						
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
13.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,23	25	1		R\$ 5,75	R\$ 14,38
13.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,69	98	1		R\$ 67,62	R\$ 169,05
13.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,26	96	1		R\$ 24,96	R\$ 62,40
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,31	25	1		R\$ 7,75	R\$ 19,38
13.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,22	25	1		R\$ 5,50	R\$ 13,75
13.6 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,29	96	1		R\$ 27,84	R\$ 69,60
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	12	1		R\$ 5,76	R\$ 14,40
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	97	1		R\$ 19,40	R\$ 48,50
15.3 - Melancia	R\$ 0,13	12	1		R\$ 1,56	R\$ 3,90
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	98	1		R\$ 34,30	R\$ 85,75
15.5 - Mamão formosa	R\$ 0,16	98	1		R\$ 15,68	R\$ 39,20
15.6 - Laranja pera - grande	R\$ 0,27	12	1		R\$ 3,24	R\$ 8,10
15.7 - Banana prata	R\$ 0,11	12	1		R\$ 1,32	R\$ 3,30
15.8 - Abacaxi pérola	R\$ 0,32	12	1		R\$ 3,84	R\$ 9,60
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	12	1		R\$ 4,56	R\$ 11,40
O.2 - LANCHE DA MANHÃ	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
O.2.1 - Torrada tradicional com requeijão lighth	R\$ 4,78	365	1	365	R\$ 1.744,70	R\$ 4.361,75
ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.1 - Vitamina de goiaba	R\$ 0,84	48	1		R\$ 40,32	R\$ 100,80
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
13.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,23	48	1		R\$ 11,04	R\$ 27,60
13.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,69	48	1		R\$ 33,12	R\$ 82,80
13.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,26	41	1		R\$ 10,66	R\$ 26,65
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,31	48	1		R\$ 14,88	R\$ 37,20
13.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,22	36	1		R\$ 7,92	R\$ 19,80
13.6 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,29	36	1		R\$ 10,44	R\$ 26,10
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	53	1		R\$ 10,60	R\$ 26,50
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.2 - Iogurte de frutas DIET - diversos sabores	R\$ 0,68	60	1		R\$ 40,80	R\$ 102,00
O.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
O.3.1 - Padrão Diabetes - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos	R\$ 8,40	123	1	123	R\$ 1.033,20	R\$ 2.583,00
O.3.2 - Arroz integral, feijão macassar, filé de peito de frango grelhado e purê de abóbora	R\$ 7,59	122	1	122	R\$ 925,98	R\$ 2.314,95
O.3.2 - Padrão Diabetes - Arroz integral, carne moída ao molho de tomate, purê de inhame	R\$ 8,31	120	1	120	R\$ 997,20	R\$ 2.493,00
ACOMPANHAMENTOS						
17 - SALADAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
17.1 - Salada Colorida	R\$ 0,31	183	1		R\$ 56,73	R\$ 141,83
17.2 - Salada em Tiras	R\$ 0,40	182	1		R\$ 72,80	R\$ 182,00
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
13.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,23	28	1		R\$ 6,44	R\$ 16,10
13.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,69	28	1		R\$ 19,32	R\$ 48,30
13.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,26	96	1		R\$ 24,96	R\$ 62,40
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,31	96	1		R\$ 29,76	R\$ 74,40
13.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,22	96	1		R\$ 21,12	R\$ 52,80
13.6 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,29	21	1		R\$ 6,09	R\$ 15,23
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	12	1		R\$ 5,76	R\$ 14,40
15.2 - Melão Japonês	R\$ 0,20	12	1		R\$ 2,40	R\$ 6,00
15.3 - Melancia	R\$ 0,13	96	1		R\$ 12,48	R\$ 31,20
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	12	1		R\$ 4,20	R\$ 10,50
15.5 - Mamão formosa	R\$ 0,16	12	1		R\$ 1,92	R\$ 4,80
15.6 - Laranja pera - grande	R\$ 0,27	12	1		R\$ 3,24	R\$ 8,10
15.7 - Banana prata	R\$ 0,11	12	1		R\$ 1,32	R\$ 3,30
15.8 - Abacaxi pérola	R\$ 0,32	96	1		R\$ 30,72	R\$ 76,80
15.9 - Uva verde Itália	R\$ 0,38	12	1		R\$ 4,56	R\$ 11,40
16 - SOBREMESAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
16.4 - Gelatina DIET diversos sabores	R\$ 0,45	89	1		R\$ 40,05	R\$ 100,13

O.4 - LANCHE DA TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
O.4.1 - Biscoito salgado (tipo cream cracker) com requeijão ligh	R\$ 4,73	365	1	365	R\$ 1.726,45	R\$ 4.316,13
ACOMPANHAMENTOS						
11 - VITAMINAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.2 - Vitamina de banana c/ mamão	R\$ 0,88	48	5		R\$ 211,20	R\$ 528,00
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
13.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,23	12	1		R\$ 2,76	R\$ 6,90
13.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,69	96	1		R\$ 66,24	R\$ 165,60
13.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,26	22	1		R\$ 5,72	R\$ 14,30
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,31	36	1		R\$ 11,16	R\$ 27,90
13.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,22	36	1		R\$ 7,92	R\$ 19,80
13.6 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,29	36	1		R\$ 10,44	R\$ 26,10
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.1 - Tangerina	R\$ 0,48	36	1		R\$ 17,28	R\$ 43,20
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.2 - Iogurte de frutas DIET - diversos sabores	R\$ 0,68	91	1		R\$ 61,88	R\$ 154,70
O.5 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
O.5.1 - Sopa de creme de legumes, batata doce com bife acebolado	R\$ 8,66	121	1	121	R\$ 1.047,86	R\$ 2.619,65
O.5.2 - Sopa de carne, banana comprida com iscas de frango acebolado	R\$ 8,07	121	1	121	R\$ 976,47	R\$ 2.441,18
O.5.3 - Sopa de carne, batata doce com queijo ricota	R\$ 6,77	123	1	123	R\$ 832,71	R\$ 2.081,78
ACOMPANHAMENTOS						
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
13.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,23	45	1		R\$ 10,35	R\$ 25,88
13.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,69	93	1		R\$ 64,17	R\$ 160,43
13.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,26	45	1		R\$ 11,70	R\$ 29,25
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,31	41	1		R\$ 12,71	R\$ 31,78
13.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,22	96	1		R\$ 21,12	R\$ 52,80
13.6 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,29	45	1		R\$ 13,05	R\$ 32,63
O.6 - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
O.6.1 - Torrada integral com queijo ricota	R\$ 4,38	365	1	365	R\$ 1.598,70	R\$ 3.996,75
ACOMPANHAMENTOS						
13 - SUCOS PADRÃO DIABETES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
13.1 - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,23	36	1		R\$ 8,28	R\$ 20,70
13.2 - Suco de fruta cajá	R\$ 0,69	36	1		R\$ 24,84	R\$ 62,10
13.3 - Suco de fruta acerola	R\$ 0,26	36	1		R\$ 9,36	R\$ 23,40
13.4 - Suco de fruta de abacaxi	R\$ 0,31	36	1		R\$ 11,16	R\$ 27,90
13.5 - Suco de fruta de maracujá	R\$ 0,22	36	1		R\$ 7,92	R\$ 19,80
13.6 - Suco de fruta de cajú	R\$ 0,29	36	1		R\$ 10,44	R\$ 26,10
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.5 - Mamão formosa	R\$ 0,20	48	1		R\$ 9,60	R\$ 24,00
18 - BEBIDAS PRONTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
18.2 - Iogurte de frutas DIET - diversos sabores	R\$ 0,68	101	1		R\$ 68,68	R\$ 171,70

P - PADRÃO MESES PACIENTES PEDIÁTRICOS						
P.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
P.1.1 - Padrão meses - Batata doce	R\$ 4,00	182	5	910	R\$ 3.640,00	R\$ 9.100,00
P.1.2 - Padrão meses - Banana comprida	R\$ 4,01	183	5	915	R\$ 3.669,15	R\$ 9.172,88
P.2 - LANCHE DA MANHÃ	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
P.2.1 - Padrão meses - Mamão amassado	R\$ 3,98	182	5	910	R\$ 3.621,80	R\$ 9.054,50
P.2.2 - Padrão meses - Banana prata amassada	R\$ 3,95	183	5	915	R\$ 3.614,25	R\$ 9.035,63
P.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
P.3.1 - Padrão meses - Sopa Creme de legumes, peito de frango moído	R\$ 6,15	73	5	365	R\$ 2.244,75	R\$ 5.611,88
P.3.2 - Padrão meses - Purê de batatas, feijão carioca e peito de frango moído	R\$ 6,40	73	5	365	R\$ 2.336,00	R\$ 5.840,00
P.3.3 - Padrão meses - Arroz branco, feijão carioca, filé de peixe(tilápia) moído	R\$ 6,83	73	5	365	R\$ 2.492,95	R\$ 6.232,38
P.3.4 - Padrão meses - Arroz branco, feijão carioca, filé de peixe (tilápia) moído e purê misto	R\$ 7,27	73	5	365	R\$ 2.653,55	R\$ 6.633,88
P.3.5 - Padrão meses - Macarrão, feijão carioca, peito de frango desfiado e legumes cozido	R\$ 6,16	73	5	365	R\$ 2.248,40	R\$ 5.621,00
ACOMPANHAMENTOS						
14 - SUCOS PADRÃO MESES PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
14.1 - Padrão meses - Suco de fruta goiaba	R\$ 0,17	121	5		R\$ 102,85	R\$ 257,13
14.2 - Padrão meses - Suco de fruta mamão	R\$ 0,17	121	5		R\$ 102,85	R\$ 257,13
14.3 - Padrão meses - Suco de fruta laranja	R\$ 0,45	123	5		R\$ 276,75	R\$ 691,88
P.4 - LANCHE DA TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
P.4.1 - Padrão meses - Melão amassado	R\$ 4,01	183	5	915	R\$ 3.669,15	R\$ 9.172,88
P.4.2 - Padrão meses - Melancia amassada	R\$ 3,98	182	5	910	R\$ 3.621,80	R\$ 9.054,50
P.5 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
P.5.1 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, peito de frango moído	R\$ 5,69	73	5	365	R\$ 2.076,85	R\$ 5.192,13
P.5.2 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, carne moída e purê de inhame	R\$ 5,66	73	5	365	R\$ 2.065,90	R\$ 5.164,75
P.5.3 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, peito de frango moído e purê de batata doce	R\$ 5,97	73	5	365	R\$ 2.179,05	R\$ 5.447,63
P.5.4 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, carne moída e inhame	R\$ 5,51	73	5	365	R\$ 2.011,15	R\$ 5.027,88
P.5.5 - Padrão meses - Sopa de creme de legumes, peito de frango desfiado e inhame	R\$ 6,15	73	5	365	R\$ 2.244,75	R\$ 5.611,88
ACOMPANHAMENTOS						
15 - FRUTAS PACIENTES PEDIÁTRICOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
15.4 - Maça Nacional - Gala	R\$ 0,35	182	5		R\$ 318,50	R\$ 796,25
15.5 - Mamão formosa	R\$ 0,16	183	5		R\$ 146,40	R\$ 366,00
P.6 - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
P.6.1 - Padrão Meses - Melão	R\$ 4,01	182	5	910	R\$ 3.649,10	R\$ 9.122,75
P.6.2 - Padrão Meses - Maça nacional - gala	R\$ 4,21	183	5	915	R\$ 3.852,15	R\$ 9.630,38
Q - MAMADEIRAS						
Q.1 - Mamadeira de 0 a 6 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Pré NAN ou similar	Valor Unitário	Frequência de utilizações (anual)	Refeições (diária)	Qtd. Refeições (anual)	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
Q.1 - Mamadeira de 0 a 6 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Pré NAN ou similar	R\$ 11,89	365	8	2.920	R\$ 34.718,80	R\$ 86.797,00
Q.2 - Mamadeira de 0 a 6 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN 1 ou similar	R\$ 5,17	365	32	11.680	R\$ 60.385,60	R\$ 150.964,00
Q.3 - Mamadeira de 6 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN 2 ou similar	R\$ 5,93	365	16	5.840	R\$ 34.631,20	R\$ 86.578,00
Q.4 - Mamadeira de 6 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN 2 ou similar + Mucilon ou similar	R\$ 6,14	365	32	11.680	R\$ 71.715,20	R\$ 179.288,00
Q.5 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NAN AR ou similar	R\$ 5,58	365	8	2.920	R\$ 16.293,60	R\$ 40.734,00
Q.6 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo PREGOMIN PEPTI ou similar	R\$ 11,67	365	8	2.920	R\$ 34.076,40	R\$ 85.191,00
Q.7 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NEOCATE ou similar	R\$ 16,55	365	8	2.920	R\$ 48.326,00	R\$ 120.815,00
Q.8 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NINHO ou similar	R\$ 5,13	365	30	10.950	R\$ 56.173,50	R\$ 140.433,75
Q.9 - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula com leite especializado para idade - Tipo NINHO ou similar + MUCILON ou similar	R\$ 5,64	365	48	17.520	R\$ 98.812,80	R\$ 247.032,00

CAPS - ESTAÇÃO CIDADANIA						
CAPS - ALCOOL E DROGAS						
CAPS - INFANTIL						
PACIENTES						
G - DIETA LIVRE PACIENTES ADULTOS						
G.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.1.1 - Dieta livre - cará com carne moída + papa de aveia	R\$ 7,42	49	50	2.450	R\$ 18.179,00	R\$ 45.447,50
G.1.2 - Dieta livre - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota	R\$ 6,30	49	50	2.450	R\$ 15.435,00	R\$ 38.587,50
G.1.3 - Dieta livre - inhame com ovo mexido + torrada com requeijão light	R\$ 7,12	60	50	3.000	R\$ 21.360,00	R\$ 53.400,00
G.1.4 - Dieta livre - batata doce com ricota + requeijão lighth sem amido + papa de aveia	R\$ 6,49	60	50	3.000	R\$ 19.470,00	R\$ 48.675,00
G.1.5 - Dieta livre - cará com carne de soja + torrada com requeijão lighth.	R\$ 7,37	49	50	2.450	R\$ 18.056,50	R\$ 45.141,25
G.1.6 - Dieta livre - banana comprida com queijo coalho lighth + papa de aveia.	R\$ 6,55	49	50	2.450	R\$ 16.047,50	R\$ 40.118,75
G.1.7 - Dieta livre - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia	R\$ 5,39	49	50	2.450	R\$ 13.205,50	R\$ 33.013,75
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	48	50		R\$ 672,00	R\$ 1.680,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	24	50		R\$ 468,00	R\$ 1.170,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	48	50		R\$ 888,00	R\$ 2.220,00
8.4 - Suco polpa de fruta de abacaxi	R\$ 0,35	24	50		R\$ 420,00	R\$ 1.050,00
8.5 - Suco polpa de fruta maracujá	R\$ 0,54	24	50		R\$ 648,00	R\$ 1.620,00
8.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	12	50		R\$ 150,00	R\$ 375,00
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	48	50		R\$ 816,00	R\$ 2.040,00
8.8 - Suco de fruta mamão	R\$ 0,19	48	50		R\$ 456,00	R\$ 1.140,00
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	48	50		R\$ 1.272,00	R\$ 3.180,00
8.10 - Suco de fruta melão	R\$ 0,22	17	50		R\$ 187,00	R\$ 467,50
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	24	50		R\$ 276,00	R\$ 690,00
8 - BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	50		R\$ 23.177,50	R\$ 57.943,75
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	50		R\$ 306,00	R\$ 765,00
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	84	50		R\$ 1.932,00	R\$ 4.830,00
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	72	50		R\$ 936,00	R\$ 2.340,00
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	36	50		R\$ 486,00	R\$ 1.215,00
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	24	50		R\$ 132,00	R\$ 330,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	77	50		R\$ 1.270,50	R\$ 3.176,25
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	36	50		R\$ 504,00	R\$ 1.260,00
G.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.2.1 - Dieta livre - iogurte natural diet com aveia	R\$ 6,32	103	95	9.785	R\$ 61.841,20	R\$ 154.603,00
G.2.2 - Dieta livre - torrada integral com requeijão lighth	R\$ 4,75	103	95	9.785	R\$ 46.478,75	R\$ 116.196,88
G.2.3 - Dieta livre - biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	R\$ 5,36	103	95	9.785	R\$ 52.447,60	R\$ 131.119,00
G.2.4 - Dieta livre - pão integral tipo bisnaguinha com ricota	R\$ 4,50	103	95	9.785	R\$ 44.032,50	R\$ 110.081,25
G.2.5 - Dieta livre - torrada integral com ricota	R\$ 4,48	102	95	9.690	R\$ 43.411,20	R\$ 108.528,00
G.2.6 - Dieta livre - biscoito cream craker integral com geléia diet	R\$ 4,67	103	95	9.785	R\$ 45.695,95	R\$ 114.239,88
G.2.7 - Dieta livre - biscoito cream craker integral c/ requeijão lighth	R\$ 4,91	103	95	9.785	R\$ 48.044,35	R\$ 120.110,88
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	120	95		R\$ 3.192,00	R\$ 7.980,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	120	95		R\$ 4.446,00	R\$ 11.115,00
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	108	95		R\$ 3.796,20	R\$ 9.490,50
8.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	120	95		R\$ 2.166,00	R\$ 5.415,00
8.9 - Suco de fruta mamão c/ laranja	R\$ 0,53	108	95		R\$ 5.437,80	R\$ 13.594,50
8.10 - Suco de fruta melão	R\$ 0,22	144	95		R\$ 3.009,60	R\$ 7.524,00

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

G.3 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
G.3.1 - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos	R\$ 9,93	50	52	2.600	R\$ 25.818,00	R\$ 64.545,00
G.3.2 - Macarrão, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, purê de batata doce	R\$ 8,53	50	52	2.600	R\$ 22.178,00	R\$ 55.445,00
G.3.3 - Macarrão ao molho, feijão carioca, Isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos	R\$ 10,40	48	52	2.496	R\$ 25.958,40	R\$ 64.896,00
G.3.4 - Arroz com couve, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de inhame	R\$ 8,66	48	52	2.496	R\$ 21.615,36	R\$ 54.038,40
G.3.5 - Filé de peixe(merluza), arroz branco, feijão carioca e purê de batata-doce	R\$ 8,07	50	52	2.600	R\$ 20.982,00	R\$ 52.455,00
G.3.6 - Arroz com brócolis, feijão carioca, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.	R\$ 7,75	72	52	3.744	R\$ 29.016,00	R\$ 72.540,00
G.3.7 - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco, feijão preto e pirão de aveia	R\$ 10,42	47	52	2.444	R\$ 25.466,48	R\$ 63.666,20
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	101	52		R\$ 1.470,56	R\$ 3.676,40
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	48	52		R\$ 973,44	R\$ 2.433,60
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	36	52		R\$ 692,64	R\$ 1.731,60
8.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,35	36	52		R\$ 655,20	R\$ 1.638,00
8.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,54	48	52		R\$ 1.347,84	R\$ 3.369,60
8.6 - Suco polpa de uva	R\$ 0,25	48	52		R\$ 624,00	R\$ 1.560,00
8.7 - Suco polpa de cajú	R\$ 0,34	24	52		R\$ 424,32	R\$ 1.060,80
8.8 - Suco de fruta de mamão	R\$ 0,19	24	52		R\$ 237,12	R\$ 592,80
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	72	52		R\$ 636,48	R\$ 1.591,20
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - gala	R\$ 0,46	24	52		R\$ 574,08	R\$ 1.435,20
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	60	52		R\$ 811,20	R\$ 2.028,00
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	48	52		R\$ 1.397,76	R\$ 3.494,40
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	41	52		R\$ 1.023,36	R\$ 2.558,40
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	24	52		R\$ 411,84	R\$ 1.029,60
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	48	52		R\$ 698,88	R\$ 1.747,20
6 - SOBREMESAS - PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	R\$ 1,55	48	52		R\$ 3.868,80	R\$ 9.672,00
R - DIETA ESPECIAL PARA PACIENTES ADULTOS COM DOENÇA RENAL E/OU HEPATOPATA						
R.1 - DESJEJUM	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
R.1.1 - Dieta especial - Cará c/ ovo cozido + papa de aveia	R\$ 6,23	49	4	196	R\$ 1.221,08	R\$ 3.052,70
R.1.2 - Dieta especial - Batata doce c/ ovo mexido + torrada integral	R\$ 5,78	49	4	196	R\$ 1.132,88	R\$ 2.832,20
R.1.3 - Dieta especial - Inhame c/ ovo mexido + torrada integral	R\$ 6,78	60	4	240	R\$ 1.627,20	R\$ 4.068,00
R.1.4 - Dieta especial - Batata doce c/ ricota + papa de aveia	R\$ 6,34	60	4	240	R\$ 1.521,60	R\$ 3.804,00
R.1.5 - Dieta especial - Cará c/proteína de soja + torrada c/requeijão	R\$ 7,16	49	4	196	R\$ 1.403,36	R\$ 3.508,40
R.1.6 - Dieta especial - Banana comprida c/ queijo coalho + papa de aveia	R\$ 6,66	49	4	196	R\$ 1.305,36	R\$ 3.263,40
R.1.7 - Dieta especial - Crepioca de ricota c/tomate + papa de aveia	R\$ 6,52	49	4	196	R\$ 1.277,92	R\$ 3.194,80
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	60	4		R\$ 67,20	R\$ 168,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	36	4		R\$ 56,16	R\$ 140,40
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	43	4		R\$ 63,64	R\$ 159,10
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	48	4		R\$ 65,28	R\$ 163,20
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	24	4		R\$ 22,08	R\$ 55,20
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	4		R\$ 32,64	R\$ 81,60
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	70	4		R\$ 128,80	R\$ 322,00
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	36	4		R\$ 69,12	R\$ 172,80
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	4		R\$ 1.854,20	R\$ 4.635,50
F.2 - LANCHE DA MANHÃ E TARDE	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.2.1 - Dieta branda - Iogurte natural diet com aveia	R\$ 6,32	132	4	528	R\$ 3.336,96	R\$ 8.342,40
F.2.2 - Dieta branda - Torrada integral com requeijão ligh	R\$ 4,75	113	4	452	R\$ 2.147,00	R\$ 5.367,50
F.2.3 - Dieta branda - Biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)	R\$ 5,36	113	4	452	R\$ 2.422,72	R\$ 6.056,80
F.2.4 - Dieta branda - Pão integral tipo bisnaguinha com ricota	R\$ 5,05	132	4	528	R\$ 2.666,40	R\$ 6.666,00
F.2.5 - Dieta branda - Torrada integral com ricota	R\$ 4,48	120	4	480	R\$ 2.150,40	R\$ 5.376,00
F.2.6 - Dieta branda - Biscoito cream craker integral com geléia diet	R\$ 4,67	120	4	480	R\$ 2.241,60	R\$ 5.604,00
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	120	4		R\$ 134,40	R\$ 336,00
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	96	4		R\$ 149,76	R\$ 374,40
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	96	4		R\$ 142,08	R\$ 355,20
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	120	4		R\$ 163,20	R\$ 408,00
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	96	4		R\$ 88,32	R\$ 220,80
R.2 - ALMOÇO	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
R.2.1 - Dieta especial - Arroz branco, proteína de soja e purê de abóbora	R\$ 6,25	49	4	196	R\$ 1.225,00	R\$ 3.062,50

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

R.2.2 - Dieta especial - Macarrão, filé de peito de frango grelhado e legumes cozidos	R\$ 6,89	49	4	196	R\$ 1.350,44	R\$ 3.376,10
R.2.3 - Dieta especial - Macarrão ao molho, peito de frango grelhado e purê de abóbora	R\$ 6,87	60	4	240	R\$ 1.648,80	R\$ 4.122,00
R.2.4 - Dieta especial - Macarrão ao molho, isca de frango acebolado, purê de inhame	R\$ 7,03	37	4	148	R\$ 1.040,44	R\$ 2.601,10
R.2.5 - Dieta especial - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata-doce	R\$ 6,60	49	4	196	R\$ 1.293,60	R\$ 3.234,00
R.2.6 - Dieta especial - Arroz c/ brócolis, coxa /sobrecosta de frango e purê de abóbora	R\$ 6,84	49	4	196	R\$ 1.340,64	R\$ 3.351,60
R.2.7 - Dieta especial - Filé de peixe(merluza)com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia	R\$ 6,68	72	4	288	R\$ 1.923,84	R\$ 4.809,60
ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	132	4		R\$ 147,84	R\$ 369,60
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	48	4		R\$ 74,88	R\$ 187,20
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	84	4		R\$ 124,32	R\$ 310,80
8.7 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,34	53	4		R\$ 72,08	R\$ 180,20
8.11 - Suco de fruta melancia	R\$ 0,23	48	4		R\$ 44,16	R\$ 110,40
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	109	4		R\$ 74,12	R\$ 185,30
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	59	4		R\$ 108,56	R\$ 271,40
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	101	4		R\$ 193,92	R\$ 484,80
SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
6.1 - Gelatina DIET - diversos sabores	R\$ 1,55	96	4		R\$ 595,20	R\$ 1.488,00
R.3 - JANTAR	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
R.3.1 - Dieta especial - Creme de legumes, batata doce c/ peito de frango ao molho de tomate	R\$ 6,31	49	4	196	R\$ 1.236,76	R\$ 3.091,90
R.3.2 - Dieta especial - Canja de galinha, filé de peixe (merluza), arroz branco e purê de batata doce	R\$ 6,79	49	4	196	R\$ 1.330,84	R\$ 3.327,10
R.3.3 - Dieta especial - Creme de legumes, banana comprida c/ queijo coalho	R\$ 6,33	60	4	240	R\$ 1.519,20	R\$ 3.798,00
R.3.4 - Dieta especial - Creme de legumes, batata doce c/ iscas de frango acebolado	R\$ 6,35	60	4	240	R\$ 1.524,00	R\$ 3.810,00
R.3.5 - Dieta especial - Canja de galinha, cará c/ frango em cubos acebolado	R\$ 6,53	49	4	196	R\$ 1.279,88	R\$ 3.199,70
R.3.6 - Dieta especial - Creme de peixe, arroz branco, coxa/sobrecosta de frango ao forno e purê de abóbora	R\$ 7,19	49	4	196	R\$ 1.409,24	R\$ 3.523,10
R.3.7 - Dieta especial - Creme de peixe, banana comprida c/ queijo ricota	R\$ 6,09	49	4	196	R\$ 1.193,64	R\$ 2.984,10
ACOMPANHAMENTOS						
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.12 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	4		R\$ 1.854,20	R\$ 4.635,50
F.5 - CEIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
F.5.2 - Dieta Branda - torrada salgada com queijo ricota	R\$ 4,66	132	4	528	R\$ 2.460,48	R\$ 6.151,20
F.5.5 - Dieta branda - torrada integral com geléia diet	R\$ 4,51	132	4	528	R\$ 2.381,28	R\$ 5.953,20
F.5.6 - Dieta Branda - vitamina de acerola c/goiaba	R\$ 4,15	101	4	404	R\$ 1.676,60	R\$ 4.191,50
ACOMPANHAMENTOS						
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.10 - Mix de frutas	R\$ 0,49	84	4		R\$ 164,64	R\$ 411,60
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.13 - Chá de camomila	R\$ 0,09	60	4		R\$ 21,60	R\$ 54,00
8.14 - Chá de erva doce	R\$ 0,09	60	4		R\$ 21,60	R\$ 54,00
8.15 - Chá de maçã	R\$ 0,27	60	4		R\$ 64,80	R\$ 162,00

SPA GAIBU						
FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS						
A.1-DESEJUM - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.1.1 - Macaxeira com charque,papa de aveia, pão francês com queijo.	R\$ 9,41	50	28	1.400	R\$ 13.174,00	R\$ 32.935,00
A.1.2 - Batata doce com carne moida, munguzá, pão francês com queijo	R\$ 6,29	50	28	1.400	R\$ 8.806,00	R\$ 22.015,00
A.1.3 - Inhamo com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.	R\$ 6,15	40	28	1.120	R\$ 6.888,00	R\$ 17.220,00
A.1.4 - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.	R\$ 5,42	48	28	1.344	R\$ 7.284,48	R\$ 18.211,20
A.1.5 - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo	R\$ 5,47	40	28	1.120	R\$ 6.126,40	R\$ 15.316,00
A.1.6 - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.	R\$ 5,27	48	28	1.344	R\$ 7.082,88	R\$ 17.707,20
A.1.7 - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.	R\$ 3,99	49	28	1.372	R\$ 5.474,28	R\$ 13.685,70
A.1.8 - Inhamo com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.	R\$ 5,08	40	28	1.120	R\$ 5.689,60	R\$ 14.224,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 -BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	28		R\$ 12.979,40	R\$ 32.448,50
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	48	28		R\$ 228,48	R\$ 571,20
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	48	28		R\$ 618,24	R\$ 1.545,60
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	62	28		R\$ 451,36	R\$ 1.128,40
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	38	28		R\$ 510,72	R\$ 1.276,80
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	48	28		R\$ 362,88	R\$ 907,20
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	48	28		R\$ 147,84	R\$ 369,60
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	48	28		R\$ 443,52	R\$ 1.108,80
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	25	28		R\$ 196,00	R\$ 490,00
4 - BEBIDAS PRONTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
4.1 - Bebida láctea sabores variados - pronta para beber	R\$ 0,56	183	28		R\$ 2.869,44	R\$ 7.173,60
4.2 - Achocolatado, líquido - pronta para beber	R\$ 0,64	182	28		R\$ 3.261,44	R\$ 8.153,60
A.2 - ALMOÇO - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
A.2.1 - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira	R\$ 9,58	25	28	700	R\$ 6.706,00	R\$ 16.765,00
A.2.2 - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, peito de frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas	R\$ 9,60	25	28	700	R\$ 6.720,00	R\$ 16.800,00
A.2.3 - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.	R\$ 9,27	25	28	700	R\$ 6.489,00	R\$ 16.222,50
A.2.4 - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.	R\$ 9,53	25	28	700	R\$ 6.671,00	R\$ 16.677,50
A.2.5 - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita	R\$ 11,91	25	28	700	R\$ 8.337,00	R\$ 20.842,50
A.2.6 - Arroz branco, feijão carioca, feijoada,frango (coxa/sobrecoxa) ao forno, couve-folha refogada	R\$ 8,45	24	28	672	R\$ 5.678,40	R\$ 14.196,00
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	R\$ 7,67	24	28	672	R\$ 5.154,24	R\$ 12.885,60
A.2.8 - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado,pirão de carne	R\$ 9,28	24	28	672	R\$ 6.236,16	R\$ 15.590,40
A.2.9 - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado,peixada com legumes, pirão de peixe	R\$ 12,48	24	28	672	R\$ 8.386,56	R\$ 20.966,40
A.2.10 - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, batata palha	R\$ 9,33	24	28	672	R\$ 6.269,76	R\$ 15.674,40
A.2.11 - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol acebolada, peito de frango guisado, purê de macaxeira	R\$ 9,78	24	28	672	R\$ 6.572,16	R\$ 16.430,40
A.2.12 - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto	R\$ 9,95	24	28	672	R\$ 6.686,40	R\$ 16.716,00
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	R\$ 12,68	24	28	672	R\$ 8.520,96	R\$ 21.302,40
A.2.14 - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, peito de frango na chapa, purê de batatas	R\$ 8,48	24	28	672	R\$ 5.698,56	R\$ 14.246,40
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	R\$ 10,55	24	28	672	R\$ 7.089,60	R\$ 17.724,00

ACOMPANHAMENTOS						
1 - SALADA CRUA	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
1.1 - Salada colorida	R\$ 0,45	37	28		R\$ 466,20	R\$ 1.165,50
1.2 - Salada brasil	R\$ 0,50	48	28		R\$ 672,00	R\$ 1.680,00
1.3 - Salada em tiras	R\$ 0,51	48	28		R\$ 685,44	R\$ 1.713,60
1.4 - Salada tropical	R\$ 0,47	48	28		R\$ 631,68	R\$ 1.579,20
1.5 - Salada vienense	R\$ 0,27	26	28		R\$ 196,56	R\$ 491,40
1.6 - Salada primavera	R\$ 0,42	48	28		R\$ 564,48	R\$ 1.411,20
1.7 - Vinagrete	R\$ 0,27	48	28		R\$ 362,88	R\$ 907,20
1.8 - Salada fantástica	R\$ 0,55	36	28		R\$ 554,40	R\$ 1.386,00
1.9 - Salada delícia	R\$ 0,46	26	28		R\$ 334,88	R\$ 837,20
2 - FAROFAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
2.1 - Farofa de ovos	R\$ 0,14	73	28		R\$ 286,16	R\$ 715,40
2.2 - Farofa de cebola	R\$ 0,13	73	28		R\$ 265,72	R\$ 664,30
2.3 - Farofa de bacon	R\$ 0,19	73	28		R\$ 388,36	R\$ 970,90
2.4 - Farofa de cuscuz	R\$ 0,14	73	28		R\$ 286,16	R\$ 715,40
2.5 - Farofa de calabresa	R\$ 0,13	73	28		R\$ 265,72	R\$ 664,30
3 - FRUTAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
3.1 - Fruta in natura melancia	R\$ 0,17	36	28		R\$ 171,36	R\$ 428,40
3.2 - Fruta in natura maçã nacional - Gala	R\$ 0,46	12	28		R\$ 154,56	R\$ 386,40
3.3 - Fruta in natura mamão formosa	R\$ 0,26	48	28		R\$ 349,44	R\$ 873,60
3.4 - Salada de Frutas	R\$ 0,56	39	28		R\$ 611,52	R\$ 1.528,80
3.5 - Fruta in natura tangerina	R\$ 0,48	12	28		R\$ 161,28	R\$ 403,20
3.6 - Fruta in natura laranja péra	R\$ 0,27	12	28		R\$ 90,72	R\$ 226,80
3.7 - Fruta in natura banana prata	R\$ 0,11	10	28		R\$ 30,80	R\$ 77,00
3.8 - Fruta in natura melão japonês	R\$ 0,33	30	28		R\$ 277,20	R\$ 693,00
3.9 - Fruta in natura abacaxi	R\$ 0,28	10	28		R\$ 78,40	R\$ 196,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	24	28		R\$ 672,00	R\$ 1.680,00
5.2 - Bombom de chocolate ao leite tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	36	28		R\$ 876,96	R\$ 2.192,40
5.3 - Gelatina diversos sabores	R\$ 1,29	24	28		R\$ 866,88	R\$ 2.167,20
5.4 - Pudim de leite	R\$ 0,71	24	28		R\$ 477,12	R\$ 1.192,80
5.5 - Doce em barra tipo: maxi goiabinha	R\$ 0,97	24	28		R\$ 651,84	R\$ 1.629,60
5.6 - Doce de amendoim tipo:paçoca	R\$ 0,49	24	28		R\$ 329,28	R\$ 823,20
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	85	28		R\$ 595,00	R\$ 1.487,50
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	84	28		R\$ 846,72	R\$ 2.116,80
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	49	28		R\$ 466,48	R\$ 1.166,20
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	49	28		R\$ 343,00	R\$ 857,50
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	49	28		R\$ 699,72	R\$ 1.749,30
7.6 - Suco polpa de fruta de cajú	R\$ 0,22	49	28		R\$ 301,84	R\$ 754,60
A.3 - JANTAR - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
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.	R\$ 7,97	49	28	1.372	R\$ 10.934,84	R\$ 27.337,10
A.3.2 - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.	R\$ 9,54	48	28	1.344	R\$ 12.821,76	R\$ 32.054,40
A.3.3 - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.	R\$ 7,96	48	28	1.344	R\$ 10.698,24	R\$ 26.745,60
A.3.4 - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.	R\$ 11,05	48	28	1.344	R\$ 14.851,20	R\$ 37.128,00
A.3.5 - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.	R\$ 10,71	36	28	1.008	R\$ 10.795,68	R\$ 26.989,20
A.3.6 - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.	R\$ 9,78	48	28	1.344	R\$ 13.144,32	R\$ 32.860,80
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	R\$ 9,13	48	28	1.344	R\$ 12.270,72	R\$ 30.676,80
A.3.8 - Inham com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo	R\$ 9,36	40	28	1.120	R\$ 10.483,20	R\$ 26.208,00
ACOMPANHAMENTOS						
SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	77	28		R\$ 539,00	R\$ 1.347,50
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	120	28		R\$ 1.209,60	R\$ 3.024,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	72	28		R\$ 685,44	R\$ 1.713,60
7.4 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,25	48	28		R\$ 336,00	R\$ 840,00
7.5 - Suco polpa de maracujá	R\$ 0,51	48	28		R\$ 685,44	R\$ 1.713,60
BEBIDAS QUENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições Diárias		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
7.7 - Café solúvel c/leite	R\$ 1,27	365	28		R\$ 12.979,40	R\$ 32.448,50

9 - DIETA EXTRA - LAXANTE	Valor Unitário	Frequência de utilizações (mensal)	Meses	Qtd. Refeições (anual)	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
9.1 - Suco coquetel laxante	R\$ 5,94	150	12	1.800	R\$ 10.692,00	R\$ 26.730,00

10 - NUTRIÇÃO ENTERAL	Valor Unitário	Frequência de utilizações (mensal)	Meses	Qtd. Refeições (anual)	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
10.1 - Dietas enterais	R\$ 5,31	2.600	12	31.200	R\$ 165.672,00	R\$ 414.180,00

11 - REFEIÇÕES PACIENTES IDOSOS E/OU DIABÉTICOS ATENDIDOS NA EMERGÊNCIA	Valor Unitário	Frequência de utilizações (mensal)	Meses	Qtd. Refeições (anual)	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
11.1 - Refeição paciente emergência - Vitamina de Goiaba	R\$ 4,20	20	12	240	R\$ 1.008,00	R\$ 2.520,00
11.2 - Refeição paciente emergência - Vitamina de Mamão	R\$ 4,11	20	12	240	R\$ 986,40	R\$ 2.466,00
11.3 - Refeição paciente emergência - Creme de Legumes	R\$ 4,39	65	12	780	R\$ 3.424,20	R\$ 8.560,50
11.4 - Refeição paciente emergência - Canja de galinha	R\$ 5,14	65	12	780	R\$ 4.009,20	R\$ 10.023,00
11.5 - Refeição paciente emergência - Sopa de carne	R\$ 4,05	65	12	780	R\$ 3.159,00	R\$ 7.897,50
11.6 - Refeição paciente emergência - Creme de Peixe	R\$ 4,03	65	12	780	R\$ 3.143,40	R\$ 7.858,50

ACOMPANHAMENTOS						
8 - SUCOS PACIENTES	Valor Unitário	Frequência de utilizações (mensal)	Meses		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
8.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,28	87	12		R\$ 292,32	R\$ 730,80
8.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,39	87	12		R\$ 407,16	R\$ 1.017,90
8.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,37	86	12		R\$ 381,84	R\$ 954,60

DATAS COMEMORATIVAS - FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

PÁSCOA						
1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
T.1 - Arroz colorido, moqueca de peixe c/legumes, frango empanado, feijão carioca, pirão de peixe.	R\$ 8,91	1	240	240	R\$ 2.138,40	R\$ 5.346,00
T.2 - Macarrão ao alho e óleo, filé de peixe empanado ao molho de queijo, cupim assado, feijão preto de coco, batata gratinada	R\$ 7,35	1	240	240	R\$ 1.764,00	R\$ 4.410,00
T.3 - Arroz c/ cenoura, feijão carioca, peixe em posta ao molho de coco, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, quibebe	R\$ 13,39	1	240	240	R\$ 3.213,60	R\$ 8.034,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	1	240		R\$ 60,00	R\$ 150,00
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	1	240		R\$ 86,40	R\$ 216,00
7.3 - Suco polpa de fruta acerola	R\$ 0,34	1	240		R\$ 81,60	R\$ 204,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
5.2 - Bombom de Chocolate, tipo: Sonho de valsa	R\$ 0,87	1	240		R\$ 208,80	R\$ 522,00
5.7 - Pavê de biscoito	R\$ 0,94	1	240		R\$ 225,60	R\$ 564,00
5.8 - Espumone de morango	R\$ 0,76	1	240		R\$ 182,40	R\$ 456,00
SÃO JOÃO						
1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
T.4 - Arroz c/ cenoura, feijão preto, filé de peito de frango ao pomodoro, bife acebolado, repolho refogado	R\$ 9,54	1	240	240	R\$ 2.289,60	R\$ 5.724,00
T.5 - Macarrão ao molho de tomate, filé de peito de frango ao molho c/ milho, isca de carne assada, feijão mulatinho, purê de batatas	R\$ 10,11	1	240	240	R\$ 2.426,40	R\$ 6.066,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
7.6 - Suco polpa de fruta de uva	R\$ 0,22	1	240		R\$ 52,80	R\$ 132,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
5.6 - Doce de amendoim - tipo Pacoca	R\$ 0,49	1	240		R\$ 117,38	R\$ 293,45
5.9 - Canjiquinha	R\$ 0,70	1	240		R\$ 168,12	R\$ 420,30
NATAL						
1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
T.6 - Arroz c/ milho e ervilha, feijão carioca, lombo assado c/ abacaxi e passas, frango a parmegiana, purê de batatas.	R\$ 11,66	1	240	240	R\$ 2.798,40	R\$ 6.996,00
T.7 - Arroz c/ passas, chester, bife ao molho madeira, salpicão de frango	R\$ 11,34	1	240	240	R\$ 2.721,60	R\$ 6.804,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	1	240		R\$ 60,00	R\$ 150,00
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	1	240		R\$ 86,40	R\$ 216,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
5.10 - Bolo de ameixa	R\$ 1,88	1	240		R\$ 451,20	R\$ 1.128,00
5.11 - Panetone	R\$ 0,65	1	240		R\$ 156,00	R\$ 390,00
ANO NOVO						
1 - REFEIÇÃO ESPECIAL - Prato Principal	Valor Unitário	Frequência de utilizações anual	Qtde Refeições	Qtd. Refeições Anual	Valor Estimado (anual)	Valor Estimado (contrato)
T.8 - Arroz c/ milho, estrogonofe de frango, bife a parmegiana, feijão macassar, batata gratinada	R\$ 10,46	1	240	240	R\$ 2.510,40	R\$ 6.276,00
T.9 - Lasanha mista, arroz brasileiro, pernil de porco assado e grão de soja refogado	R\$ 11,58	1	240	240	R\$ 2.779,20	R\$ 6.948,00
ACOMPANHAMENTOS						
7 - SUCOS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
7.1 - Suco polpa de fruta goiaba	R\$ 0,25	1	240		R\$ 60,00	R\$ 150,00
7.2 - Suco polpa de fruta cajá	R\$ 0,36	1	240		R\$ 86,40	R\$ 216,00
5 - SOBREMESAS	Valor Unitário	Frequência de utilizações	Qtde Refeições		Valor Estimado (anual)	Valor Estimado
5.1 - Mousse de limão	R\$ 1,00	1	240		R\$ 240,00	R\$ 600,00
5.12 - Pavê de ameixa	R\$ 2,26	1	240		R\$ 542,40	R\$ 1.356,00

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluídas no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
SALADAS CRUAS						
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA COLORIDA: Tomate, alface crespa e cenoura ralada						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Cenoura ralada	kg	40	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1000
Tomate extra	kg	40	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0608
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	kg	R\$ 0,1600
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	ml	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3945	coef	R\$ 0,0237
Subtotal mensal						R\$ 0,4182
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0387
Total						R\$ 0,3795
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4545
Total refeição						R\$ 0,4545

1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
SALADAS CRUAS						
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA BRASIL: Alface crespa em tiras, acelga em tiras, Tomate em tiras, Manga em cubos						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Acelga	kg	40	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0800
Tomate extra	kg	40	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0608
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	kg	R\$ 0,1600
Manga Tommy	kg	20	g	R\$ 2,9900	kg	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4343	coef	R\$ 0,0261
Subtotal mensal						R\$ 0,4604
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0426
Total						R\$ 0,4178
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5003
Total refeição						R\$ 0,5003

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR SALADAS CRUAS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA EM TIRAS: Pepino, acelga, alface, tomate

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Pepino caipira	kg	50	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0500
Tomate extra	kg	50	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0761
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	kg	R\$ 0,1600
Acelga	kg	40	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0800
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4398	coef	R\$ 0,0264
Subtotal mensal						R\$ 0,4662
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0431
Total						R\$ 0,4231
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5067
Total refeição						R\$ 0,5067

1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR SALADAS CRUAS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA TROPICAL: Alface crespa em tiras, pepino em rodela, cenoura ralada, abacaxi em cubos

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Cenoura ralada	kg	40	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1000
Pepino caipira	kg	40	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0400
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	kg	R\$ 0,1600
Abacaxi pérola	kg	20	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0332
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4069	coef	R\$ 0,0244
Subtotal mensal						R\$ 0,4313
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0399
Total						R\$ 0,3914
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4687
Total refeição						R\$ 0,4687

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR SALADAS CRUAS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA VIENENSE: Tomate em tiras, Cebola pera em tiras, pimentão em tiras, beterraba ralada

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Tomate extra	kg	40	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0608
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Beterraba	kg	20	g	R\$ 1,7500	kg	R\$ 0,0350
Pimentao verde	kg	10	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0115
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2310	coef	R\$ 0,0139
Subtotal mensal						R\$ 0,2449
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0227
Total						R\$ 0,2222
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2661
Total refeição						R\$ 0,2661

1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR SALADAS CRUAS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA PRIMAVERA: Alface crespa em tiras, cenoura ralada, beterraba ralada

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Cenoura ralada	kg	40	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1000
Beterraba	kg	20	g	R\$ 1,7500	kg	R\$ 0,0350
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	kg	R\$ 0,1600
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3687	coef	R\$ 0,0221
Subtotal mensal						R\$ 0,3908
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0361
Total						R\$ 0,3547
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4248
Total refeição						R\$ 0,4248

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR SALADAS CRUAS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - VINAGRETE : tomate, Cebola pera, pimentão, coentro

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Cebola pera	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Tomate extra	kg	30	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0456
Pimentao verde	kg	20	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0230
Coentro	g	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2313	coef	R\$ 0,0139
Subtotal mensal						R\$ 0,2452
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0227
Total						R\$ 0,2225
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2664
Total refeição						R\$ 0,2664

1.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR SALADAS CRUAS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA FANTÁSTICA: Alface em tiras, Repolho em tiras, Tomate em tiras , Cebola pera em tiras, Milho verde em conserva

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Tomate extra	kg	40	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0608
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	kg	R\$ 0,1600
Repolho branco	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Milho verde em conserva	kg	10	g	R\$ 10,8200	g	R\$ 0,0541
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4736	coef	R\$ 0,0284
Subtotal mensal						R\$ 0,5020
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0464
Total						R\$ 0,4556
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5456
Total refeição						R\$ 0,5456

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

1.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR SALADAS CRUAS FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA DELÍCIA: Repolho Branco ralado, Repolho Roxo ralado, Cenoura ralada

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Cenoura ralada	kg	40	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1000
Repolho branco	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Repolho roxo	kg	30	g	R\$ 5,0000	kg	R\$ 0,1500
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3987	coef	R\$ 0,0239
Subtotal mensal						R\$ 0,4226
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0391
Total						R\$ 0,3835
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4592
Total refeição						R\$ 0,4592

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluídas no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FAROFAS						
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Farofa de ovos						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0358
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Ovos tipo médio branco	kg	10	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,0400
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0997	coef	R\$ 0,0060
Subtotal mensal						R\$ 0,1323
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0122
Total						R\$ 0,1201
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1438
Total refeição						R\$ 0,1438

2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FAROFAS						
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Farofa de Cebola						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0358
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0872	coef	R\$ 0,0052
Subtotal mensal						R\$ 0,1190
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0110
Total						R\$ 0,1080
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1293
Total refeição						R\$ 0,1293

**2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FAROFAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - **Farofa de bacon**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0358
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Bacon suíno defumado	kg	5	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,0825
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1422	coef	R\$ 0,0085
Subtotal mensal						R\$ 0,1773
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0164
Total						R\$ 0,1609
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1927
Total refeição						R\$ 0,1927

**2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FAROFAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - **Farofa de cuscuz**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fubá de milho	kg	20	g	R\$ 2,6900	kg	R\$ 0,0538
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0993	coef	R\$ 0,0060
Subtotal mensal						R\$ 0,1319
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0122
Total						R\$ 0,1197
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1433
Total refeição						R\$ 0,1433

2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FAROFAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - **Farofa de calabresa**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0358
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Linguíça Calabresa defumada	kg	5	g	R\$ 4,7500	kg	R\$ 0,0238
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	g	R\$ 0,0006
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0835	coef	R\$ 0,0050
Subtotal mensal						R\$ 0,1151
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0106
Total						R\$ 0,1045
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1251
Total refeição						R\$ 0,1251

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluídas no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Melancia						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Melancia	kg	200	g	R\$ 0,80	kg	R\$ 0,1600
Subtotal mensal						R\$ 0,1600
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0148
Total						R\$ 0,1452
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1739
Total refeição						R\$ 0,1739

3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Maçã nacional - Gala						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Maçã nacional - Gala	kg	130	g	R\$ 3,2222	kg	R\$ 0,4189
Subtotal mensal						R\$ 0,4189
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0387
Total						R\$ 0,3802
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4553
Total refeição						R\$ 0,4553

3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Mamão formosa						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Mamão formosa	kg	200	g	R\$ 1,20	kg	R\$ 0,2400
Subtotal mensal						R\$ 0,2400
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0222
Total						R\$ 0,2178
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2608
Total refeição						R\$ 0,2608

**3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FRUTAS
ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da Salada de frutas in natura

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Banana prata categoria I	cento	1	und	R\$ 10,0000	und	R\$ 0,1000
Maçã nacional - Gala	kg	35	g	R\$ 3,2200	kg	R\$ 0,1127
Mamão formosa	kg	40	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0480
Laranja pera grande	cento	1	und	R\$ 25,0000	und	R\$ 0,2500
Subtotal mensal						R\$ 0,5107
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0472
Total						R\$ 0,4635
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5550
Total refeição						R\$ 0,5550

* este prato não é utilizado como acompanhamento em todas as dietas, portanto, caso não seja utilizado o item será excluído da sequência

**3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FRUTAS
ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Tangerina

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Tangerina	kg	148	g	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,4440
Subtotal mensal						R\$ 0,4440
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0411
Total						R\$ 0,4029
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4825
Total refeição						R\$ 0,4825

* 1 unidade de tangerina equivale a 148 g - Fonte REDE SANS

**3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FRUTAS
ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Laranja pera grande

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Laranja pera grande	cento	1	unidade	R\$ 25,00	und	R\$ 0,2500
Subtotal mensal						R\$ 0,2500
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0231
Total						R\$ 0,2269
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2717
Total refeição						R\$ 0,2717

3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FRUTAS
ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Banana prata categoria I

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Banana prata categoria I	cento	1	unidade	R\$ 10,00	cento	R\$ 0,1000
Subtotal mensal						R\$ 0,1000
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0093
Total						R\$ 0,0907
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1086
Total refeição						R\$ 0,1086

3.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FRUTAS
ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Melão Japonês

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Melão japonês	kg	200	g	R\$ 1,50	kg	R\$ 0,3000
Subtotal mensal						R\$ 0,3000
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0278
Total						R\$ 0,2722
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3260
Total refeição						R\$ 0,3260

3.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
FRUTAS
ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Abacaxi pérola

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Abacaxi pérola	kg	130	g	R\$ 1,99	kg	R\$ 0,2587
Subtotal mensal						R\$ 0,2587
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0239
Total						R\$ 0,2348
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2812
Total refeição						R\$ 0,2812

* qualquer prato que não for utilizado como acompanhamento nas dietas, o item será excluído da sequência

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

**3.10 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
MIX FRUTAS
ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da Mix de frutas in natura - paciente renal

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Abacaxi pérola	kg	50	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0995
Melancia	kg	50	g	R\$ 0,8000	kg	R\$ 0,0400
Maçã nacional - Gala	kg	50	g	R\$ 3,2200	kg	R\$ 0,1610
Tangerina	kg	50	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,1500
Subtotal mensal						R\$ 0,4505
Crédito PIS / COFINS						R\$ 0,0417
Total						R\$ 0,4088
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4895
Total refeição						R\$ 0,4895

* este prato não é utilizado como acompanhamento em todas as dietas , portanto, caso não seja utilizado o item será excluído da sequência

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluídas no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
BEBIDAS PRONTAS			ACOMPANHANTES			
E FUNCINÁRIOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da bebida láctea pronta para beber sabores variados						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Bebida láctea sabores variados - pronta para beber - saco de polietileno	l	200,00	ml	R\$ 2,410	un	R\$ 0,4820
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4820	coef	R\$ 0,0289
Subtotal mensal						R\$ 0,5109
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0473
Total						R\$ 0,4636
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5552
Total refeição						R\$ 0,5552

4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
BEBIDAS PRONTAS			ACOMPANHANTES E			
FUNCIONÁRIOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Achocolatado liquido, pronto para beber						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo mensal
Achocolatado, liquido - pronta para beber - emb. Tetrapack de 1 litro	l	200,00	ml	R\$ 2,770	un	R\$ 0,5540
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5540	coef	R\$ 0,0332
Subtotal mensal						R\$ 0,5872
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0543
Total						R\$ 0,5329
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,6381
Total refeição						R\$ 0,6381

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluídas no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

**5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mousse de limão

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Leite condensado - lata de 6kg	kg	25	g	R\$ 36,9900	g	R\$ 0,1541
Creme de leite	kg	12	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1560
Leite em pó integral	kg	20	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,4598
Limão Taity	g	50	g	R\$ 1,5000	g	R\$ 0,0750
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8449	coef	R\$ 0,0507
Subtotal						R\$ 0,9222
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0853
Total						R\$ 0,8369
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 1,0022
Total refeição						R\$ 1,0022

**5.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Bombom de Chocolate, tipo: Sonho de valsa

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chocolate ao leite , embalagem individual, 21,5g - tipo sonho de valsa	un	1	un	R\$ 0,8000	un	R\$ 0,8000
Subtotal						R\$ 0,8000
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0740
Total						R\$ 0,7260
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,8694
Total refeição						R\$ 0,8694

**5.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Gelatina diversos sabores

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Pó para gelatina - diversos sabores: morango, limão entre outros - pcte 40 g	g	25	g	R\$ 1,7500	un	R\$ 1,0938
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,0938	coef	R\$ 0,0656
Subtotal						R\$ 1,1860
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1097
Total						R\$ 1,0763
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 1,2889
Total refeição						R\$ 1,2889

**5.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Pudim de leite

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Açúcar cristal	kg	20	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0343
Leite em pó integral	kg	20	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,4598
Ovos tipo médio branco	g	25	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,1000
Despesas com Gás						
Gás butano	coef	0,0070	coef	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5941	coef	R\$ 0,0356
Subtotal						R\$ 0,6563
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0607
Total						R\$ 0,5956
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,7132
Total refeição						R\$ 0,7132

**5.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Doce em barra tipo: maxi goiabinha

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Doce em Barra: tipo Maxi goiabinha , embalagem individual, 30g	un	1	un	R\$ 0,8900	un	R\$ 0,8900
Subtotal						R\$ 0,8900
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0823
Total						R\$ 0,8077
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,9672
Total refeição						R\$ 0,9672

**5.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Doce de amendoim - tipo Paçoca

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Doce de amendoim tipo paçoca em tablete, 19g	un	1	un	R\$ 0,4500	un	R\$ 0,4500
Subtotal						R\$ 0,4500
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0416
Total						R\$ 0,4084
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4891
Total refeição						R\$ 0,4891

**5.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Pavê de biscoito

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Leite condensado - lata de 6kg	kg	20	g	R\$ 36,9900	g	R\$ 0,1233
Leite integral UHT - longa vida	l	40	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0760
Ovos tipo médio branco	dz	15	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0600
Açúcar cristal	kg	20	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0343
Amido de milho - tipo Maizena	kg	10	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0445
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600
Chocolate em pó - pcte 500g	g	10	g	R\$ 3,9000	g	R\$ 0,0780
Biscoito doce - pcte 400g, tipo maizena ou maria	g	20	g	R\$ 2,2900	g	R\$ 0,1145
Despesas com Gás						
Gás butano	coef	0,0070	coef	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7906	coef	R\$ 0,0474
Subtotal						R\$ 0,8646
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0800
Total						R\$ 0,7846
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,9396
Total refeição						R\$ 0,9396

**5.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Espumone de morango

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Leite condensado - lata de 6kg	kg	20	g	R\$ 36,9900	g	R\$ 0,1233
Amido de milho - tipo Maizena	kg	5	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0223
Ovos tipo médio branco	dz	20	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0800
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Pó para gelatina - morango- pcte 40 g	g	3	g	R\$ 1,7500	un	R\$ 0,1313
Despesas com Gás						
Gás butano	coef	0,0070	coef	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6341	coef	R\$ 0,0380
Subtotal						R\$ 0,6987
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0646
Total						R\$ 0,6341
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,7593
Total refeição						R\$ 0,7593

**5.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canjiquinha

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Leite condensado - lata de 6kg	kg	20	g	R\$ 36,9900	g	R\$ 0,1233
Leite integral UHT - longa vida	l	60	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,1140
Mistura para canjica - cx 500g	g	20	g	R\$ 1,4900	g	R\$ 0,0596
Coco ralado -pcte 500g	g	5	g	R\$ 0,8900	dz	R\$ 0,0089
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Despesas com Gás						
Gás butano	coef	0,0070	coef	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5830	coef	R\$ 0,0350
Subtotal						R\$ 0,6446
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0596
Total						R\$ 0,5850
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,7005
Total refeição						R\$ 0,7005

**5.10 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Bolo de ameixa

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Farinha de trigo c/ fermento	kg	40	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,1200
Margarina vegetal - 3kg	kg	10	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0467
Ovos tipo médio branco	dz	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0480
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0380
Ameixa preta seca s/ caroço - pcte 200g	g	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 1,3000
Açúcar cristal	kg	30	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0515
Despesas com Gás						
Gás butano	coef	0,0070	coef	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6042	coef	R\$ 0,0963
Subtotal						R\$ 1,7271
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1598
Total						R\$ 1,5673
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 1,8768
Total refeição						R\$ 1,8768

**5.11 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Panetone

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Panetone de frutas - embalagem 500g	g	60	g	R\$ 4,9900	g	R\$ 0,5988
Subtotal						R\$ 0,5988
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0554
Total						R\$ 0,5434
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,6507
Total refeição						R\$ 0,6507

**5.12 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Pavê de ameixa

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Leite condensado - lata de 6kg	kg	20	g	R\$ 36,9900	g	R\$ 0,1233
Leite integral UHT - longa vida	l	40	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0760
Ovos tipo médio branco	dz	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0480
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Amido de milho - tipo Maizena	kg	5	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0223
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600
Ameixa preta seca s/ caroço - pcte 200g	g	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 1,3000
Biscoito doce - pcte 200g, tipo champanhe	g	15	g	R\$ 2,2900	g	R\$ 0,0859
Despesas com Gás						
Gás butano	coef	0,0070	coef	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9327	coef	R\$ 0,1160
Subtotal						R\$ 2,0753
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1920
Total						R\$ 1,8833
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 2,2553
Total refeição						R\$ 2,2553

**6.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Gelatina **DIET** diversos sabores

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Pó para gelatina DIET - diversos sabores: morango, limão, uva entre outros - pcte 40 g	g	24	g	R\$ 2,2000	un	R\$ 1,3200
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3200	coef	R\$ 0,0792
Subtotal						R\$ 1,4258
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1319
Total						R\$ 1,2939
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 1,5494
Total refeição						R\$ 1,5494

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

7.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR**SUCOS - CAFÉ - LEITE
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Goiaba.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Goiaba	kg	50	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,2000
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2172	coef	R\$ 0,0130
Subtotal mensal						R\$ 0,2302
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0213
Total						R\$ 0,2089
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2502
Total refeição						R\$ 0,2502

7.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR**SUCOS - CAFÉ - LEITE
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Cajá.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cajá	kg	50,00	g	R\$ 5,990	kg	R\$ 0,2995
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,716	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3167	coef	R\$ 0,0190
Subtotal mensal						R\$ 0,3357
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0311
Total						R\$ 0,3046
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3648
Total refeição						R\$ 0,3648

7.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR**SUCOS - CAFÉ - LEITE
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Acerola.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Acerola	kg	50,00	g	R\$ 5,5000	kg	R\$ 0,2750
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2922	coef	R\$ 0,0175
Subtotal mensal						R\$ 0,3097
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0286
Total						R\$ 0,2811
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3366
Total refeição						R\$ 0,3366

**7.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Manga.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Manga	kg	50,00	g	R\$ 4,000	kg	R\$ 0,2000
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,716	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2172	coef	R\$ 0,0130
Subtotal mensal						R\$ 0,2302
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0213
Total						R\$ 0,2089
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2502
Total refeição						R\$ 0,2502

**7.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Maracujá.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Maracujá	kg	50,00	g	R\$ 8,490	kg	R\$ 0,4245
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,716	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4417	coef	R\$ 0,0265
Subtotal mensal						R\$ 0,4682
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0433
Total						R\$ 0,4249
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5088
Total refeição						R\$ 0,5088

**7.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Uva.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de uva	kg	50,00	g	R\$ 3,490	kg	R\$ 0,1745
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,716	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1917	coef	R\$ 0,0115
Subtotal mensal						R\$ 0,2032
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0188
Total						R\$ 0,1844
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2208
Total refeição						R\$ 0,2208

**7.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário do Café solúvel c/ leite. - 200 ml

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Café solúvel, granulado - embalagem 100g	kg	10,00	g	R\$ 7,050	kg	R\$ 0,7050
Leite integral UHT - longa vida	l	200,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,3800
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,716	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,1022	coef	R\$ 0,0661
Subtotal mensal						R\$ 1,1683
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1081
Total						R\$ 1,0602
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 1,2696
Total refeição						R\$ 1,2696

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

8.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Goiaba.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Goiaba	kg	50	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,2000
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2426	coef	R\$ 0,0146
Subtotal mensal						R\$ 0,2572
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0238
Total						R\$ 0,2334
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2795
Total refeição						R\$ 0,2795

8.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Cajá.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cajá	kg	50,00	g	R\$ 5,9900	kg	R\$ 0,2995
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3421	coef	R\$ 0,0205
Subtotal mensal						R\$ 0,3626
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0335
Total						R\$ 0,3291
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3941
Total refeição						R\$ 0,3941

8.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Acerola.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Acerola	kg	50,00	g	R\$ 5,5000	kg	R\$ 0,2750
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3176	coef	R\$ 0,0191
Subtotal mensal						R\$ 0,3367
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0311
Total						R\$ 0,3056
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3660
Total refeição						R\$ 0,3660

**8.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Abacaxi.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Abacaxi	kg	50,00	g	R\$ 5,3000	kg	R\$ 0,2650
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3076	coef	R\$ 0,0185
Subtotal mensal						R\$ 0,3261
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0302
Total						R\$ 0,2959
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3543
Total refeição						R\$ 0,3543

**8.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Maracujá.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Maracujá	kg	50,00	g	R\$ 8,4900	kg	R\$ 0,4245
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4671	coef	R\$ 0,0280
Subtotal mensal						R\$ 0,4951
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0458
Total						R\$ 0,4493
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5380
Total refeição						R\$ 0,5380

**8.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Uva.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de uva	kg	50,00	g	R\$ 3,4900	kg	R\$ 0,1745
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2171	coef	R\$ 0,0130
Subtotal mensal						R\$ 0,2301
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0213
Total						R\$ 0,2088
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2500
Total refeição						R\$ 0,2500

**8.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de polpa de fruta de Caju.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de caju	kg	50,00	g	R\$ 5,0000	kg	R\$ 0,2500
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2926	coef	R\$ 0,0176
Subtotal mensal						R\$ 0,3102
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0287
Total						R\$ 0,2815
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3371
Total refeição						R\$ 0,3371

**8.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Mamão

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1626	coef	R\$ 0,0098
Subtotal mensal						R\$ 0,1724
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0159
Total						R\$ 0,1565
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1874
Total refeição						R\$ 0,1874

**8.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Mamão com laranja

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	50	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0600
Laranja pera grande *	kg	200	g	R\$ 1,8248	kg	R\$ 0,3650
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	100	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0169
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
0,25						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4591	coef	R\$ 0,0275
Subtotal mensal						R\$ 0,4866
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0450
Total						R\$ 0,4416
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,5288
Total refeição						R\$ 0,5288

* fórmula de cálculo do quilo da laranja: 1 unidade equivale a 137g (fonte: RedeSans)

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

137g - valor R\$ 0,25(vinte e cinco centavos - cfe. Cotação) - portanto 1 quilo - R\$ 1,8248

8.10 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com

os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Melão

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Melão japonês	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1500
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1926	coef	R\$ 0,0116
Subtotal mensal						R\$ 0,2042
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0189
Total						R\$ 0,1853
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2219
Total refeição						R\$ 0,2219

8.11 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com

os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Melancia

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Melancia	kg	200	g	R\$ 0,8000	kg	R\$ 0,1600
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2026	coef	R\$ 0,0122
Subtotal mensal						R\$ 0,2148
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0199
Total						R\$ 0,1949
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2334
Total refeição						R\$ 0,2334

8.12 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com

os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário do Café solúvel c/ leite. - 200 ml

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Café solúvel, granulado - embalagem 100g	kg	10,00	g	R\$ 7,0500	kg	R\$ 0,7050
Leite integral UHT - longa vida	l	200,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,3800
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,1022	coef	R\$ 0,0661
Subtotal mensal						R\$ 1,1683
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1081
Total						R\$ 1,0602
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 1,2696
Total refeição						R\$ 1,2696

8.13 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - CHÁ DE CAMOMILA - 200 ml

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chá de camomila - cx c/20 g	g	1	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,0645
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0817	coef	R\$ 0,0049
Subtotal mensal						R\$ 0,0866
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0080
Total						R\$ 0,0786
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,0941
Total refeição						R\$ 0,0941

8.14 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - CHÁ DE ERVA DOCE - 200ml

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chá de erva doce - cx c/20g	g	1	g	R\$ 1,2500	kg	R\$ 0,0625
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0797	coef	R\$ 0,0048
Subtotal mensal						R\$ 0,0845
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0078
Total						R\$ 0,0767
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,0918
Total refeição						R\$ 0,0918

**8.15 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS - CAFÉ - LEITE - CHÁ
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - CHÁ DE MAÇÃ - 200ml

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chá de maçã - cx c/20g	g	1	g	R\$ 3,9000	kg	R\$ 0,1950
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2122	coef	R\$ 0,0127
Subtotal mensal						R\$ 0,2249
Total						R\$ 0,2249
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2693
Total refeição						R\$ 0,2693

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

**9.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO
CARDÁPIO EXTRA - COQUETEL LAXANTE
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Suco coquetel laxante.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	50	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0600	
Laranja pera grande	kg	200	g	R\$ 1,8248	kg	R\$ 0,3650	
Ameixa preta	kg	20	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,1798	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	50	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0085	
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0173	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8566	coef	R\$ 0,0514	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,1190
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1035
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,9644
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,9449
						Total refeição	R\$ 5,9449

* fórmula de cálculo do quilo da laranja: 1 unidade equivale a 137g (fonte: RedeSans)
137g - valor R\$ 0,25(vinte e cinco centavos - cfe. Cotação) - portanto 1 quilo - R\$ 1,8248

10 - FICHA TÉCNICA- CUSTOS COM NUTRIÇÃO ENTERAL

Para o cálculo desses custos, foram relacionados apenas os custos , a serem utilizados neste tipo de Dieta Enteral, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada item, obtendo-se o custo unitário A matéria prima será adquirida (fórmulas) será responsabilidade de Contratante.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário	Custo total	
RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE						
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8100	coef	R\$ 0,8100
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Subtotal mensal						R\$ 0,8430
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0780
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,4379
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,3144
Total refeição						R\$ 5,3144

**11.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR
REFEIÇÕES EMERGÊNCIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Vitamina de goiaba.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Goiaba	kg	50	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,2000
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5283	coef	R\$ 0,0317
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,7444
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0689
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,5054
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,1977
Total refeição						R\$ 4,1977

Nota Explicativa : Dietas Pacientes emergência, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**11.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
REFEIÇÕES EMERGÊNCIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Vitamina de mamão

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Mamão	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4483	coef	R\$ 0,0269
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,6596
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0610
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,4285
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,1056
Total refeição						R\$ 4,1056

Nota Explicativa : Dietas Pacientes emergência, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**11.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
REFEIÇÕES EMERGÊNCIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de Legumes

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0573	
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200	
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300	
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782	
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113	
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140	
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030	
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0228	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023	
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0350	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598	
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0092	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3531	coef	R\$ 0,3531	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3536	coef	R\$ 0,0212	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,9181
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0849
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,6631
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,3866
						Total refeição	R\$ 4,3866

**11.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
REFEIÇÕES EMERGÊNCIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	75	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1718
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	35	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,1046
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0034
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3531	coef	R\$ 0,3531
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,0107	coef	R\$ 0,0606
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,6146
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1494
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,2951
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,1434
Total refeição						R\$ 5,1434

**11.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
REFEIÇÕES EMERGÊNCIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458	
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250	
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399	
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750	
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020	
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3531	coef	R\$ 0,3531	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,1551	coef	R\$ 0,0693	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensilios							
Utensilios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,6126
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0567
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,3858
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,0545
						Total refeição	R\$ 4,0545

**11.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
REFEIÇÕES EMERGÊNCIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa creme de peixe

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Peixe tipo merluza em filé	kg	50	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,4495	
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399	
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750	
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225	
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011	
Sal refinado iodado	kg	3	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0017	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3531	coef	R\$ 0,3531	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7639	coef	R\$ 0,0458	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,5891
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0545
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,3645
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,0290
						Total refeição	R\$ 4,0290

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macaxeira com charque, papa de aveia, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Macaxeira	kg	150	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1950	
Charque traseira magra	kg	80	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 1,0448	
Extrato de tomate	kg	2	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0035	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149	
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086	
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0310	
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495	
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1280	coef	R\$ 0,1277	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,6372
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2439
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 7,8604
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,4128
						Total refeição	R\$ 9,4128

**A.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,3500	
Carne bovina patinho moída	kg	80	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,0392	
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495	
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$ 0,1499	
Mistura para preparo de munguzá - cx 500 g	g	25	g	R\$ 1,4900	g	R\$ 0,0745	
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,1900	
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086	
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0310	
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	2	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0013	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1613	coef	R\$ 0,1297	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,6725
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2472
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,2552
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,2931
						Total refeição	R\$ 6,2931

**A.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Inhame com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Inhame da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,8499
Salsicha tipo viena	kg	50	g	R\$ 5,7900	kg	R\$ 0,2895
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Mistura para preparo de curau - cx 200 g	kg	20,00	g	R\$ 2,1000	kg	R\$ 0,2100
Canela em pó	kg	2,00	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0310
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0340	coef	R\$ 0,1220
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,5375
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2347
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,1327
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,1464
Total refeição						R\$ 6,1464

**A.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz tipo 1	kg	10	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0229
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	30	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 0,4497
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0310
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4016	coef	R\$ 0,0841
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,8672
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1727
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,5244
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,4180
Total refeição						R\$ 5,4180

**A.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$ 0,1614
Ovos tipo médio branco	g	50	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2000
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Farinha láctea - lata de 400g	g	25	g	R\$ 7,5900	g	R\$ 0,4744
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4493	coef	R\$ 0,0870
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,9178
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1774
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,5703
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,4729
Total refeição						R\$ 5,4729

**A.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$ 0,1614
Salsicha tipo viena	kg	50	g	R\$ 5,7900	kg	R\$ 0,2895
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	g	R\$ 0,1620
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	12	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0359
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2720	coef	R\$ 0,0763
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,7298
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1600
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,3997
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,2686
Total refeição						R\$ 5,2686

**A.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,3500
Charque traseira magra	kg	80	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 1,0448
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	g	R\$ 0,1620
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	5	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1916	coef	R\$ 0,1315
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,5498
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0509
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,3288
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,9862
Total refeição						R\$ 3,9862

**A.1.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Inhamo com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Inhamo da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,8499	
Ovos tipo médio branco	g	50	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2000	
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086	
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0310	
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$ 0,2495	
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	2	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0060	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9115	coef	R\$ 0,1147	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,5578
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1441
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,2436
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,0817
						Total refeição	R\$ 5,0817

**A.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peito de frango, sem osso congelado	kg	140	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,4000
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	140	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,3786
Macaxeira	kg	50	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,0650
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Mostarda	kg	8	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,0429
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,1900	l	R\$ 0,0595
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Colorau - pcte 100 g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0319
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,0189	coef	R\$ 0,3011
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 5,7015
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5274
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 8,0040
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,5848
					Total refeição	R\$ 9,5848

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espagete - pcte 500g	g	60	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1548
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peito de frango, sem osso congelado	kg	200	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,0000
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	80	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 1,3592
Queijo mussarela	kg	10	g	R\$ 20,0000	kg	R\$ 0,2000
Farinha de rosca - pcte 500 g	g	40	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,1880
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Ovos tipo médio branco	g	25	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,1000
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Batata comum lisa	kg	50	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1700
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,1900	ml	R\$ 0,1190
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100 g	kg	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0319
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,0361	coef	R\$ 0,3022
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 5,7198
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5291
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 8,0206
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,6047
					Total refeição	R\$ 9,6047

**A.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Charque traseira magra	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	100	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 1,6500
Peixe tipo merluza em filé	kg	220	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,9778
Farinha de rosca - pcte 500 g	kg	20	g	R\$ 2,3500	kg	R\$ 0,0940
Farinha de trigo	kg	20	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0398
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,1900	l	R\$ 0,0595
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0399
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0028
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,7439	coef	R\$ 0,2846
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,4100
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5004
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,7395
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,2681
Total refeição						R\$ 9,2681

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque magra traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peito de frango, sem osso congelado	kg	140	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,4000
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	140	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 2,3100
Milho verde	kg	5	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0271
Ervilha	kg	5	g	R\$ 9,9600	kg	R\$ 0,0498
Batata-palha	kg	5	g	R\$ 19,9000	kg	R\$ 0,0199
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,1900	l	R\$ 0,0595
Amido de milho - tipo Maizena	kg	5	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0223
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Batata comum lisa	kg	40	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1360
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0319
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0178
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,9721	coef	R\$ 0,2983
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,6519
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5228
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,9590
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,5309
Total refeição						R\$ 9,5309

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo talharim - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,9500	kg	R\$ 0,2340
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Carne suína tipo carré - c/ osso congelado	kg	100	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,7980
Peito de frango, sem osso congelado	kg	180	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 3,6000
Macaxeira	kg	40	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1040
Açúcar mascavo - pcte 500 g	g	20	g	R\$ 4,1500	g	R\$ 0,1660
Mostarda	kg	10	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,1770
Molho inglês - 150 ml	ml	5	ml	R\$ 1,4900	ml	R\$ 0,0497
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Ovos tipo médio branco	dz	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0480
Margarina vegetal - 3kg	kg	8	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0373
Milho verde lata	kg	5	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0271
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0399
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,0413	coef	R\$ 0,4225
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 7,8453
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,7257
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 9,9495
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 11,9145
Total refeição						R\$ 11,9145

**A.2.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, coxa e sobrecoxa ao forno, couve-folha refogada

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,1437
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Cenoura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	200	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,5980
Charque traseira	kg	50	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,6530
Paio	kg	20	g	R\$ 11,9900	kg	R\$ 0,2398
Linguíça Calabresa defumada	kg	20	g	R\$ 4,7500	kg	R\$ 0,0950
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	50	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,3995
Bacon suíno defumado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	kg	1	g	R\$ 0,7900	kg	R\$ 0,0008
Couve-folha	kg	40	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,1600
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Colorau - pcte 100 g	g	5	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0030
Cebolinha	kg	5	g	R\$ 3,0000	g	R\$ 0,0150
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 3,5900	l	R\$ 0,0319
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,0316	coef	R\$ 0,2419
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,6550
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4306
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 7,0543
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,4475
					Total refeição	R\$ 8,4475

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, fígado acebolado, frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0774
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne bovina in natura, tipo corte fígado, congelado	kg	70	g	R\$ 6,4000	kg	R\$ 0,4480
Peito de frango, sem osso congelado	kg	200	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,0000
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Vagem	kg	20	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0400
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Farinha de trigo	kg	5	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0100
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,1900	ml	R\$ 0,0238
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,0008
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 3,5900	l	R\$ 0,0319
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,3552	coef	R\$ 0,2013
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,9380
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3643
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,4036
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,6683
Total refeição						R\$ 7,6683

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Peito de frango, sem osso congelado	kg	100	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,0000
Farinha de rosca - pcte 500g	g	20	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,0940
Farinha de trigo	kg	20	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0398
Ovos tipo médio branco	dz	25	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,1000
Limão Taity	kg	1	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0015
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	180	g	R\$ 13,9800	kg	R\$ 2,5164
Farinha de mandioca	kg	10	g	R\$ 1,7900	g	R\$ 0,0179
Chuchu	kg	20	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0266
Abóbora(leite) madura	kg	20	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0300
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Batata-doce	kg	10	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0233
Couve folha	kg	5	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,0200
Repolho branco	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Banana- comprida	kg	10	g	R\$ 0,3000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Caldo de carne - 19g	g	1	g	R\$ 0,4900	g	R\$ 0,0258
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 3,5900	l	R\$ 0,0399
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,7551	coef	R\$ 0,2853
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 5,4219
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5015
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 7,7503
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,2810
					Total refeição	R\$ 9,2810

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Peixe tipo pescada amarela em postas	kg	200	g	R\$ 24,9500	kg	R\$ 4,9900
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	100	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 1,6990
Farinha de mandioca	kg	10	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0179
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Abóbora(leite) madura	kg	10	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0150
Chuchu	kg	10	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0133
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,0790	g	R\$ 0,0158
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Vagem	kg	10	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0200
Limão Tayti	kg	1	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0015
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 3,5900	l	R\$ 0,0399
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,5318	coef	R\$ 0,4519
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 8,3652
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,7738
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 10,4213
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 12,4795
					Total refeição	R\$ 12,4795

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.10 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, coxa e sobrecoxa ao forno, batata palha

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão preto tipo 1	kg	60	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2874
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne bovina, tipo coxão mole resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,1985
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Batata- palha	kg	10	g	R\$ 19,9000	g	R\$ 0,0796
Catchup	kg	5	g	R\$ 7,1800	kg	R\$ 0,0180
Mostarda	kg	5	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,0268
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0399
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,8010	coef	R\$ 0,2881
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,4706
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5060
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,7945
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,3339
Total refeição						R\$ 9,3339

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.11 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol de primeira acebolada, frango guisado, purê de macaxeira

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão Macassar tipo 1	kg	90	g	R\$ 3,6900	kg	R\$ 0,3321
Carne de sol de primeira	kg	200	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 2,9980
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	100	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,7990
Macaxeira	kg	40	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,0520
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,1900	l	R\$ 0,0595
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Creme de leite	kg	30	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,3900
Margarina vegetal - 3kg	g	5	g	R\$ 14,0000	g	R\$ 0,0233
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Salsa - molho - 0,395kg	g	5	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0253
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0399
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,1855	coef	R\$ 0,3111
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,8781
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5437
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,1643
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,7767
Total refeição						R\$ 9,7767

**A.2.12 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0774
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	150	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 2,4750
Farinha de rosca - pcte 500g	g	40	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,1880
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Molho Shoyu	l	5	ml	R\$ 4,3900	l	R\$ 0,0220
Banana -prata	unid	1	unid	R\$ 0,1000	kg	R\$ 0,1000
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,1900	l	R\$ 0,0595
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0399
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro de 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,3387	coef	R\$ 0,3203
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 6,0405
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5587
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 8,3117
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,9533
					Total refeição	R\$ 9,9533

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.13 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatinho, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo talharim - pcto 500g	g	60	g	R\$ 1,9500	g	R\$ 0,1170
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peixe tipo pescada amarela em postas	kg	200	g	R\$ 24,9500	kg	R\$ 4,9900
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	100	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 1,6990
Amido de milho - tipo Maizena	kg	5	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0223
Molho soyo	l	5	ml	R\$ 4,3900	l	R\$ 0,0220
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Vagem	kg	10	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0200
Limão Tayti	kg	1	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0015
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Alecrim 20 g	g	2	g	R\$ 0,7900	kg	R\$ 0,0790
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão amarelo	kg	5	g	R\$ 12,9500	kg	R\$ 0,0648
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 3,5900	l	R\$ 0,0399
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,3800	kg	R\$ 0,0237
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,7126	coef	R\$ 0,4628
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 8,5540
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,7912
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 10,5927
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 12,6848
Total refeição						R\$ 12,6848

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.2.14 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, filé de frango na chapa, purê de batatas

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo talharim - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,9500	kg	R\$ 0,1170
Carne bovina patinho moída	kg	100	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,2990
Peito de frango, sem osso congelado	kg	180	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,8000
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Batata comum lisa	kg	40	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1360
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,1900	ml	R\$ 0,0595
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0399
Pimenta do reino	g	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro de 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,0593	coef	R\$ 0,2436
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,6844
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4333
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,0810
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,4795
Total refeição						R\$ 8,4795

**A.2.15 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - 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

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0774
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	150	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 2,4750
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Farinha de rosca - pcte 500g	kg	30	g	R\$ 2,3500	kg	R\$ 0,1410
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Farinha de trigo	kg	30	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0597
Leite integral UHT - longa vida	l	40	ml	R\$ 1,1900	l	R\$ 0,0476
Queijo parmesão ralado	kg	10	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,3399
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Brócolis - molho c/ 0,250kg	kg	20	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0800
Couve-flor	kg	20	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,0800
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 3,5900	ml	R\$ 0,0359
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,8587	coef	R\$ 0,3515
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 6,5917
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,6097
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 8,8119
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,5523
					Total refeição	R\$ 10,5523

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,3500
Carne bovina patinho moída	kg	80	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,0392
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	40	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1032
Peito de frango, sem osso congelado	kg	140	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,4000
Ovos tipo médio branco	g	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0480
Farinha de rosca - pcte 500 g	g	10	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,0470
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Chuchu	kg	10	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0133
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0340
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Colorau - pcte 100 g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$ 0,0129
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,6145	coef	R\$ 0,2169
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,2129
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3897
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,6531
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,9671
Total refeição						R\$ 7,9671

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Macaxeira	kg	150	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1950	
Carne de sol de primeira	kg	150	g	R\$ 20,9900	kg	R\$ 3,1485	
Fubá de milho	kg	50	g	R\$ 2,6900	kg	R\$ 0,1345	
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	100	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,7990	
Feijão mulatinho tipo 1	kg	25	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,1150	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	20	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,0516	
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Batata comum lisa	kg	5	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0170	
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495	
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499	
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Colorau - pcte 100 g	kg	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239	
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,9777	coef	R\$ 0,2987	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 5,6579
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5234
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 7,9644
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,5374
						Total refeição	R\$ 9,5374

**A.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$ 0,1614	
Charque magra traseira	kg	100	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 1,3060	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	100	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,0000	
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	20	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,1598	
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Batata comum lisa	kg	5	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0170	
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067	
Ovos tipo médio branco	g	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0480	
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$ 0,0129	
Margarina vegetal - 3kg	kg	15	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0700	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	20	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,0516	
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495	
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499	
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796	
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300	
Milho verde em conserva	kg	5	g	R\$ 10,8200	g	R\$ 0,0271	
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118	
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239	
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,6085	coef	R\$ 0,2165	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 4,2065
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3891
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 6,6473
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,9601
						Total refeição	R\$ 7,9601

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500
Carne bovina, tipo coxão mole resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Milho verde em conserva	kg	5	g	R\$ 10,8200	g	R\$ 0,0271
Abóbora(leite) madura	kg	60	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0900
Leite de coco - embalagem 1.020 ml	l	20	ml	R\$ 11,9900	l	R\$ 0,2351
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Salsa - molho - 0,395kg	g	1	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0051
Catchup	kg	5	g	R\$ 7,1800	kg	R\$ 0,0180
Mostarda	kg	5	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,0268
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	kg	35	g	R\$ 9,9900	kg	R\$ 0,3497
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$ 0,0129
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 6,2904	coef	R\$ 0,3774
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 7,0493
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,6521
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 9,2271
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 11,0495
					Total refeição	R\$ 11,0495

**A.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Macaxeira	kg	150	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,3900
Carne de sol de primeira	kg	150	g	R\$ 20,9900	kg	R\$ 3,1485
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Vagem	kg	5	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0100
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,1985
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	20	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,0516
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	20	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,1598
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Batata comum lisa	kg	5	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0170
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600
Queijo parmesão ralado	kg	2	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,0680
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$ 0,0129
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,9942	coef	R\$ 0,3597
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,7354
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,6230
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,9423
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 10,7084
Total refeição						R\$ 10,7084

**A.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Salsicha tipo viena	kg	50	g	R\$ 5,7900	kg	R\$ 0,2895
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$ 0,1614
Carne bovina, tipo coxão mole resfriado	kg	200	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,3980
Peito de frango, sem osso congelado	kg	40	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,4000
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0340
Arroz parbolizado tipo 1	kg	30	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0687
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$ 0,1499
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Salsa - molho - 0,395kg	g	1	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0051
Colorau - pcte 100 g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0012
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	5	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,1924	coef	R\$ 0,3115
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,8854
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5444
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,1709
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,7847
Total refeição						R\$ 9,7847

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**A.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
 JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão com frango ao molho branco com ervas, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo parafuso - pcte 500g	kg	60	g	R\$ 1,8900	kg	R\$ 0,2268	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	200	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,0000	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374	
Couve-folha	kg	40	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,1600	
Carne bovina patinho moída	kg	80	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,0392	
Bacon suíno defumado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650	
Feijão mulatino tipo 1	kg	25	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,1150	
Farinha de rosca - pcte 500g	g	10	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,0470	
Ovos tipo médio branco	dz	5	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0200	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcte 500g	kg	20	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0516	
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250	
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0340	
Farinha de trigo	kg	5	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0100	
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0380	
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495	
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$ 0,1499	
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160	
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375	
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Colorau - pcte 100g	g	1	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0059	
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058	
Salsa - molho - 0,395kg	g	2	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0101	
Cebolinha	kg	2	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0060	
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0239	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,6272	coef	R\$ 0,2776	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 5,2863
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4890
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 7,6272
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,1336
						Total refeição	R\$ 9,1336

**A.3.8 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDAPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Inhamo com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Inhamo da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,8499
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,1985
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Milho verde em conserva	kg	5	g	R\$ 10,8200	g	R\$ 0,0271
Peixe tipo merluza em filé	kg	200	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,7980
Ovos tipo médio branco	dz	5	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0200
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Fubá de milho	kg	20	g	R\$ 2,6900	kg	R\$ 0,0538
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	20	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0516
Chuchu	kg	10	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0133
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0340
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$ 0,0129
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$ 0,1499
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100g	g	1	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0059
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,8246	coef	R\$ 0,2895
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,4956
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5083
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,8172
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,3611
Total refeição						R\$ 9,3611

B.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA DE PROVA REFEIÇÕES PACIENTES ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de prova - água de coco - 50 ml						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Água de coco	l	50	ml	R\$ 3,4900	l	R\$ 0,1745
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1745	coef	R\$ 0,0105
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,3694
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0342
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,1651
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,7902
Total refeição						R\$ 3,7902

Nota Explicativa : Dietas Líquida de Prova no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

B.2 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA DE PROVA						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de prova - chá de camomila - 50 ml						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Chá de camomila - cx de 20 G	g	0,5	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,0323
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0756	coef	R\$ 0,0045
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,2911
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0269
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,0941
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,7052
Total refeição						R\$ 3,7052

Nota Explicativa : Dietas Líquida de Prova no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

B.3 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA DE PROVA

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de prova - chá de erva doce - 50 ml

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Chá de erva doce cx de 20 G	g	0,5	g	R\$ 1,2500	kg	R\$ 0,0313
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,0746	coef	R\$ 0,0045
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,2901
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0268
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,0932
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,7041
Total refeição						R\$ 3,7041

Nota Explicativa : Dietas Líquida de Prova no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

B.4 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA DE PROVA

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de prova - chá de maçã - 50 ML

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Chá de maçã cx de 20 G	g	0,5	g	R\$ 3,9000	kg	R\$ 0,0975
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1408	coef	R\$ 0,0084
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,3602
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0333
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,1568
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,7803
Total refeição						R\$ 3,7803

Nota Explicativa : Dietas Líquida de Prova no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

C.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA PACIENTES ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - suco de polpa de Goiaba						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Goiaba	kg	50	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,2000
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2687	coef	R\$ 0,0161
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,4692
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0434
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,2557
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,8987
Total refeição						R\$ 3,8987

Nota Explicativa : Dietas Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

C.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA PACIENTES ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - suco de polpa de Cajá						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cajá	kg	50,00	g	R\$ 5,9900	kg	R\$ 0,2995
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3682	coef	R\$ 0,0221
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,5747
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0532
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,3514
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,0133
Total refeição						R\$ 4,0133

Nota Explicativa : Dietas Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**C.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - suco de polpa de Acerola

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Acerola	kg	50,00	g	R\$ 5,5000	kg	R\$ 0,2750
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0173
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3177	coef	R\$ 0,0191
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,5212
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0482
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,3029
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,9552
Total refeição						R\$ 3,9552

Nota Explicativa : Dietas Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**C.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - suco de polpa de uva

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de uva	kg	50,00	g	R\$ 3,4900	kg	R\$ 0,1745
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0173
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2172	coef	R\$ 0,0130
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,4146
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0384
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,2061
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,8393
Total refeição						R\$ 3,8393

Nota Explicativa : Dietas Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**C.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - suco de polpa de cajú

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de cajú	kg	50,00	g	R\$ 5,0000	kg	R\$ 0,2500
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0173
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2927	coef	R\$ 0,0176
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,4947
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0458
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,2788
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,9264
Total refeição						R\$ 3,9264

Nota Explicativa :Diets Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**C.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - suco de polpa de Abacaxi

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de abacaxi	kg	50,00	g	R\$ 5,3000	kg	R\$ 0,2650
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0173
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3077	coef	R\$ 0,0185
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,5106
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0472
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,2933
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,9437
Total refeição						R\$ 3,9437

Nota Explicativa : Diets Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**C.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - suco de fruta de mamão formosa

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100,00	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0173
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1627	coef	R\$ 0,0098
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,3569
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0330
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,1538
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,7767
Total refeição						R\$ 3,7767

Nota Explicativa : Dietas Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**C.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de Legumes

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0340	
Chuchu	kg	7	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0093	
Alho nacional nº 04	kg	0,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0038	
Coentro	kg	0,5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0035	
Tomate maduro 1ª	kg	7	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0046	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Cebolinha	kg	0,5	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0015	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	6	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0069	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1041	coef	R\$ 0,0062	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,7480
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0692
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,5087
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,2017
						Total refeição	R\$ 4,2017

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**C.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de frango

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	25	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,2500	
Batata comum lisa	kg	7	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0238	
Chuchu	kg	7	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0093	
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065	
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0050	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Cenoura	kg	7	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0175	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3693	coef	R\$ 0,0222	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,0292
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0952
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,7639
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,5073
						Total refeição	R\$ 4,5073

**C.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de carne

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Musculo bovino - resfriado	kg	25	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,4125
Batata comum lisa	kg	7	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0238
Chuchu	kg	7	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0093
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Cenoura	kg	7	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0175
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5275	coef	R\$ 0,0317
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 1,1969
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1107
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 3,9161
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,6895
					Total refeição	R\$ 4,6895

**C.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de peixe.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peixe tipo merluza em filé	kg	25	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,2248
Batata comum lisa	kg	7	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0238
Chuchu	kg	7	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0093
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Cenoura	kg	7	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0175
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3353	coef	R\$ 0,0201
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,9931
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0919
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,7311
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,4680
Total refeição						R\$ 4,4680

**C.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de feijão.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Musculo bovino - resfriado	kg	15	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,2475
Feijão mulatinho tipo 1	kg	15	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,0690
Chuchu	kg	7	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0093
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Cenoura	kg	7	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0175
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4032	coef	R\$ 0,0242
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,0651
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0985
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,7965
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,5463
Total refeição						R\$ 4,5463

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

D.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA PACIENTES ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de goiaba c/aveia						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Polpa de Goiaba	kg	50	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,2000
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7543	coef	R\$ 0,0453
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,9840
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0910
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,7229
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,4582
Total refeição						R\$ 4,4582

Nota Explicativa : Dietas Líquida Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

D.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA PACIENTES ADULTOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Banana prata categoria I	cento	1	un	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,1000
Fruta in natura Mamão formosa	kg	50,00	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0600
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7143	coef	R\$ 0,0429
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,9416
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0871
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,6844
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,4121
Total refeição						R\$ 4,4121

Nota Explicativa : Dietas Líquida Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**D.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - iogurte natural diet c/ aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
iogurte natural diet - Embalagem 900 g	g	200,00	g	R\$ 8,0400	g	R\$ 1,7867	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0127	coef	R\$ 0,1208	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,3179
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2144
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,9334
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,9077
						Total refeição	R\$ 5,9077

Nota Explicativa : Dietas Líquida Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**D.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - iogurte de frutas DIET c/ aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
iogurte de frutas DIET - embalagem 900g	g	200,00	g	R\$ 5,8900	g	R\$ 1,3089	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5349	coef	R\$ 0,0921	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,8114
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1676
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,4737
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,3573
						Total refeição	R\$ 5,3573

Nota Explicativa : Dietas Líquida Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**D.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de mamão c/ aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Mamão	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6743	coef	R\$ 0,0405
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,8992
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0832
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,6459
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,3660
Total refeição						R\$ 4,3660

Nota Explicativa : Dietas Líquida Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**D.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de acerola c/ aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Polpa de Acerola	kg	50	g	R\$ 5,5000	kg	R\$ 0,2750
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8293	coef	R\$ 0,0498
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,0635
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0984
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Total						R\$ 1,0068
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 1,2056
Total refeição						R\$ 1,2056

Nota Explicativa : Dietas Líquida Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**D.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - sopa creme de legumes

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0573	
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200	
Alho nacional nº 04	kg	0,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0038	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Tomate maduro 1ª	kg	15	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0098	
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300	
Cebolinha	g	1	kg	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	6	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0069	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2565	coef	R\$ 0,0154	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,9096
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0841
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,6554
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,3773
						Total refeição	R\$ 4,3773

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**D.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - canja liquidificada

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0573
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0046
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	2,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0014
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7983	coef	R\$ 0,0479
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,4839
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1373
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,1765
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,0014
Total refeição						R\$ 5,0014

**D.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - sopa creme de carne

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	80	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1832
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0046
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	2,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0014
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3215	coef	R\$ 0,0793
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,0385
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1886
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,6798
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,6041
Total refeição						R\$ 5,6041

**D.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - sopa creme de peixe

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458	
Peixe tipo merluza em filé	kg	50	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,4495	
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020	
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399	
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7796	coef	R\$ 0,0468	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,4641
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1354
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,1586
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,9799
						Total refeição	R\$ 4,9799

**D.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - sopa creme de feijão.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458	
Musculo bovino - resfriado	kg	30	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,4950	
Feijão mulatinho tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,1380	
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399	
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8611	coef	R\$ 0,0517	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,5505
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1434
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,2370
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,0738
						Total refeição	R\$ 5,0738

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**E.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - cará amassado com carne moída + papa de aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500
Carne bovina patinho moída	kg	100	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,2990
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Cebola pera	kg	4	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0100
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	12	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0359
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,4520
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,5954	coef	R\$ 0,1557
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,0756
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3770
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,5285
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,8179
Total refeição						R\$ 7,8179

**E.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - batata doce amassada com ovo mexido + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2400
Batata doce	kg	200	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,4666
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$	0,0433
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5108	coef	R\$	0,0906
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9259
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2706
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,4852
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5685
						Total refeição	R\$ 6,5685

**E.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - inhame amassado com ovo mexido + papa de aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400
Inhame da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,8499
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,4520
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8941	coef	R\$ 0,1136
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,3322
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3082
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,8539
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,0100
Total refeição						R\$ 7,0100

**E.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - batata doce amassada com ricota + requeijão ligh sem amido + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,3500
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,4360
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	10	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,2245
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite integral UHT - longa vida	l	150	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$	0,0433
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7908	coef	R\$	0,1074
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,2227
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2981
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,7545
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,8910
						Total refeição	R\$ 6,8910

**E.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - cará com carne de soja + papa de aveia.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500	
Proteína de soja texturizada - pcte 400g	g	100	g	R\$ 3,2500	g	R\$ 0,8125	
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033	
Cebola pera	kg	4	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0100	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	12	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0359	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,4520	
Leite integral UHT - longa vida	l	150	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850	
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1089	coef	R\$ 0,1265	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 3,5599
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3293
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 6,0605
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,2574
						Total refeição	R\$ 7,2574

**E.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa -banana comprida com queijo coalho ligh pasteurizado(tipo A) + papa de aveia.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 0,7495
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,4520
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Canela em pó	kg	1	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0155
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8453	coef	R\$ 0,1107
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,2805
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3034
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,8070
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,9539
Total refeição						R\$ 6,9539

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**E.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa -crepioca de ricota com tomate + papa de aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Goma de tapioca	kg	30	g	R\$ 3,6900	kg	R\$ 0,1107
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	10	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,1130
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Tomate extra	kg	10	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0152
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,4520
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7191	coef	R\$ 0,1031
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,1467
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2911
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,6855
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,8084
Total refeição						R\$ 6,8084

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**E.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de goiaba c/aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Goiaba	kg	50	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,2000
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7543	coef	R\$ 0,0453
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,0975
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1940
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,7334
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,6682
Total refeição						R\$ 5,6682

Nota Explicativa : Dieta Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**E.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de banana, mamão e aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Banana prata categoria I	cento	1	un	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,1000
Fruta in natura Mamão formosa	kg	50,00	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0600
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7143	coef	R\$ 0,0429
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,0551
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1901
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,6949
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,6221
Total refeição						R\$ 5,6221

Nota Explicativa : Dieta Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**E.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - iogurte natural diet c/ aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Iogurte natural diet - Embalagem 900 g	g	200,00	g	R\$ 8,0400	g	R\$ 1,7867
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0127	coef	R\$ 0,1208
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,4314
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3174
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,9439
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,1178
Total refeição						R\$ 7,1178

Nota Explicativa : Dieta Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**E.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - iogurte de frutas DIET c/ aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Iogurte de frutas DIET - embalagem 900g	g	200,00	g	R\$ 5,8900	g	R\$ 1,3089
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5349	coef	R\$ 0,0921
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,9249
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2706
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,4842
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,5673
Total refeição						R\$ 6,5673

Nota Explicativa : Dieta Pastosa, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**E.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de mamão c/ aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Mamão	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6743	coef	R\$ 0,0405
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,0127
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1862
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,6564
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,5760
Total refeição						R\$ 5,5760

Nota Explicativa : Dieta Pastosa, no valor orçado, são incluídas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**E.2.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de acerola c/ aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Polpa de Acerola	kg	50	g	R\$ 5,5000	kg	R\$ 0,2750
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	150,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,2850
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8293	coef	R\$ 0,0498
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,1770
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2014
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,8055
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,7546
Total refeição						R\$ 5,7546

Nota Explicativa : Dieta Pastosa, no valor orçado, são incluídas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**E.3.1- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz Branco, bife acebolado desfiado e pure de abóbora

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1500
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0380
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	0,2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0015
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Tomate maduro 1ª	kg	15	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0098
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	0,5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,1566	coef	R\$ 0,2494
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 5,6744
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5249
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 7,9794
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,5553
					Total refeição	R\$ 9,5553

**E.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, filé de peito de frango desfiado, purê misto(cenoura, chuchu e batata doce)

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	220	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,2000
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata doce	kg	20	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0467
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0380
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,7190	coef	R\$ 0,1631
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,1505
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3839
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,5965
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,8993
Total refeição						R\$ 7,8993

**E.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho, Isca de carne desfiada, purê de inhame

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Inhame da costa	kg	50	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,2833
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0046
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,3693	coef	R\$ 0,2622
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,8999
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5457
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,1841
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,8005
Total refeição						R\$ 9,8005

**E.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho, Isca de frango acebolado desfiado, purê de inhame

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Peito de frango, sem osso congelado	kg	220	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,2000
Inhame da costa	kg	50	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,2833
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0046
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8315	coef	R\$ 0,1699
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,2698
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3950
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,7047
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,0289
Total refeição						R\$ 8,0289

**E.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Filé de peixe(merluza) desfiado, arroz branco e purê de batata- doce.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Peixe tipo merluza em filé	kg	220	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,9778
Batata doce	kg	40	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0933
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0448
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,3517	coef	R\$ 0,1411
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,7612
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3479
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,2432
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,4762
					Total refeição	R\$ 7,4762

**E.3.6- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com brócolis, coxa de frango ao forno desfiado, purê de abóbora.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	220	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,7578
Brócolis - molho c/ 0,250kg	kg	15	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0600
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1301	coef	R\$ 0,1278
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,5263
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3262
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,0300
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,2209
					Total refeição	R\$ 7,2209

**E.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Carne guisada desfiada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Abóbora(leite) madura	kg	30	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0450
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata doce	kg	20	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0467
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	8	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0200
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0448
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,4135	coef	R\$ 0,2648
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,9467
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5501
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,2265
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,8512
Total refeição						R\$ 9,8512

**E.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de Legumes, Batata doce amassada com peito de frango ao molho de tomate.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0573	
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200	
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300	
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782	
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,2333	
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113	
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140	
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030	
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0228	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023	
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0350	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598	
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0092	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0869	coef	R\$ 0,1252	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 3,5366
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3271
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 6,0394
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,2322
						Total refeição	R\$ 7,2322

**E.4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja liquidificada, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	75	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1718
Peixe tipo merluza em filé	kg	150	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,3485
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Batata doce	kg	50	g	R\$ 2,3300	kg	R\$ 0,1167
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	35	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,1046
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0034
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,5352	coef	R\$ 0,1521
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,0118
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3711
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,4706
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,7485
Total refeição						R\$ 7,7485

**E.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 0,7495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2046	coef	R\$ 0,1323
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,6614
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3387
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,1526
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,3677
					Total refeição	R\$ 7,3677

**E.4.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	120	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,0388
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0573
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0228
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0350
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0092
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,6257	coef	R\$ 0,1575
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,1077
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3800
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,5576
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,8527
Total refeição						R\$ 7,8527

**E.4.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de creme de carne, cará com frango acebolado.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	80	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1832
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,3000
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	15	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0264
Cebola pera	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	32	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0956
Sal refinado iodado	kg	4,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0025
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0034
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,2503	coef	R\$ 0,1950
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,7698
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4412
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,1585
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,5723
Total refeição						R\$ 8,5723

**E.4.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa creme de peixe, Arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	70	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1603	
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,1985	
Peixe tipo merluza em filé	kg	50	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,4495	
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600	
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399	
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750	
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225	
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011	
Sal refinado iodado	kg	3	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0017	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2345	coef	R\$ 0,1341	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 3,6931
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3416
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 6,1814
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,4022
						Total refeição	R\$ 7,4022

**E.4.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de creme de carne, banana comprida com queijo ricota.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 0,8495
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo ricota	kg	70	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,7630
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2426	coef	R\$ 0,1346
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,7017
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3424
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,1892
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,4116
Total refeição						R\$ 7,4116

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**F.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda -cará com carne Moída + papa de aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500
Carne bovina patinho moída	kg	100	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,2990
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Cebola pera	kg	4	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0100
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	12	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0359
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2744	coef	R\$ 0,1365
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,7354
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3455
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,2198
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,4482
					Total refeição	R\$ 7,4482

**F.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,3500	
Margarina vegetal - 3kg	kg	10	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0467	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360	
Torrada salgada - embalagem individual - 15 g	un	1,00	un	R\$ 0,4500	un	R\$ 0,4500	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5233	coef	R\$ 0,0914	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,9392
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2719
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,4972
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5829
						Total refeição	R\$ 6,5829

**F.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - inhamo com ovo mexido + torrada com requeijão light

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400	
Inhamo da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,8499	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735	
Torrada salgada - embalagem individual - 15 g	un	1,00	un	R\$ 0,4500	un	R\$ 0,4500	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2373	coef	R\$ 0,1342	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 3,6960
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3419
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 6,1840
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,4053
						Total refeição	R\$ 7,4053

**F.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - batata doce com ricota + requeijão light sem amido + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,3500	
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360	
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	10	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,2245	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900	
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4698	coef	R\$ 0,0882	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,8825
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2666
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,4458
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5213
						Total refeição	R\$ 6,5213

F.1.5- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA						
DESJEJUM	ADULTOS					PACIENTES
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda -cará com carne de soja + torrada com requeijão ligh.						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500
Proteína de soja texturizada - pcte 400g	g	100	g	R\$ 3,2500	g	R\$ 0,8125
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Cebola pera	kg	4	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0100
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	12	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0359
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735
Torrada salgada - embalagem individual - 15 g	un	1,00	un	R\$ 0,4500	un	R\$ 0,4500
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,4521	coef	R\$ 0,1471
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,9237
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3629
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,3907
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,6529
					Total refeição	R\$ 7,6529

**F.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda -banana comprida com queijo coalho lighth pasteurizado(tipo A) + papa de aveia.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo coalho lighth pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 0,7495
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Canela em pó	kg	1	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0155
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5243	coef	R\$ 0,0915
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,9403
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2720
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,4982
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,5841
Total refeição						R\$ 6,5841

**F.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Goma de tapioca	kg	30	g	R\$ 3,6900	kg	R\$ 0,1107	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	10	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,1130	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400	
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Tomate extra	kg	10	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0152	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Leite integral UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900	
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3981	coef	R\$ 0,0839	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,8065
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2596
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,3768
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,4387
						Total refeição	R\$ 6,4387

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**F.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - iogurte natural diet com aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Iogurte natural diet - embalagem individual - 140 g	un	1	un	R\$ 1,9900	un	R\$ 1,9900
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2160	coef	R\$ 0,1330
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,6937
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2492
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,2744
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,3161
Total refeição						R\$ 6,3161

Nota Explicativa : Dietas Branda no valor orçado, estão inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**F.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - torrada integral com requeijão ligh

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8601	coef	R\$ 0,0516
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,2564
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1162
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,9701
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,7542
Total refeição						R\$ 4,7542

**F.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito doce sem recheio diet - embalagem individual - 40g	un	1,00	un	R\$ 1,3900	un	R\$	1,3900
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3900	coef	R\$	0,0834
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,8181
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1682
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,4798
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,3646
						Total refeição	R\$ 5,3646

**F.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - pão integral tipo bisnaguinha com ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Pão integral tipo bisnaguinha - pcte 300g	kg	50,00	g	R\$ 4,1000	kg	R\$	0,6833
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,4360
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,1193	coef	R\$	0,0672
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,5312
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1416
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,2195
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,0529
						Total refeição	R\$ 5,0529

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**F.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - torrada integral com ricota.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$	0,1866
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,4360
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6226	coef	R\$	0,0374
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,0047
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0929
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7417
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4807
						Total refeição	R\$ 4,4807

**F.2.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHES DA MANHÃ E TARDE
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - biscoito cream cracker integral com geléia diet(diversos sabores)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito cream cracker integral - pcte 420g	g	40	g	R\$ 3,3900	kg	R\$	0,3229
Geléia diet - diversos sabores - blister com 15 g *	un	1	un	R\$ 67,0500	un	R\$	0,4656
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7885	coef	R\$	0,0473
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,1805
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1092
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,9012
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,6717
						Total refeição	R\$ 4,6717

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

**F.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz Branco, bife acebolado e pure de abóbora

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1500
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0380
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	0,2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0015
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Tomate maduro 1ª	kg	15	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0098
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	0,5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,1566	coef	R\$ 0,2494
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 5,6744
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5249
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 7,9794
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,5553
					Total refeição	R\$ 9,5553

**F.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, filé de peito de frango grelhado, legumes cozidos(cenoura,abobora, chuchu e batata doce)

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	220	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,2000
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata doce	kg	20	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0467
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0380
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,7190	coef	R\$ 0,1631
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,1505
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3839
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,5965
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,8993
Total refeição						R\$ 7,8993

**F.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho, Isca de carne, purê de inhame

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Inhame da costa	kg	50	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,2833
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0046
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,3693	coef	R\$ 0,2622
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,8999
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5457
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,1841
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,8005
Total refeição						R\$ 9,8005

**F.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho, Isca de frango acebolado, purê de inhame

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Peito de frango, sem osso congelado	kg	220	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,2000
Inhame da costa	kg	50	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,2833
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0046
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8315	coef	R\$ 0,1699
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,2698
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3950
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,7047
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,0289
Total refeição						R\$ 8,0289

**F.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Peixe tipo merluza em filé	kg	220	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,9778
Batata doce	kg	40	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0933
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0448
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,3517	coef	R\$ 0,1411
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,7612
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3479
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,2432
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,4762
Total refeição						R\$ 7,4762

**F.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com brócolis, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	220	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,7578
Brócolis - molho c/ 0,250kg	kg	15	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0600
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1301	coef	R\$ 0,1278
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,5263
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3262
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0300
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,2209
Total refeição						R\$ 7,2209

**F.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Carne guisada desfiada com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Abóbora(leite) madura	kg	30	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0450
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata doce	kg	20	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0467
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	8	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0200
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0448
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienezação						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,4070	coef	R\$ 0,2644
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensilios						
Utensilios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,9398
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5494
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,2203
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,8438
Total refeição						R\$ 9,8438

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**F.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de Legumes, Batata doce com peito de frango ao molho de tomate.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0573
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0782
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0113
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0228
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0023
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0350
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0299
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0092
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0570	coef	R\$	0,1234
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,5049
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3242
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,0106
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,1977
						Total refeição	R\$ 7,1977

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**F.4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	75	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1718
Peixe tipo merluza em filé	kg	150	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,3485
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Batata doce	kg	50	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,1167
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0034
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,4904	coef	R\$ 0,1494
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,9643
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3667
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,4275
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,6969
Total refeição						R\$ 7,6969

**F.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 0,7495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2046	coef	R\$ 0,1323
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,6614
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3387
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,1526
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,3677
					Total refeição	R\$ 7,3677

**F.4.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,5485
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0573
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0782
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0113
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0228
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0023
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0350
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0598
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0092
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,1354	coef	R\$	0,1881
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,6480
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4299
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 7,0480
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,4400
						Total refeição	R\$ 8,4400

**F.4.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne, cará com frango em cubos acebolado.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	80	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1832
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,4500
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,2000
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0300
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Extrato de tomate	kg	15	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0264
Cebola pera	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0069
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0598
Sal refinado iodado	kg	4,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0025
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0034
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,0645	coef	R\$	0,1839
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,5729
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4230
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,9798
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,3583
						Total refeição	R\$ 8,3583

**F.4.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de peixe, Arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	70	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1603
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,1985
Peixe tipo merluza em filé	kg	50	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,4495
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Sal refinado iodado	kg	3	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0017
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2345	coef	R\$ 0,1341
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,6931
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3416
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,1814
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,4022
Total refeição						R\$ 7,4022

**F.4.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo ricota	kg	70	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,7630
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2181	coef	R\$ 0,1331
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,8049
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2595
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,3753
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,4369
Total refeição						R\$ 6,4369

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**F.5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - salada de frutas c/ iogurte natural diet

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Iogurte natural diet - Embalagem 900 g	g	200,00	g	R\$ 8,0400	g	R\$ 1,7867
Fruta in natura - Banana prata categoria I	cento	1	und	R\$ 10,0000	und	R\$ 0,1000
Fruta in natura - Melão japonês	kg	24	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0360
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	37	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0444
Fruta in natura - Laranja pera grande	cento	1	und	R\$ 25,0000	und	R\$ 0,2500
Fruta in natura - Melancia	kg	24	g	R\$ 0,8000	kg	R\$ 0,0192
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2363	coef	R\$ 0,1342
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,7152
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2512
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,2939
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,3394
Total refeição						R\$ 6,3394

Nota Explicativa : Dietas Branda no valor orçado, estão inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**F.5.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - torrada salgada com queijo ricota

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Queijo ricota	kg	30	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,3270
Torrada salgada - embalagem individual - 15 g	un	1,00	un	R\$ 0,4500	un	R\$ 0,4500
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7770	coef	R\$ 0,0466
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,1683
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1081
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,8901
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,6584
Total refeição						R\$ 4,6584

Nota Explicativa : Dietas Branda no valor orçado, estão inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**F.5.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - vitamina de frutas mista.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura Banana prata categoria I	cento	1	und	R\$ 10,0000	und	R\$	0,1000
Fruta in natura Mamão formosa	kg	50	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,0600
Fruta in natura Goiaba	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,1250
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	cx	1	und	R\$ 17,3000	un	R\$	0,0433
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5183	coef	R\$	0,0311
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,8941
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0827
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,6413
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,3605
						Total refeição	R\$ 4,3605

Nota Explicativa : Dietas Branda no valor orçado, estão inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**F.5.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - mamão com logurte de frutas DIET

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
logurte de frutas DIET - embalagem 900g	g	200,00	g	R\$ 5,8900	g	R\$	1,3089
Fruta in natura Mamão formosa	kg	100,00	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,1200
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4289	coef	R\$	0,0857
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,8593
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1720
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,5172
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,4093
						Total refeição	R\$ 5,4093

Nota Explicativa : Dietas Branda no valor orçado, estão inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**F.5.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada integral com geléia diet.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$	0,1866
Geléia diet - diversos sabores - blister com 15 g *	un	1	un	R\$ 67,0500	un	R\$	0,4656
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6522	coef	R\$	0,0391
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,0360
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0958
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7701
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,5147
						Total refeição	R\$ 4,5147

Nota Explicativa : Dietas Branda no valor orçado, estão inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

**F.5.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - vitamina de acerola c/goiba in natura

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura Goiaba	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,1250
Polpa de Acerola	kg	50	g	R\$ 5,5000	kg	R\$	0,2750
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	cx	1	und	R\$ 17,3000	un	R\$	0,0433
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0628	coef	R\$	0,0628
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4433	coef	R\$	0,0266
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,6963
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0644
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,4618
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,1455
						Total refeição	R\$ 4,1455

Nota Explicativa : Dietas Branda no valor orçado, estão inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará com Carne Moída + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,4500
Carne bovina patinho moída	kg	100	g	R\$ 12,9900	kg	R\$	1,2990
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Cebola pera	kg	4	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0100
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	12	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0359
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,716	kg	R\$	0,0172
J							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2483	coef	R\$	0,1349
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,7077
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3430
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,1946
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,4180
						Total refeição	R\$ 7,4180

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com ovo mexido + pão integral tipo bisnaguinha com ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2400
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,3500
Margarina vegetal - 3kg	kg	10	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0467
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,4360
pão integral tipo bisnaguinha - pcte 300g	kg	50,00	g	R\$ 4,1000	kg	R\$	0,2050
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2783	coef	R\$	0,0767
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,6795
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2479
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,2615
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,3006
						Total refeição	R\$ 6,3006

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Inhamo com ovo mexido + pão integral tipo bisnaguinha com requeijão light

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2400
Inhamo da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,8499
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,6735
pão integral tipo bisnaguinha - pcte 300g	kg	50,00	g	R\$ 4,1000	kg	R\$	0,2050
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9923	coef	R\$	0,1195
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,4363
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3179
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,9483
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,1231
						Total refeição	R\$ 7,1231

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com ricota + requeijão light sem amido + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,3500
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,4360
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	10	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,2245
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4437	coef	R\$	0,0866
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,8548
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2641
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,4206
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,4912
						Total refeição	R\$ 6,4912

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará com carne de soja + pão integral tipo bisnaguinha com requeijão ligh.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,4500
Proteína de soja texturizada - pcte 400g	g	100	g	R\$ 3,2500	g	R\$	0,8125
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Cebola pera	kg	4	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0100
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	12	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0359
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,6735
pão integral tipo bisnaguinha - pcte 300 g	kg	50,00	g	R\$ 4,1000	kg	R\$	0,2050
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2071	coef	R\$	0,1324
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,6640
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3389
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,1550
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,3706
						Total refeição	R\$ 7,3706

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com queijo coalho ligh pasteurizado(tipo A) + papa de aveia.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$	0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$	0,7495
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Canela em pó	kg	1	g	R\$ 15,5000	kg	R\$	0,0155
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4982	coef	R\$	0,0899
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9126
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2694
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,4731
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5540
						Total refeição	R\$ 6,5540

**G.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Crepioca de ricota com tomate + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Goma de tapioca	kg	30	g	R\$ 3,6900	kg	R\$	0,1107
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	10	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,1130
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2400
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,4360
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Tomate extra	kg	10	g	R\$ 1,5210	kg	R\$	0,0152
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,2260
Leite integral UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3720	coef	R\$	0,0823
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
Subtotal mensal						R\$	1,8400
Crédito PIS / COFINS						-R\$	0,1702
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
Total						R\$	4,4997
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$	5,3884
Total refeição						R\$	5,3884

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - logurte natural diet com aveia

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
logurte natural diet - embalagem individual - 140 g	un	1	un	R\$ 1,9900	un	R\$ 1,9900
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2160	coef	R\$ 0,1330
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,6937
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2492
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,2744
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,3161
Total refeição						R\$ 6,3161

**G.2.2 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada integral com requeijão ligh

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8601	coef	R\$ 0,0516
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,2564
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1162
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,9701
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,7542
Total refeição						R\$ 4,7542

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.2.3 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito doce sem recheio diet(tipo cookies)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito sem recheio diet - embalagem individual - 40g	un	1,00	un	R\$ 1,3900	un	R\$	1,3900
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3900	coef	R\$	0,0834
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,8181
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1682
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,4798
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,3646
						Total refeição	R\$ 5,3646

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - pão integral tipo bisnaguinha com ricota

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
pão integral tipo bisnaguinha - pcte 300g	kg	50,00	g	R\$ 4,1000	kg	R\$ 0,2050
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6410	coef	R\$ 0,0385
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,0242
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0947
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,7594
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,5019
Total refeição						R\$ 4,5019

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada integral com ricota.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$	0,1866
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,4360
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6226	coef	R\$	0,0374
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,0047
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0929
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7417
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4807
						Total refeição	R\$ 4,4807

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**G.2.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito cream craker integral com geléia diet (diversos sabores)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito cream craker integral - pcte 420g	g	40	g	R\$ 3,3900	kg	R\$	0,3229
Geléia diet - diversos sabores - blister com 15 g	un	1	un	R\$ 67,0500	un	R\$	0,4656
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7885	coef	R\$	0,0473
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,1805
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1092
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,9012
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,6717
						Total refeição	R\$ 4,6717

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

**G.2.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito cream craker integral com requeijão light sem amido.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito cream craker integral - pcte 420g	g	40	g	R\$ 3,3900	kg	R\$	0,3229
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,6735
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,9964	coef	R\$	0,0598
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,4009
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1296
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,1012
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,9112
						Total refeição	R\$ 4,9112

**G.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos(chuchu,cenoura, vagem)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz integral	kg	50	g	R\$ 2,9900	kg	R\$	0,1495
Feijão Macassar tipo 1	kg	90	g	R\$ 3,6900	kg	R\$	0,3321
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	3,7378
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0750
Vagem	kg	15	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,0300
Alho nacional nº 04	kg	0,2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0015
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	15	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0098
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0023
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0299
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0075
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$	0,0160
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	0,5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,4803	coef	R\$	0,2688
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 6,0175
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5566
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 8,2908
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,9282
						Total refeição	R\$ 9,9282

**G.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, feijão preto, filé de peito de frango grelhado, purê de batata doce.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	220	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,2000
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Abóbora(leite) madura	kg	10	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0150
Musculo bovino - resfriado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,2333
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Coentro	kg	6	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0420
Tomate maduro 1ª	kg	15	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0098
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	35	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0875
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0448
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,2686	coef	R\$ 0,1961
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,7331
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4378
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,1252
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,5324
Total refeição						R\$ 8,5324

G.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
ALMOÇO		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho, feijão carioca, Isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos(abóbora e vagem)						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Cebolinha	g	25	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0750
Abóbora(leite) madura	kg	110	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1650
Musculo bovino - resfriado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Vagem	kg	20	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0400
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Coentro	kg	6	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0420
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0046
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Cebola pera	kg	60	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1500
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	25	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0747
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,8923	coef	R\$ 0,2935
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 6,4542
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5970
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 8,6871
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,4028
					Total refeição	R\$ 10,4028

G.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
ALMOÇO		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com couve, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de inhame						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	220	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,2000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Couve-folha	kg	10	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,0400
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Abóbora(leite) madura	kg	10	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0150
Musculo bovino - resfriado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Inhame da costa	kg	50	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,2833
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Coentro	kg	6	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0420
Tomate maduro 1ª	kg	15	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0098
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	35	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0875
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0448
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,3828	coef	R\$ 0,2030
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,8542
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4490
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,2351
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,6640
Total refeição						R\$ 8,6640

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

G.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
ALMOÇO		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Filé de peixe(merluza), arroz branco, feijão carioca e purê de batata- doce.						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Peixe tipo merluza em filé	kg	220	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,9778
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Abóbora(leite) madura	kg	10	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0150
Musculo bovino - resfriado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Batata doce	kg	40	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0933
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Alecrim 20 g	g	1	g	R\$ 0,7900	kg	R\$ 0,0395
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8694	coef	R\$ 0,1722
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,3100
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3987
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,7412
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,0726
					Total refeição	R\$ 8,0726

G.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
ALMOÇO		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com brócolis, feijão carioca, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	220	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,7578
Brócolis - molho c/ 0,250kg	kg	15	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0600
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Musculo bovino - resfriado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Abóbora(leite) madura	kg	50	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0750
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,5858	coef	R\$ 0,1551
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,0093
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3709
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,4683
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,7458
					Total refeição	R\$ 7,7458

G.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
ALMOÇO		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Carne guisada com legumes cozidos, arroz branco, feijão preto e pirão de aveia.						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	220	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,7378
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Abóbora(leite) madura	kg	10	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0150
Musculo bovino - resfriado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Abóbora(leite) madura	kg	30	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0450
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata doce	kg	20	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0467
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	13	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0325
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,9035	coef	R\$ 0,2942
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 6,4661
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5981
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 8,6979
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,4157
					Total refeição	R\$ 10,4157

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

G.4.1- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE							
JANTAR		ADULTOS				PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de Legumes, Batata doce com peito de frango ao molho de tomate.							
Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0573
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0782
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0113
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0228
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0023
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0350
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0598
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0092
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0869	coef	R\$	0,1252
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,5366
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3271
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,0394
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,2322
						Total refeição	R\$ 7,2322

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

G.4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
JANTAR		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	75	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1718
Peixe tipo merluza em filé	kg	150	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,3485
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Batata doce	kg	50	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,1167
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	35	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,1046
Alecrim 20 g	g	1	g	R\$ 0,7900	kg	R\$ 0,0395
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0034
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,5747	coef	R\$ 0,1545
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,0537
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3750
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,5086
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,7940
Total refeição						R\$ 7,7940

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

G.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
JANTAR		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne, banana comprida com queijo coalho						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 0,7495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2046	coef	R\$ 0,1323
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,6614
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3387
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,1526
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,3677
					Total refeição	R\$ 7,3677

G.4.4- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
JANTAR		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de legumes, batata doce com iscas de carne acebolada.						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	120	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,0388
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0573
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0228
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0350
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Sal refinado iodado	kg	3,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0019
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0092
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,6257	coef	R\$ 0,1575
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,1077
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3800
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,5576
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,8527
					Total refeição	R\$ 7,8527

G.4.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
JANTAR		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne, cará com frango em cubos acebolado.						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	80	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1832
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,2000
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	15	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0264
Cebola pera	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	32	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0956
Sal refinado iodado	kg	4,5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0025
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0034
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,1003	coef	R\$ 0,1860
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,6108
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4265
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 7,0142
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,3995
					Total refeição	R\$ 8,3995

G.4.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
JANTAR		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa creme de peixe, Arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	70	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1603
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,1985
Peixe tipo merluza em filé	kg	50	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,4495
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Leite integral UHT - longa vida	l	15	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0285
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Sal refinado iodado	kg	3	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0017
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2345	coef	R\$ 0,1341
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,6931
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3416
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,1814
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,4022
Total refeição						R\$ 7,4022

G.4.7- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE						
JANTAR		ADULTOS			PACIENTES	
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de carne, banana comprida com queijo ricota.						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata comum lisa	kg	30	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1020
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo ricota	kg	70	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,7630
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2181	coef	R\$ 0,1331
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,6757
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3400
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,1656
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,3833
					Total refeição	R\$ 7,3833

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macaxeira com charque, papa de aveia, pão francês com queijo.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Macaxeira	kg	150	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1950
Charque traseira magra	kg	80	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 1,0448
Extrato de tomate	kg	2	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0035
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0310
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$ 0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,1499
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$ 0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1280	coef	R\$ 0,1277
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,3093
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3061
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,8331
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,9851
Total refeição						R\$ 6,9851

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com carne moída, munguzá, pão francês com queijo

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,3500
Carne bovina patinho moída	kg	80	g	R\$ 12,9900	kg	R\$	1,0392
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$	0,1499
Mistura para preparo de munguzá - cx 500 g	g	25	g	R\$ 1,4900	g	R\$	0,0745
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$	0,1900
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$	0,0310
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	2	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0013
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$	0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1613	coef	R\$	0,1297
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,3446
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3094
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8651
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,0235
						Total refeição	R\$ 7,0235

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Inhamo com salsicha tipo viena ao molho, Curau, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Inhamo da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,8499
Salsicha tipo viena	kg	50	g	R\$ 5,7900	kg	R\$	0,2895
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Mistura para preparo de curau - cx 200 g	kg	20,00	g	R\$ 2,1000	kg	R\$	0,2100
Canela em pó	kg	2,00	g	R\$ 15,5000	kg	R\$	0,0310
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$	0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0340	coef	R\$	0,1220
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
Subtotal mensal						R\$	3,2096
Crédito PIS / COFINS						-R\$	0,2969
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
Total						R\$	5,7426
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$	6,8768
Total refeição						R\$	6,8768

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com queijo coalho, arroz doce, pão com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz tipo 1	kg	10	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0229
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$	0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	30	g	R\$ 14,9900	kg	R\$	0,4497
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$	0,0310
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$	0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4016	coef	R\$	0,0841
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,5393
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2349
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,1343
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,1483
						Total refeição	R\$ 6,1483

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cuscuz com ovo frito, papa de farinha láctea, pão doce com queijo

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,1614
Ovos tipo médio branco	g	50	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2000
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Farinha láctea - lata de 400g	g	25	g	R\$ 7,5900	g	R\$	0,4744
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$	0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4493	coef	R\$	0,0870
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,5899
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2396
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,1802
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,2033
						Total refeição	R\$ 6,2033

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cuscuz com salsicha tipo viena ao molho, papa de amido, pão doce com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,1614
Salsicha tipo viena	kg	50	g	R\$ 5,7900	kg	R\$	0,2895
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	g	R\$	0,1620
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	12	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0359
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$	0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2720	coef	R\$	0,0763
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,4019
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2222
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,0096
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,9990
						Total refeição	R\$ 5,9990

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com charque, papa de amido, pão frances com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,3500
Charque traseira magra	kg	80	g	R\$ 13,0600	kg	R\$	1,0448
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	g	R\$	0,1620
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	5	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$	0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1916	coef	R\$	0,1315
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,3767
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3123
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8943
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,0584
						Total refeição	R\$ 7,0584

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.1.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
DESJEJUM**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Inhamo com ovo, papa de aveia, pão doce com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Inhamo da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,8499
Ovos tipo médio branco	g	50	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2000
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$	0,1900
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,2260
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Canela em pó	kg	2	g	R\$ 15,5000	kg	R\$	0,0310
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	2	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0060
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,8634	coef	R\$	0,8634
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9115	coef	R\$	0,1147
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
Subtotal mensal						R\$	3,0798
Crédito PIS / COFINS						-R\$	0,2849
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
Total						R\$	5,6248
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$	6,7357
Total refeição						R\$	6,7357

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão preto, peito de frango acebolado, bife ao molho mostarda e purê de macaxeira

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peito de frango, sem osso congelado	kg	140	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,4000
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	140	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,3786
Macaxeira	kg	50	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,0650
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Mostarda	kg	8	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,0429
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0950
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Colorau - pcte 100 g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,0464	coef	R\$ 0,3028
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,3294
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5855
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,5738
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 10,2671
Total refeição						R\$ 10,2671

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao sugo, feijão mulatinho, frango a parmegiana com molho de tomate, bife acebolado e purê de batatas

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	60	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1548
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peito de frango, sem osso congelado	kg	200	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,0000
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	80	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 1,3592
Queijo mussarela	kg	10	g	R\$ 20,0000	kg	R\$ 0,2000
Farinha de rosca - pcte 500 g	g	40	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,1880
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Ovos tipo médio branco	g	25	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,1000
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Batata comum lisa	kg	50	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1700
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,1900
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100 g	kg	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,0991	coef	R\$ 0,3059
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,3852
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5906
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,6245
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 10,3278
Total refeição						R\$ 10,3278

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz Refogado, feijão preto, filé de peixe merluza empanado, carne guisada, purê de abóbora.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Charque traseira magra	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	100	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 1,6500
Peixe tipo merluza em filé	kg	220	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,9778
Farinha de rosca - pcte 500 g	kg	20	g	R\$ 2,3500	kg	R\$ 0,0940
Farinha de trigo	kg	20	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0398
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0950
Margarina	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0028
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,7694	coef	R\$ 0,2862
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,0358
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5583
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,3074
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,9481
Total refeição						R\$ 9,9481

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz colorido, feijão mulatinho, isca de frango ao molho branco, bife a francesa, batata gratinada.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque magra traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peito de frango, sem osso congelado	kg	140	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,4000
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	140	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 2,3100
Milho verde	kg	5	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0271
Ervilha	kg	5	g	R\$ 9,9600	kg	R\$ 0,0249
Batata-palha	kg	5	g	R\$ 19,9000	kg	R\$ 0,0199
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0700
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0950
Amido de milho - tipo Maizena	kg	5	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0223
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Batata comum lisa	kg	40	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1360
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0178
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,0214	coef	R\$ 0,3013
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,3029
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5830
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,5498
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 10,2384
Total refeição						R\$ 10,2384

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão preto, pastelão de frango, carré ao molho barbecue, macaxeira frita

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo talharim - pcte 500g	kg	60	g	R\$ 1,9500	kg	R\$ 0,2340
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Carne suína tipo carré - c/ osso congelado	kg	100	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,7980
Peito de frango, sem osso congelado	kg	180	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 3,6000
Macaxeira	kg	40	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1040
Açúcar mascavo - pcte 500 g	g	20	g	R\$ 4,1500	g	R\$ 0,1660
Mostarda	kg	10	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,1770
Molho inglês - 150 ml	ml	5	ml	R\$ 1,4900	ml	R\$ 0,0497
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Ovos tipo médio branco	dz	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0480
Margarina vegetal - 3kg	kg	8	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0373
Milho verde lata	kg	5	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0271
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,0313	coef	R\$ 0,4219
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 8,4334
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,7801
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 10,4832
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 12,5536
					Total refeição	R\$ 12,5536

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão carioca, feijoada, coxa e sobrecoxa ao forno, couve-folha refogada

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,1437
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Cenoura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	200	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,5980
Charque traseira	kg	50	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,6530
Paio	kg	20	g	R\$ 11,9900	kg	R\$ 0,2398
Linguiça Calabresa defumada	kg	20	g	R\$ 4,7500	kg	R\$ 0,0950
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	50	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,3995
Bacon suíno defumado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,1650
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	kg	1	g	R\$ 0,7900	kg	R\$ 0,0008
Couve-folha	kg	40	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,1600
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Colorau - pcte 100 g	g	5	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0030
Cebolinha	kg	5	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0150
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0239
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,0236	coef	R\$ 0,2414
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,2452
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4852
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,5899
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,0889
Total refeição						R\$ 9,0889

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão espaguete ao molho de tomate, feijão mulatinho, fígado acebolado, frango ao molho branco com ervas, legumes gratinados: batata, cenoura, vagem

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0774
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne bovina in natura, tipo corte fígado, congelado	kg	70	g	R\$ 6,4000	kg	R\$ 0,4480
Peito de frango, sem osso congelado	kg	200	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 2,0000
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Vagem	kg	20	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0400
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Farinha de trigo	kg	5	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0100
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0380
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,0008
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0239
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,3614	coef	R\$ 0,2017
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,5433
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4203
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,9529
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,3261
					Total refeição	R\$ 8,3261

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão mulatinho, carne guisada com legumes cozidos, frango empanado, pirão de carne

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Peito de frango, sem osso congelado	kg	100	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,0000
Farinha de rosca - pcte 500g	g	20	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,0940
Farinha de trigo	kg	20	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0398
Ovos tipo médio branco	dz	25	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,1000
Limão Taity	kg	1	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0015
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	180	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,4382
Farinha de mandioca	kg	10	g	R\$ 1,7900	g	R\$ 0,0179
Chuchu	kg	20	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0266
Abóbora(leite) madura	kg	20	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0300
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Batata-doce	kg	10	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0233
Couve folha	kg	5	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,0200
Repolho branco	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Banana comprida - categoria II *	kg	10	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,2000
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Caldo de carne - 19g	g	1	g	R\$ 0,4900	g	R\$ 0,0258
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,8369	coef	R\$ 0,2302
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 5,0473
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4669
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 7,4103
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,8738
					Total refeição	R\$ 8,8738

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)

150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com vagem, feijão mulatinho, bife acebolado, peixada com legumes, pirão de peixe

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Peixe tipo pescada amarela em postas	kg	200	g	R\$ 24,9500	kg	R\$ 4,9900
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	100	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 1,6990
Farinha de mandioca	kg	10	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0179
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Abóbora(leite) madura	kg	10	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0150
Chuchu	kg	10	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0133
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,0790	g	R\$ 0,0158
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Vagem	kg	10	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0200
Limão Tayti	kg	1	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0015
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,5218	coef	R\$ 0,4513
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 8,9533
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,8282
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 10,9550
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 13,1186
Total refeição						R\$ 13,1186

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.10 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz refogado, feijão preto, estrogonofe de carne, coxa e sobrecoxa ao forno, batata palha

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão preto tipo 1	kg	60	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2874
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne bovina, tipo coxão mole resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,1985
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300
Batata- palha	kg	10	g	R\$ 19,9000	g	R\$ 0,0796
Catchup	kg	5	g	R\$ 7,1800	kg	R\$ 0,0180
Mostarda	kg	5	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,0268
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,7910	coef	R\$ 0,2875
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 6,0587
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5604
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 8,3282
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 9,9730
					Total refeição	R\$ 9,9730

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.11 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com cenoura, feijão macassar, carne de sol de primeira acebolada, frango guisado, purê de macaxeira

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão Macassar tipo 1	kg	90	g	R\$ 3,6900	kg	R\$ 0,3321
Carne de sol de primeira	kg	200	g	R\$ 20,9900	kg	R\$ 4,1980
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	100	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,7990
Macaxeira	kg	40	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,0520
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0950
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Creme de leite	kg	30	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,3900
Margarina vegetal - 3kg	g	5	g	R\$ 14,0000	g	R\$ 0,0233
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Salsa - molho - 0,395kg	g	5	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0253
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 6,4110	coef	R\$ 0,3847
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 7,7759
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,7193
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 9,8865
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 11,8391
					Total refeição	R\$ 11,8391

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.12 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão espaguete ao sugo, feijão mulatinho, lombo ao molho madeira, frango a cubana, purê misto

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0774
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	150	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 2,4750
Farinha de rosca - pcte 500g	g	40	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,1880
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Molho Shoyu	l	5	ml	R\$ 4,3900	l	R\$ 0,0220
Banana -prata	unid	1	unid	R\$ 0,1000	kg	R\$ 0,1000
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0950
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro de 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,3642	coef	R\$ 0,3219
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,6663
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,6166
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,8796
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 10,6333
Total refeição						R\$ 10,6333

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.2.13 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão talharim ao alho e óleo, feijão mulatinho, peixe pescada amarela em posta ao forno, bife ao molho madeira, abóbora com vagem refogados

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo talharim - pcto 500g	g	60	g	R\$ 1,9500	g	R\$ 0,1170
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Peixe tipo pescada amarela em postas	kg	200	g	R\$ 24,9500	kg	R\$ 4,9900
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	100	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 1,6990
Amido de milho - tipo Maizena	kg	5	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0223
Molho soyo	l	5	ml	R\$ 4,3900	l	R\$ 0,0220
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0600
Vagem	kg	10	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0200
Limão Tayti	kg	1	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0015
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Alecrim 20 g	g	2	g	R\$ 0,7900	kg	R\$ 0,0790
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão amarelo	kg	5	g	R\$ 12,9500	kg	R\$ 0,0648
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,3800	kg	R\$ 0,0237
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,7026	coef	R\$ 0,4622
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 9,1421
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,8456
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 11,1264
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 13,3239
Total refeição						R\$ 13,3239

**H.2.14 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão Talharim ao molho de tomate, feijão mulatinho, almôndegas ao sugo, filé de frango na chapa, purê de batatas

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo talharim - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,9500	kg	R\$ 0,1170
Carne bovina patinho moída	kg	100	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,2990
Peito de frango, sem osso congelado	kg	180	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,8000
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Batata comum lisa	kg	40	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1360
Leite integral UHT - longa vida	l	50	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0950
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0011
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Pimenta do reino	g	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro de 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,007	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,0848	coef	R\$ 0,2451
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,3101
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4912
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,6488
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,1594
Total refeição						R\$ 9,1594

**H.2.15 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
ALMOÇO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - 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

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0774
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300
Abóbora(leite) madura	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0067
Charque traseira	kg	5	g	R\$ 13,0600	kg	R\$ 0,0653
Carne traseira bovina (alcatra, lagarto, lombo) resfriado	kg	150	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 2,4750
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Farinha de rosca - pcte 500g	kg	30	g	R\$ 2,3500	kg	R\$ 0,1410
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Farinha de trigo	kg	30	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0597
Leite integral UHT - longa vida	l	40	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,0760
Queijo parmesão ralado	kg	10	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,3399
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Brócolis - molho c/ 0,250kg	kg	20	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0800
Couve-flor	kg	20	g	R\$ 4,0000	kg	R\$ 0,0800
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0269
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,7900	coef	R\$ 0,7900
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,007	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,8781	coef	R\$ 0,3527
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 7,2110
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,6670
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 9,3739
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 11,2252
					Total refeição	R\$ 11,2252

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
 LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - logurte natural diet com aveia

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
logurte natural diet - embalagem individual - 140 g	un	1	un	R\$ 1,9900	un	R\$ 1,9900	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2160	coef	R\$ 0,1330	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,6937
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2492
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,2744
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,3161
						Total refeição	R\$ 6,3161

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.3.2 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDAPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada integral com requeijão ligh

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8601	coef	R\$ 0,0516
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,2564
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1162
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,9701
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,7542
Total refeição						R\$ 4,7542

**H.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito doce sem recheio diet (tipo cookies)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito sem recheio diet - embalagem individual - 40g	un	1,00	un	R\$ 1,3900	un	R\$ 1,3900	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3900	coef	R\$ 0,0834	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,8181
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1682
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,4798
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,3646
						Total refeição	R\$ 5,3646

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
 ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
 LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - pão integral tipo bisnaguinha com ricota

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
pão integral tipo bisnaguinha - pcte 300g	kg	50,00	g	R\$ 4,1000	kg	R\$ 0,2050
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6410	coef	R\$ 0,0385
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,0242
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0947
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,7594
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,5019
Total refeição						R\$ 4,5019

**H.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada integral com ricota.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6226	coef	R\$ 0,0374
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,0047
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0929
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,7417
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,4807
Total refeição						R\$ 4,4807

**H.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito cream craker integral com geléia diet (diversos sabores)

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Biscoito cream craker integral - pcte 420g	g	40	g	R\$ 3,3900	kg	R\$ 0,3229
Geléia diet - diversos sabores - blister com 15 g	un	1	un	R\$ 67,0500	un	R\$ 0,4656
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7885	coef	R\$ 0,0473
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,1805
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1092
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,9012
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,6717
Total refeição						R\$ 4,6717

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

**H.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito cream craker integral com requeijão light sem amido.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Biscoito cream craker integral - pcte 420g	g	40	g	R\$ 3,3900	kg	R\$ 0,3229
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,9964	coef	R\$ 0,0598
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,4009
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1296
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,1012
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,9112
Total refeição						R\$ 4,9112

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com filé de frango acebolado, macarrão espaguete com almondegas ao molho de tomate, sopa de legumes, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,3500
Carne bovina patinho moída	kg	80	g	R\$ 12,9900	kg	R\$	1,0392
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	40	g	R\$ 1,2900	g	R\$	0,1032
Peito de frango, sem osso congelado	kg	140	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,4000
Ovos tipo médio branco	g	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,0480
Farinha de rosca - pcte 500 g	g	10	g	R\$ 2,3500	g	R\$	0,0470
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Chuchu	kg	10	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0133
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0340
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
Colorau - pcte 100 g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$	0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0058
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0239
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$	0,0129
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$	0,0160
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$	0,0023
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,6145	coef	R\$	0,2169
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 5,1559
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4769
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 7,5089
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,9919
						Total refeição	R\$ 8,9919

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macaxeira com carne de sol, cuscuz com frango guisado, sopa de feijão, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Macaxeira	kg	150	g	R\$ 1,3000	kg	R\$	0,1950
Carne de sol de primeira	kg	150	g	R\$ 20,9900	kg	R\$	3,1485
Fubá de milho	kg	50	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,1345
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	100	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	0,7990
Feijão mulatinho tipo 1	kg	25	g	R\$ 4,6000	kg	R\$	0,1150
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	20	g	R\$ 1,2900	g	R\$	0,0516
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Batata comum lisa	kg	5	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0170
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Colorau - pcte 100 g	kg	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$	0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0058
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$	0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,9777	coef	R\$	0,2987
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 6,6009
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,6106
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 8,8202
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,5622
						Total refeição	R\$ 10,5622

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cuscuz com charque traseira, torta de frango, sopa de carne, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,1614
Charque magra traseira	kg	100	g	R\$ 13,0600	kg	R\$	1,3060
Peito de frango, sem osso congelado	kg	100	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,0000
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	20	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	0,1598
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Batata comum lisa	kg	5	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0170
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0067
Ovos tipo médio branco	g	12	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,0480
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$	0,0129
Margarina vegetal - 3kg	kg	15	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,2100
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	20	g	R\$ 1,2900	g	R\$	0,0516
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$	0,0796
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$	0,1300
Milho verde em conserva	kg	5	g	R\$ 10,8200	g	R\$	0,0271
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$	0,0118
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0023
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$	0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0239
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$	0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,7485	coef	R\$	0,2249
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
Subtotal mensal						R\$	5,2979
Crédito PIS / COFINS						-R\$	0,4901
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
Total						R\$	7,6377
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$	9,1461
Total refeição						R\$	9,1461

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará são tomé com bife acebolado, arroz com milho, estrogonofe de frango, creme de abóbora com queijo, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,4500
Carne bovina, tipo coxão mole resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,5485
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1374
Milho verde em conserva	kg	5	g	R\$ 10,8200	g	R\$	0,0271
Abóbora(leite) madura	kg	60	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0900
Leite de coco - embalagem 1.020 ml	l	20	ml	R\$ 11,9900	l	R\$	0,2351
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Salsa - molho - 0,395kg	g	1	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,0051
Catchup	kg	5	g	R\$ 7,1800	kg	R\$	0,0180
Mostarda	kg	5	g	R\$ 17,7000	kg	R\$	0,0268
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$	0,1300
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	kg	35	g	R\$ 9,9900	kg	R\$	0,3497
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$	0,0129
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0058
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0239
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 6,2904	coef	R\$	0,3774
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
Subtotal mensal						R\$	7,9923
Crédito PIS / COFINS						-R\$	0,7393
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
Total						R\$	10,0829
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$	12,0743
Total refeição						R\$	12,0743

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Escondidinho de carne de sol, arroz com vagem, frango guisado, sopa de carne, pão doce com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Macaxeira	kg	150	g	R\$ 1,3000	kg	R\$	0,3900
Carne de sol de primeira	kg	150	g	R\$ 20,9900	kg	R\$	3,1485
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1374
Vagem	kg	5	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,0100
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	1,1985
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	20	g	R\$ 1,2900	g	R\$	0,0516
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	20	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	0,1598
Chuchu	kg	5	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0067
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Batata comum lisa	kg	5	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0170
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$	0,2495
Queijo mussarela	g	15	g	R\$ 9,9900	g	R\$	0,1499
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$	0,2600
Queijo parmesão ralado	kg	2	g	R\$ 33,9900	kg	R\$	0,0680
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$	0,0129
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$	0,0118
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$	0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,9942	coef	R\$	0,3597
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 7,6784
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,7103
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 9,7980
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 11,7331
						Total refeição	R\$ 11,7331

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com salsicha ao molho, cuscuz com bife acebolado, canja de galinha, pão francês com queijo.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$	0,3000
Salsicha tipo viena	kg	50	g	R\$ 5,7900	kg	R\$	0,2895
Fubá de milho	kg	60	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,1614
Carne bovina, tipo coxão mole resfriado	kg	200	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	3,3980
Peito de frango, sem osso congelado	kg	40	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	0,4000
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0340
Arroz parbolizado tipo 1	kg	30	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0687
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$	0,1499
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$	0,0160
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Salsa - molho - 0,395kg	g	1	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,0051
Colorau - pcte 100 g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$	0,0012
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$	0,0160
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	5	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 5,1924	coef	R\$	0,3115
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Subtotal mensal	R\$ 9,6166
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,8895
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 11,5570
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 13,8395
						Total refeição	R\$ 13,8395

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão com frango ao molho branco com ervar, arroz com couve, croquete de carne com bacon, sopa de feijão, pão francês com queijo

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo parafuso - pcto 500g	kg	60	g	R\$ 1,8900	kg	R\$	0,2268
Peito de frango, sem osso congelado	kg	200	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	2,0000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1374
Couve-folha	kg	40	g	R\$ 4,0000	kg	R\$	0,1600
Carne bovina patinho moída	kg	80	g	R\$ 12,9900	kg	R\$	1,0392
Bacon suíno defumado	kg	10	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,1650
Feijão mulatinho tipo 1	kg	25	g	R\$ 4,6000	kg	R\$	0,1150
Farinha de rosca - pcte 500g	g	10	g	R\$ 2,3500	g	R\$	0,0470
Ovos tipo médio branco	dz	5	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,0200
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	20	g	R\$ 1,2900	kg	R\$	0,0516
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0340
Farinha de trigo	kg	5	g	R\$ 1,9900	kg	R\$	0,0100
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$	0,0380
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$	0,1499
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$	0,0160
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Colorau - pcte 100g	g	1	g	R\$ 0,5900	g	R\$	0,0059
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0058
Salsa - molho - 0,395kg	g	2	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,0101
Cebolinha	kg	2	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0060
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$	0,0172
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0239
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,6272	coef	R\$	0,2776
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 6,2293
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5762
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 8,4830
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,1584
						Total refeição	R\$ 10,1584

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**H.4.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
ACOMPANHANTES HOSPITAL INFANTIL
JANTAR**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Inhamo com carne guisada, arroz com milho, filé de peixe empanado, sopa de legumes, pão francês com queijo

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Inhamo da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,8499
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	1,1985
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1374
Milho verde em conserva	kg	5	g	R\$ 10,8200	g	R\$	0,0271
Peixe tipo merluza em filé	kg	200	g	R\$ 8,9900	kg	R\$	1,7980
Ovos tipo médio branco	dz	5	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,0200
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$	0,0796
Fubá de milho	kg	20	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,0538
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	20	g	R\$ 1,2900	kg	R\$	0,0516
Chuchu	kg	10	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0133
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Batata comum lisa	kg	10	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0340
Caldo de carne - 19g	g	0,5	g	R\$ 0,4900	g	R\$	0,0129
Pão francês	kg	50	g	R\$ 4,9900	l	R\$	0,2495
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$	0,1499
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Colorau - pcte 100g	g	1	g	R\$ 0,5900	g	R\$	0,0059
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0058
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$	0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,8246	coef	R\$	0,2895
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 6,4386
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5956
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 8,6729
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,3858
						Total refeição	R\$ 10,3858

**11.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
VITAMINAS DE FRUTAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Vitamina de Goiaba

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura Goiaba	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1250
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7313	coef	R\$ 0,0439
Subtotal mensal						R\$ 0,7752
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0717
Total						R\$ 0,7035
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,8424
Total refeição						R\$ 0,8424

**11.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
VITAMINAS DE FRUTAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Vitamina de Banana com Mamão

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$ 0,1000
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	50	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0600
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7663	coef	R\$ 0,0460
Subtotal mensal						R\$ 0,8123
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0751
Total						R\$ 0,7372
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,8828
Total refeição						R\$ 0,8828

**11.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
VITAMINAS DE FRUTAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Vitamina de Mamão

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7263	coef	R\$ 0,0436
Subtotal mensal						R\$ 0,7699
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0712
Total						R\$ 0,6987
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,8367
Total refeição						R\$ 0,8367

**11.4- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
VITAMINAS DE FRUTAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Vitamina de Banana

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$	0,1000
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7063	coef	R\$	0,0424
						Subtotal mensal	R\$ 0,7487
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0693
						Total	R\$ 0,6794
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 0,8136
						Total refeição	R\$ 0,8136

**11.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
VITAMINAS DE FRUTAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Vitamina de Acerola

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Acerola	kg	50,00	g	R\$ 2,9700	kg	R\$	0,1485
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7548	coef	R\$	0,0453
						Subtotal mensal	R\$ 0,8001
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0740
						Total	R\$ 0,7261
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 0,8695
						Total refeição	R\$ 0,8695

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

12.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Goiaba.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Goiaba - fruta in natura	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1250
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1726	coef	R\$ 0,0104
Subtotal mensal						R\$ 0,1830
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0169
Total						R\$ 0,1661
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1989
Total refeição						R\$ 0,1989

12.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Cajá.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cajá - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 10,5000	kg	R\$ 0,5250
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5726	coef	R\$ 0,0344
Subtotal mensal						R\$ 0,6070
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0561
Total						R\$ 0,5509
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,6597
Total refeição						R\$ 0,6597

12.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR

SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Acerola.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Acerola - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,9700	kg	R\$ 0,1485
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1961	coef	R\$ 0,0118
Subtotal mensal						R\$ 0,2079
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0192
Total						R\$ 0,1887
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2260
Total refeição						R\$ 0,2260

12.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta Abacaxi.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Abacaxi pérola- fruta in natura	kg	100,00	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,1990
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2466	coef	R\$ 0,0148
Subtotal mensal						R\$ 0,2614
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0242
Total						R\$ 0,2372
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2840
Total refeição						R\$ 0,2840

12.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Maracujá.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Maracujá - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,3000	kg	R\$ 0,1150
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1626	coef	R\$ 0,0098
Subtotal mensal						R\$ 0,1724
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0159
Total						R\$ 0,1565
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1874
Total refeição						R\$ 0,1874

12.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Uva.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Uva verde Itália - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 3,4900	kg	R\$ 0,1745
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2221	coef	R\$ 0,0133
Subtotal mensal						R\$ 0,2354
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0218
Total						R\$ 0,2136
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2558
Total refeição						R\$ 0,2558

12.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Caju.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Caju - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 3,5000	kg	R\$ 0,1750
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2226	coef	R\$ 0,0134
Subtotal mensal						R\$ 0,2360
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0218
Total						R\$ 0,2142
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2565
Total refeição						R\$ 0,2565

12.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Mamão

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1676	coef	R\$ 0,0101
Subtotal mensal						R\$ 0,1777
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0164
Total						R\$ 0,1613
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1932
Total refeição						R\$ 0,1932

12.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Manga.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Manga Tommy	kg	100,00	g	R\$ 2,9900	kg	R\$ 0,2990
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3466	coef	R\$ 0,0208
Subtotal mensal						R\$ 0,3674
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0340
Total						R\$ 0,3334
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3992
Total refeição						R\$ 0,3992

12.10 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Mamão com laranja

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	60	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0720	
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304	
Laranja pera grande - fruta in natura	kg	150	g	R\$ 1,8248	kg	R\$ 0,2737	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3761	coef	R\$ 0,0226	
						Subtotal mensal	R\$ 0,3987
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0369
						Total	R\$ 0,3618
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 0,4333
						Total refeição	R\$ 0,4333

* fórmula de cálculo do quilo da laranja: 1 unidade equivale a 137g (fonte: RedeSans)
 137g - valor R\$ 0,25(vinte e cinco centavos - cfe. Cotação) - portanto 1 quilo - R\$ 1,8248

12.11 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Laranja

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304	
Laranja pera grande - fruta in natura	kg	200	g	R\$ 1,8248	kg	R\$ 0,3650	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3650	coef	R\$ 0,0219	
						Subtotal mensal	R\$ 0,4173
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0386
						Total	R\$ 0,3787
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 0,4535
						Total refeição	R\$ 0,4535

* fórmula de cálculo do quilo da laranja: 1 unidade equivale a 137g (fonte: RedeSans)
 137g - valor R\$ 0,25(vinte e cinco centavos - cfe. Cotação) - portanto 1 quilo - R\$ 1,8248

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

13.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES						
SUCOS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Goiaba.						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Goiaba - fruta in natura	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1250
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1987	coef	R\$ 0,0119
Subtotal mensal						R\$ 0,2106
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0195
Total						R\$ 0,1911
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2288
Total refeição						R\$ 0,2288

13.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES						
SUCOS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Cajá.						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cajá - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 10,5000	kg	R\$ 0,5250
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5987	coef	R\$ 0,0359
Subtotal mensal						R\$ 0,6346
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0587
Total						R\$ 0,5759
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,6896
Total refeição						R\$ 0,6896

13.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES						
SUCOS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Acerola.						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Acerola - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,9700	kg	R\$ 0,1485
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2222	coef	R\$ 0,0133
Subtotal mensal						R\$ 0,2355
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0218
Total						R\$ 0,2137
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2559
Total refeição						R\$ 0,2559

13.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES						
SUCOS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Abacaxi.						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Abacaxi pérola - fruta in natura	kg	100,00	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,1990
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2727	coef	R\$ 0,0164
Subtotal mensal						R\$ 0,2891
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0267
Total						R\$ 0,2624
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3142
Total refeição						R\$ 0,3142

13.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES						
SUCOS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Maracujá.						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Maracujá - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,3000	kg	R\$ 0,1150
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1887	coef	R\$ 0,0113
Subtotal mensal						R\$ 0,2000
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0185
Total						R\$ 0,1815
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2173
Total refeição						R\$ 0,2173

**13.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Caju.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Caju - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 3,5000	kg	R\$ 0,1750
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0304
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2487	coef	R\$ 0,0149
Subtotal mensal						R\$ 0,2636
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0244
Total						R\$ 0,2392
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2864
Total refeição						R\$ 0,2864

14.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de fruta de Goiaba.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Goiaba - fruta in natura	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1250
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1250	coef	R\$ 0,0075
Subtotal mensal						R\$ 0,1579
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0146
Total						R\$ 0,1433
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1716
Total refeição						R\$ 0,1716

14.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Mamão

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1200	coef	R\$ 0,0072
Subtotal mensal						R\$ 0,1526
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0141
Total						R\$ 0,1385
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1659
Total refeição						R\$ 0,1659

14.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
SUCOS
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário Suco de Fruta Laranja

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Laranja pera grande - fruta in natura	kg	200	g	R\$ 1,8248	kg	R\$ 0,3650
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$ 0,0254
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3650	coef	R\$ 0,0219
Subtotal mensal						R\$ 0,4123
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0381
Total						R\$ 0,3742
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4481
Total refeição						R\$ 0,4481

* fórmula de cálculo do quilo da laranja: 1 unidade equivale a 137g (fonte: RedeSans)
 137g - valor R\$ 0,25(vinte e cinco centavos - cfe. Cotação) - portanto 1 quilo - R\$ 1,8248

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

15.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Tangerina						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Tangerina	kg	148	g	R\$ 3,00	kg	R\$ 0,4440
Subtotal mensal						R\$ 0,4440
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0411
Total						R\$ 0,4029
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4825
Total refeição						R\$ 0,4825

* 1 unidade de tangerina equivale a 148 g - Fonte REDE SANS

15.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Melão Japonês						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Melão japonês	kg	120	g	R\$ 1,50	kg	R\$ 0,1800
Subtotal mensal						R\$ 0,1800
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0167
Total						R\$ 0,1633
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1956
Total refeição						R\$ 0,1956

15.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Melancia						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Melancia	kg	150	g	R\$ 0,80	kg	R\$ 0,1200
Subtotal mensal						R\$ 0,1200
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0111
Total						R\$ 0,1089
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1304
Total refeição						R\$ 0,1304

15.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Maçã nacional - Gala						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Maçã nacional - Gala	kg	100	g	R\$ 3,2222	kg	R\$ 0,3222
Subtotal mensal						R\$ 0,3222
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0298
Total						R\$ 0,2924
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3501
Total refeição						R\$ 0,3501

15.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Mamão formosa						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	120	g	R\$ 1,20	kg	R\$ 0,1440
Subtotal mensal						R\$ 0,1440
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0133
Total						R\$ 0,1307
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1565
Total refeição						R\$ 0,1565

15.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Laranja pera grande						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Laranja pera grande	cento	1	unidade	R\$ 25,00	unidade	R\$ 0,2500
Subtotal mensal						R\$ 0,2500
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0231
Total						R\$ 0,2269
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2717
Total refeição						R\$ 0,2717

15.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Banana prata categoria I						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Banana prata categoria I	cento	1	unidade	R\$ 10,00	cento	R\$ 0,1000
Subtotal mensal						R\$ 0,1000
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0093
Total						R\$ 0,0907
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,1086
Total refeição						R\$ 0,1086

15.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Abacaxi pérola						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Abacaxi pérola	kg	150	g	R\$ 1,99	kg	R\$ 0,2985
Subtotal mensal						R\$ 0,2985
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0276
Total						R\$ 0,2709
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3244
Total refeição						R\$ 0,3244

15.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
FRUTAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da fruta in natura - Uva verde itália						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Uva verde itália	kg	100	g	R\$ 3,4900	un	R\$ 0,3490
Subtotal mensal						R\$ 0,3490
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0323
Total						R\$ 0,3167
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3792
Total refeição						R\$ 0,3792

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**16.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Gelatina diversos sabores

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Pó para gelatina - diversos sabores: morango, limão entre outros - pcte 40 g	g	5	g	R\$ 1,7500	un	R\$ 0,2188
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2188	coef	R\$ 0,0131
Subtotal						R\$ 0,2585
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0239
Total						R\$ 0,2346
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2809
Total refeição						R\$ 0,2809

**16.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Pudim de leite

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Açúcar cristal	kg	12	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0206
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Leite condensado - lata de 6kg	kg	25	g	R\$ 36,9900	g	R\$ 0,1541
Ovos tipo médio branco	g	10	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,0400
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3986	coef	R\$ 0,0239
Subtotal						R\$ 0,4491
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0415
Total						R\$ 0,4076
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4881
Total refeição						R\$ 0,4881

**16.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da Salada de frutas in natura

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Banana prata categoria I *	kg	30	g	R\$ 1,1627	kg	R\$ 0,0349
Fruta in natura - Melancia	kg	25	g	R\$ 0,8000	kg	R\$ 0,0200
Fruta in natura - Melão japonês	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0375
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	35	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0420
Fruta in natura - Laranja pera grande *	kg	35	g	R\$ 1,8248	kg	R\$ 0,0639
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1983	coef	R\$ 0,0119
Subtotal mensal						R\$ 0,2102
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0194
Total						R\$ 0,1908
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,2285
Total refeição						R\$ 0,2285

* fórmula de cálculo do quilo da banana: 1 unidade equivale a 86g (fonte: RedeSans)

86g - valor R\$ 0,10 (dez centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 1,1627

* fórmula de cálculo do quilo da laranja: 1 unidade equivale a 137g (fonte: RedeSans)

137g - valor R\$ 0,25(vinte e cinco centavos - cfe. Cotação) - portanto 1 quilo - R\$ 1,8248

**16.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SOBREMESAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Gelatina **DIET** diversos sabores

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Pó para gelatina DIET - diversos sabores: morango, limão, uva entre outros - pcte 30 g	g	5	g	R\$ 2,2000	un	R\$ 0,3667
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3667	coef	R\$ 0,0220
Subtotal						R\$ 0,4153
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0384
Total						R\$ 0,3769
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4513
Total refeição						R\$ 0,4513

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

**17.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SALADAS CRUAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA COLORIDA: Tomate, alface crespa e cenoura ralada

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cenoura ralada	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Tomate extra	kg	10	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0152
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	kg	R\$ 0,1600
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	ml	R\$ 0,0720
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2722	coef	R\$ 0,0163
Subtotal mensal						R\$ 0,2885
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0267
Total						R\$ 0,2618
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,3135
Total refeição						R\$ 0,3135

**17.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
SALADAS CRUAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - SALADA EM TIRAS: Pepino, acelga, alface, tomate

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Pepino caipira	kg	30	g	R\$ 1,0000	kg	R\$ 0,0300
Tomate extra	kg	30	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0456
Alface Crespa	un	0,4	un	R\$ 0,4000	un	R\$ 0,1600
Acelga	kg	20	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0400
Azeite de oliva - frasco 500 ml	ml	5	ml	R\$ 7,2000	un	R\$ 0,0720
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3476	coef	R\$ 0,0209
Subtotal mensal						R\$ 0,3685
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0341
Total						R\$ 0,3344
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 0,4004
Total refeição						R\$ 0,4004

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

**18.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
BEBIDAS PRONTAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da logurte de frutas sabores diversos

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
logurte de polpa de frutas- diversos sabores - saco polietileno	l	90	ml	R\$ 2,4100	l	R\$ 0,2169	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2169	coef	R\$ 0,0130	
						Subtotal mensal	R\$ 0,2299
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0213
						Total	R\$ 0,2086
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 0,2498
						Total refeição	R\$ 0,2498

**18.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
BEBIDAS PRONTAS - PADRÃO DIABETES
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário da logurte de frutas **DIET** sabores diversos

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
logurte de frutas DIET- diversos sabores - Garrafa 900 g	g	90	g	R\$ 5,8900	g	R\$ 0,5890	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5890	coef	R\$ 0,0353	
						Subtotal mensal	R\$ 0,6243
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0577
						Total	R\$ 0,5666
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 0,6785
						Total refeição	R\$ 0,6785

Nota Explicativa : Nas refeições que são servidas como acompanhamentos, no valor orçado, o valor das outras despesas estão incluso no prato principal. Consideramos despesas apenas a matéria prima e limpeza e higienização.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**I.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA DE PROVA
REFEIÇÕES
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - ÁGUA DE COCO

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total	
Água de coco	l	200	ml	R\$ 3,4900	l	R\$ 0,6980	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6980	coef	R\$ 0,0419	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,9243
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0855
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,6687
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,3933
						Total refeição	R\$ 4,3933

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Nota Explicativa : Dietas Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**J.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de fruta de Cajá

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cajá - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 10,5000	kg	R\$	0,5250
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Açúcar cristal	kg	10,00	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5726	coef	R\$	0,0344
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,7914
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0732
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,5481
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,2488
						Total refeição	R\$ 4,2488

**J.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de fruta de Acerola

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Acerola - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,9700	kg	R\$	0,1485
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	un	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1961	coef	R\$	0,0118
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,3923
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0363
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,1859
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8151
						Total refeição	R\$ 3,8151

**J.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de fruta de Uva

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Uva verde Itália - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 3,4900	kg	R\$	0,1745
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	un	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2221	coef	R\$	0,0133
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,4198
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0388
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,2109
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8451
						Total refeição	R\$ 3,8451

**J.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de fruta de Cajú

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cajú - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 3,5000	kg	R\$	0,1750
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	un	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2226	coef	R\$	0,0134
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,4204
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0389
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,2114
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8457
						Total refeição	R\$ 3,8457

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**J.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de fruta de Abacaxi

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Abacaxi pérola - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 1,9900	kg	R\$	0,0995
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	un	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1471	coef	R\$	0,0088
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,3403
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0315
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,1387
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,7586
						Total refeição	R\$ 3,7586

**J.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de Fruta de Mamão formosa

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura Mamão	kg	100,00	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,1200
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1504	coef	R\$	0,0090
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,3438
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0318
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,1419
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,7624
						Total refeição	R\$ 3,7624

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**J.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de fruta de Maracujá

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Maracujá - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,3000	kg	R\$	0,1150
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1626	coef	R\$	0,0098
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,3568
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0330
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,1537
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,7766
						Total refeição	R\$ 3,7766

**J.1.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de fruta de Manga

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Manga tommy - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,9900	kg	R\$	0,1495
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1971	coef	R\$	0,0118
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,3933
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0364
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,1868
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8162
						Total refeição	R\$ 3,8162

**J.1.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco de Fruta de Laranja

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	150	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0254
Laranja pera grande - fruta in natura	cento	1	unid	R\$ 25,0000	unid	R\$	0,2500
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$	0,0150
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,4494
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0416
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,2377
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8771
						Total refeição	R\$ 3,8771

**J.1.10 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
DESJEJUM - LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida - Suco da Fruta de Goiaba

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura Goiaba	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,1250
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1422	coef	R\$	0,0085
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,3351
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0310
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,1340
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,7530
						Total refeição	R\$ 3,7530

Nota Explicativa : Dietas Líquidas, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**J.2.1- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de Legumes

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0680
Chuchu	kg	20	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0266
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0500
Abóbora(leite) madura	kg	20	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0300
Alho nacional nº 04	kg	0,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0038
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$	0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2324	coef	R\$	0,0139
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,8840
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0818
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,6321
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,3494
						Total refeição	R\$ 4,3494

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**J.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de frango

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	30	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,3000
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4833	coef	R\$ 0,0290
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,1500
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1064
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,8735
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,6385
Total refeição						R\$ 4,6385

**J.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de carne

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Musculo bovino - resfriado	kg	30	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,4950
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$	0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6783	coef	R\$	0,0407
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,3567
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1255
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,0611
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,8632
						Total refeição	R\$ 4,8632

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**J.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de peixe.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peixe tipo merluza em filé	kg	30	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,2697
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Genoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4518	coef	R\$ 0,0271
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,1166
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1033
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,8432
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,6022
Total refeição						R\$ 4,6022

**J.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida de feijão.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Musculo bovino - resfriado	kg	15	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,2475
Feijão mulatinho tipo 1	kg	20	g	R\$ 4,6000	kg	R\$	0,0920
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0510
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$	0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5216	coef	R\$	0,0313
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,1906
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1101
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,9104
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,6827
						Total refeição	R\$ 4,6827

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de goiaba

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura Goiaba	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,1250
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7313	coef	R\$	0,0439
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9596
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0888
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7007
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4316
						Total refeição	R\$ 4,4316

**K.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de banana com mamão

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$	0,1000
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	50	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,0600
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7663	coef	R\$	0,0460
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9967
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0922
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7344
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4719
						Total refeição	R\$ 4,4719

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de mamão

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,1200
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7263	coef	R\$	0,0436
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9543
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0883
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,6959
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4258
						Total refeição	R\$ 4,4258

**K.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de banana

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$	0,1000
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7063	coef	R\$	0,0424
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9331
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0863
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,6767
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4028
						Total refeição	R\$ 4,4028

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - vitamina de acerola

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Acerola - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,9700	kg	R\$ 0,1485	
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,5977	
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7548	coef	R\$ 0,0453	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,9845
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0911
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,7233
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4587
						Total refeição	R\$ 4,4587

**K.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - iogurte polpa de frutas diversos sabores

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
iogurte polpa de frutas(diversos sabores) - embalagem 180g	unid	180,00	unid	R\$ 2,00	unid	R\$ 2,0000	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$ 0,0208	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0000	coef	R\$ 0,1200	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,3044
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2132
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,9211
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,8930
						Total refeição	R\$ 5,8930

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
DESJEJUM - LANCHES DA MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta líquida pastosa - Fruta in natura mamão

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	120	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,1440
Água mineral - garrafão de 20 litros	lt	180	ml	R\$ 3,3800	lt	R\$	0,0304
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1744	coef	R\$	0,0105
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,3693
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0342
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,1650
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,7901
						Total refeição	R\$ 3,7901

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0375
Alho nacional nº 04	kg	0,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0038
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$	0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,2761	coef	R\$	0,0166
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9304
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0861
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,6742
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,3999
						Total refeição	R\$ 4,3999

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa creme de frango

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	0,5000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	10	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0229
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$	0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7062	coef	R\$	0,0424
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,3863
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1282
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,0880
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,8954
						Total refeição	R\$ 4,8954

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Carne

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Arroz parbolizado tipo 1	kg	10	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0229
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$	0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,0312	coef	R\$	0,0619
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,7308
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1601
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,4006
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,2697
						Total refeição	R\$ 5,2697

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de peixe.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Peixe tipo merluza em filé	kg	50	g	R\$ 8,9900	kg	R\$	0,4495
Arroz parbolizado tipo 1	kg	10	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0229
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$	0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6545	coef	R\$	0,0393
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,3315
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1232
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,0382
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,8357
						Total refeição	R\$ 4,8357

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**K.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIQUIDA PASTOSA
ALMOÇO E JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Feijão.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Musculo bovino - resfriado	kg	15	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,2475
Feijão mulatinho tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,1380
Arroz parbolizado tipo 1	kg	10	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0229
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0510
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,4475	coef	R\$ 0,4475
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5905	coef	R\$ 0,0354
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,2636
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1169
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,9766
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,7620
Total refeição						R\$ 4,7620

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará Amassado com Carne Moída + papa de aveia

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,3000
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 0,6495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	3	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0020
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,4520
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,5977
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0172
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0517	coef	R\$ 0,1231
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,4993
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3237
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0055
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,1916
Total refeição						R\$ 7,1916

**L.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará Amassado com frango moído + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,3000
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	0,5000
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	3	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0020
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9022	coef	R\$	0,1141
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,3408
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3090
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8617
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,0194
						Total refeição	R\$ 7,0194

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce amassada com requeijão light sem amido + papa de farinha láctea

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	10	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,2245
Farinha láctea - lata 400 g	g	30	g	R\$ 7,5900	g	R\$	0,5693
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6248	coef	R\$	0,0975
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,0468
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2818
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5949
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,6999
						Total refeição	R\$ 6,6999

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce amassada com requeijão sem amido + papa de amido diversos sabores

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,2333	
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	10	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,2245	
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	kg	R\$ 0,1620	
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,5977	
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$ 0,0086	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2261	coef	R\$ 0,0736	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,6242
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2427
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,2114
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,2407
						Total refeição	R\$ 6,2407

**L.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com requeijão sem amido + papa de amido diversos sabores

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	10	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,2245
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	kg	R\$	0,1620
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	kg	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,1928	coef	R\$	0,0716
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,5889
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2395
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,1793
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,2022
						Total refeição	R\$ 6,2022

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

**L.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com requeijão sem amido + papa de aveia.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	10	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,2245
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	kg	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4914	coef	R\$	0,0895
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9054
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2687
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,4666
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5463
						Total refeição	R\$ 6,5463

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de goiaba

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura Goiaba	kg	50	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,1250
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7313	coef	R\$	0,0439
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9596
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0888
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7007
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4316
						Total refeição	R\$ 4,4316

**L.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de banana com mamão

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$	0,1000
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	50	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,0600
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7663	coef	R\$	0,0460
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9967
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0922
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7344
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4719
						Total refeição	R\$ 4,4719

**L.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de mamão

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$	0,1200
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7263	coef	R\$	0,0436
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9543
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0883
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,6959
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4258
						Total refeição	R\$ 4,4258

**L.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de banana

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$	0,1000
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7063	coef	R\$	0,0424
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9331
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0863
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,6767
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4028
						Total refeição	R\$ 4,4028

**L.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - vitamina de acerola

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Acerola - fruta in natura	kg	50,00	g	R\$ 2,9700	kg	R\$	0,1485
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7548	coef	R\$	0,0453
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,9845
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0911
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7233
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,4587
						Total refeição	R\$ 4,4587

**L.2.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta pastosa - logurte polpa de frutas diversos sabores

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
logurte polpa de frutas(diversos sabores) - embalagem 180g	unid	180,00	unid	R\$ 2,00	unid	R\$	2,0000
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0208	coef	R\$	0,0208
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0000	coef	R\$	0,1200
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,3044
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2132
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,9211
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,8930
						Total refeição	R\$ 5,8930

**L.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, bife (moído) e purê de abóbora.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	40	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0916
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	130	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,2087
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,1500
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg - pote 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,7323	coef	R\$	0,1639
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,1646
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3852
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,6093
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,9146
						Total refeição	R\$ 7,9146

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, filé de peito de frango (moído), purê misto (cenoura, abóbora, batata comum lisa)

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	40	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0516
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0375
Cenoura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0375
Batata comum lisa	kg	35	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1190
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0276	coef	R\$ 0,1217
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,4177
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3161
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,9315
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,1030
Total refeição						R\$ 7,1030

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, carne moída ao molho de tomate e purê de inhame

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	40	g	R\$ 1,2900	kg	R\$	0,0516
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,5485
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,5666
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0130
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,4552	coef	R\$	0,2073
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,9309
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4561
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 7,3047
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,7474
						Total refeição	R\$ 8,7474

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Filé de peixe(Tilápia), arroz branco e purê de batatas

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	40	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0916
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	200	g	R\$ 13,1900	kg	R\$ 2,6380
Batata comum lisa	kg	80	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,2720
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,2660	coef	R\$ 0,1960
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,7304
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4376
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,1227
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,5294
Total refeição						R\$ 8,5294

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, coxa de frango(dessosada) ao forno(moída), purê de abóbora.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	40	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0916
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	180	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	1,4382
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,1500
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Óregano seco - pcte de 500g	g	0,5	g	R\$ 8,6200	g	R\$	0,0086
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9406	coef	R\$	0,1164
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,3254
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3076
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8477
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,0026
						Total refeição	R\$ 7,0026

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, carne guisada (moída) e legumes cozidos.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	40	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0916
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0358
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0375
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	3	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0017
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8652	coef	R\$ 0,1719
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,3971
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4067
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,8203
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,1673
					Total refeição	R\$ 8,1673

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + arroz branco, filé de peixe tilápia ao forno e purê de batata doce

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1374
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0782
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Batata doce	kg	50	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,1167
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	150	g	R\$ 13,1900	kg	R\$	1,9785
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Tomate maduro 1ª	kg	25	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0163
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,6775	coef	R\$	0,1607
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,1627
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3850
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,6076
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,9126
						Total refeição	R\$ 7,9126

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha + macarrão com carne moída e purê de batatas

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Batata comum lisa	kg	105	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,3570
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	40	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1032
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 0,6495
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	23	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0150
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	13	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0229
Cebola pera	kg	7	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0175
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0596	coef	R\$ 0,1236
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,5077
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3245
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0131
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,2007
Total refeição						R\$ 7,2007

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + macaxeira com peito de frango ao molho de tomate

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Macaxeira	kg	120	g	R\$ 1,3000	kg	R\$	0,1560
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	30	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0196
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8471	coef	R\$	0,1708
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,3424
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4017
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,7706
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,1078
						Total refeição	R\$ 8,1078

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.4.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + inhame com queijo ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Queijo ricota	kg	30	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,3270
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,5666
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0200	coef	R\$	0,1212
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,4657
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3206
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,9750
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,1551
						Total refeição	R\$ 7,1551

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.4.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + macaxeira com peito de frango moído

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Macaxeira	kg	120	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1560
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8289	coef	R\$ 0,1697
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,3231
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3999
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,7531
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,0868
Total refeição						R\$ 8,0868

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.4.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha + arroz com filé de peixe tilápia ao forno e purê de inhame

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	70	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1603
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	220	g	R\$ 13,1900	kg	R\$ 2,9018
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,5666
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	11	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0275
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,6425	coef	R\$ 0,2786
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,2456
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5777
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,4978
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 10,1761
Total refeição						R\$ 10,1761

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**L.4.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA PASTOSA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Creme de feijão + banana comprida com queijo ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	10	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0229
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$	0,1437
Batata comum lisa	kg	15	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0510
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Queijo ricota	kg	30	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,3270
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8769	coef	R\$	0,0526
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,2540
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2085
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,8754
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,8383
						Total refeição	R\$ 5,8383

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)

150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

**M.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - cará com carne moída + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,3000
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$	0,6495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	3	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0020
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0517	coef	R\$	0,1231
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,4993
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3237
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,0055
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,1916
						Total refeição	R\$ 7,1916

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - cuscuz com ovo mexido + pão com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fubá de milho	kg	40	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,1076
Ovos tipo médio branco	g	50	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2000
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Manteiga - pote 500g	g	5	g	R\$ 10,4900	g	R\$	0,1049
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	40	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,7160
Pão hot dog	kg	50	g	R\$ 8,0000	kg	R\$	0,4000
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5291	coef	R\$	0,0917
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9453
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2724
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5028
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5896
						Total refeição	R\$ 6,5896

**M.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - batata doce com requeijão sem amido + papa de farinha láctea

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	30	g	R\$ 2,0000	g	R\$	0,3000
Farinha láctea - lata 400 g	g	30	g	R\$ 7,5900	g	R\$	0,5693
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7003	coef	R\$	0,1020
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,1268
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2892
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,6675
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,7868
						Total refeição	R\$ 6,7868

**M.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - banana comprida com queijo coalho + pão com requeijão sem amido.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,2000
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	40	g	R\$ 17,9000	g	R\$ 0,7160
Pão hot dog	kg	50	g	R\$ 8,0000	kg	R\$ 0,4000
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	30	g	R\$ 2,0000	g	R\$ 0,3000
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6160	coef	R\$ 0,0970
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,0375
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2810
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,5864
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,6897
Total refeição						R\$ 6,6897

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

**M.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - banana comprida com queijo coalho + papa de aveia.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	40	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,7160
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9829	coef	R\$	0,1190
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,4264
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3169
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,9394
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,1124
						Total refeição	R\$ 7,1124

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)

150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - cará com frango cozido + pão com requeijão sem amido

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,3000
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	0,5000
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	3	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0020
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Pão hot dog	kg	50	g	R\$ 8,0000	kg	R\$	0,4000
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	30	g	R\$ 2,0000	g	R\$	0,3000
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5353	coef	R\$	0,0921
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9519
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2731
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5087
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5967
						Total refeição	R\$ 6,5967

**M.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - tapioca com queijo coalho e requeijão sem amido + papa de amido diversos sabores

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Goma de tapioca	kg	50	g	R\$ 3,6900	kg	R\$	0,1845
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,5370
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	10	g	R\$ 2,0000	g	R\$	0,1000
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	kg	R\$	0,1620
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5898	coef	R\$	0,0954
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,0097
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2784
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5612
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,6595
						Total refeição	R\$ 6,6595

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHE MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada Tradicional com requeijão s/amido

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada salgada - embalagem individual -15g	unid	1	unid	R\$ 0,4500	g	R\$	0,4500
Requeijão cremoso sem amido- 200 g	g	30,00	g	R\$ 3,9900	g	R\$	0,5985
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,0485	coef	R\$	0,0629
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,4561
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1347
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,1513
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,9712
						Total refeição	R\$ 4,9712

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHE MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada tradicional com geléia (diversos sabores)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada salgada - embalagem individual -15g	unid	1	unid	R\$ 0,4500	g	R\$	0,4500
Geléia - diversos sabores - blister com 15 g *	un	1	un	R\$ 35,8400	un	R\$	0,2489
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6989	coef	R\$	0,0419
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,0855
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1004
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,8150
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,5685
						Total refeição	R\$ 4,5685

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

**M.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHE MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios In Natura, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito doce - pcte 400g

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito doce - pcte 400g, tipo maizena ou maria	g	20,00	g	R\$ 2,2900	g		R\$ 0,1145
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef		R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef		R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1145	coef		R\$ 0,0069
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef		R\$ 0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef		R\$ 0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef		R\$ 0,0417
						Subtotal	R\$ 0,4661
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0431
Despesas Mão de Obra							
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef		R\$ 2,82990
						Total	R\$ 3,2529
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8953
						Total refeição	R\$ 3,8953

**M.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHE MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito salgado tipo cream craker e banana com leite em pó.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito salgado - pcte 400g	g	20,00	g	R\$ 1,2100	kg	R\$	0,0605
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$	0,1000
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7582	coef	R\$	0,0455
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,1484
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1062
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,8721
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,6368
						Total refeição	R\$ 4,6368

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, bife acebolado e purê de abóbora.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	130	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,2087
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1500
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,7557	coef	R\$ 0,1653
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,1894
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3875
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,6318
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,9416
Total refeição						R\$ 7,9416

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

M.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, filé de peito de frango grelhado e purê de batatas

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	50	g	R\$ 1,2900	g	R\$	0,1290
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Batata comum lisa	kg	80	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,2720
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0130
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,1900	coef	R\$	0,1314
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,5898
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3321
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,0876
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,2899
						Total refeição	R\$ 7,2899

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, filé de peixe tilápia ao forno, purê de batatas.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1145
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	200	g	R\$ 13,1900	kg	R\$	2,6380
Batata comum lisa	kg	80	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,2720
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Cebola pera	kg	6	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,2989	coef	R\$	0,1979
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,7652
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4408
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 7,1543
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,5673
						Total refeição	R\$ 8,5673

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, isca de carne ao molho de tomate e purê misto (cenoura, abóbora e batata)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1145
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	130	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,2087
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0375
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0700
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0375
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0130
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8739	coef	R\$	0,1724
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,3147
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3991
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,7455
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,0777
						Total refeição	R\$ 8,0777

**M.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, frango (coxa/sobrecoxa) ao forno e purê de abóbora

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1145
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,1500
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	180	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	1,4382
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0239
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9494	coef	R\$	0,1170
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,3348
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3085
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8562
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,0128
						Total refeição	R\$ 7,0128

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco carne guisada com legumes cozidos e pirão de carne

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1145
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	1,1985
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	g	R\$	0,0358
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0375
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	5	ml	R\$ 2,6900	l	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	3	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0017
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6297	coef	R\$	0,0978
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9959
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2771
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5487
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,6446
						Total refeição	R\$ 6,6446

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, isca de carne ao molho de tomate e purê misto (cenoura, abóbora e batata)

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	50	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1290
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0375
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0700
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,1982	coef	R\$ 0,1919
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,6585
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4309
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,0575
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,4514
Total refeição						R\$ 8,4514

**M.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - torrada tradicional com requeijão s/amido

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Torrada salgada - embalagem individual -15g	unid	1	unid	R\$ 0,4500	g	R\$ 0,4500
Requeijão cremoso sem amido- 200 g	g	30,00	g	R\$ 3,9900	g	R\$ 0,5985
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,0485	coef	R\$ 0,0629
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,4561
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1347
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,1513
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,9712
Total refeição						R\$ 4,9712

**M.4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - biscoito salgado tipo cream cracker com geléia (diversos sabores)

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Biscoito salgado - pcte 400g	g	20,00	g	R\$ 1,2100	kg	R\$ 0,0605
Geléia - diversos sabores - blister com 15 g *	un	1	un	R\$ 35,8400	un	R\$ 0,2489
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3094	coef	R\$ 0,0186
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,6727
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0622
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,4404
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,1199
Total refeição						R\$ 4,1199

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

**M.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios In Natura, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta branda - biscoito doce (maizena ou maria).

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito doce - pcte 400g, tipo maizena ou maria	g	20,00	g	R\$ 2,2900	g	R\$	0,1145
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1145	coef	R\$	0,0069
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal	R\$ 0,4661
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0431
Despesas Mão de Obra							
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,2529
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8953
						Total refeição	R\$ 3,8953

**M.5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + batata doce com filé de tilápia ao forno

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0782
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	150	g	R\$ 13,1900	kg	R\$	1,9785
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0113
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Tomate maduro 1ª	kg	25	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0163
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	6	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0069
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,4990	coef	R\$	0,1499
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,9734
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3675
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,4358
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,7069
						Total refeição	R\$ 7,7069

**M.5.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha + macarrão com carne moída e purê de batatas

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Batata comum lisa	kg	105	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,3570
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	50	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1290
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 0,6495
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	23	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0150
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	13	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0229
Cebola pera	kg	7	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0175
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0859	coef	R\$ 0,1252
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,5356
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3270
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0385
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,2311
Total refeição						R\$ 7,2311

**M.5.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + macaxeira com peito de frango ao molho de tomate

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Macaxeira	kg	120	g	R\$ 1,3000	kg	R\$	0,1560
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	30	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0196
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0069
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8533	coef	R\$	0,1712
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,3490
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4023
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,7766
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,1150
						Total refeição	R\$ 8,1150

**M.5.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + inhame com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,5370
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,5666
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2305	coef	R\$	0,1338
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,6888
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3412
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,1775
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,3976
						Total refeição	R\$ 7,3976

**M.5.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + macaxeira com peito de frango em cubos acebolado

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Macaxeira	kg	120	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1560
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Tomate maduro 1ª	kg	30	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0196
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8448	coef	R\$ 0,1707
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,3400
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4015
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,7684
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,1052
Total refeição						R\$ 8,1052

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**M.5.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha + arroz com filé de peixe tilápia ao forno e purê de inhame

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	70	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1603
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	200	g	R\$ 13,1900	kg	R\$ 2,6380
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,5666
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	30	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0196
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Cebola pera	kg	11	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0275
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,4099	coef	R\$ 0,2646
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,9990
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5549
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,2740
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,9081
Total refeição						R\$ 9,9081

**M.5.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + banana comprida com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,5370
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8634	coef	R\$	0,1118
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,2997
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3052
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8244
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,9747
						Total refeição	R\$ 6,9747

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)

150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

**M.6.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada tradicional com queijo ricota.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Torrada salgada - embalagem individual -15g	unid	1	unid	R\$ 0,4500	g	R\$ 0,4500
Queijo ricota	kg	30	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,3270
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7770	coef	R\$ 0,0466
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,1683
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1081
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,8901
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,6584
Total refeição						R\$ 4,6584

**M.6.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA BRANDA
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada tradicional

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Torrada salgada - embalagem individual -15g	unid	1	unid	R\$ 0,4500	g	R\$ 0,4500
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4500	coef	R\$ 0,0270
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,8217
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0760
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,5756
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,2818
Total refeição						R\$ 4,2818

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará com Carne Moída + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,3000
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$	0,6495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	3	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0020
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0517	coef	R\$	0,1231
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,4993
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3237
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,0055
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,1916
						Total refeição	R\$ 7,1916

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cuscuz com ovo mexido + pão com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fubá de milho	kg	40	g	R\$ 2,6900	kg	R\$	0,1076
Ovos tipo médio branco	g	50	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2000
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Manteiga - pote 500g	g	5	g	R\$ 10,4900	g	R\$	0,1049
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	40	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,7160
Pão hot dog	kg	50	g	R\$ 8,0000	kg	R\$	0,4000
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5291	coef	R\$	0,0917
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9453
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2724
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5028
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5896
						Total refeição	R\$ 6,5896

**N.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com requeijão sem amido + papa de farinha láctea

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	30	g	R\$ 2,0000	g	R\$	0,3000
Farinha láctea - lata 400 g	g	30	g	R\$ 7,5900	g	R\$	0,5693
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7003	coef	R\$	0,1020
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,1268
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2892
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,6675
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,7868
						Total refeição	R\$ 6,7868

**N.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com queijo coalho + pão com requeijão sem amido.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,2000
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$ 0,5370
Pão hot dog	kg	50	g	R\$ 8,0000	kg	R\$ 0,4000
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	30	g	R\$ 2,0000	g	R\$ 0,3000
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4370	coef	R\$ 0,0862
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,8477
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2634
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,4142
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,4835
Total refeição						R\$ 6,4835

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

**N.1.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida com queijo coalho + papa de aveia.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,5370
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	10	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0172
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8039	coef	R\$	0,1082
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,2366
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2994
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,7671
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,9061
						Total refeição	R\$ 6,9061

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará com frango cozido + pão com requeijão sem amido

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,3000
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	0,5000
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	3	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0020
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Pão hot dog	kg	50	g	R\$ 8,0000	kg	R\$	0,4000
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	30	g	R\$ 2,0000	g	R\$	0,3000
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5353	coef	R\$	0,0921
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9519
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2731
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5087
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5967
						Total refeição	R\$ 6,5967

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Tapioca com queijo coalho e requeijão sem amido + papa de amido diversos sabores

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Goma de tapioca	kg	50	g	R\$ 3,6900	kg	R\$	0,1845
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,5370
Requeijão cremoso sem amido - 200g	g	10	g	R\$ 2,0000	g	R\$	0,1000
Mistura para preparo de mingau com sabor - cx 500g	g	20	g	R\$ 4,0500	kg	R\$	0,1620
Leite em pó integral	kg	26	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,5977
Açúcar cristal	un	5	g	R\$ 1,7160	kg	R\$	0,0086
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5898	coef	R\$	0,0954
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,0097
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2784
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5612
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,6595
						Total refeição	R\$ 6,6595

**N.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE DA MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada Tradicional com requeijão s/amido

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada salgada - embalagem individual -15g	unid	1	unid	R\$ 0,4500	g	R\$	0,4500
Requeijão cremoso sem amido- 200 g	g	30,00	g	R\$ 3,9900	g	R\$	0,5985
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,0485	coef	R\$	0,0629
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,4561
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1347
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 4,1513
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,9712
						Total refeição	R\$ 4,9712

**N.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE DA MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito salgado tipo cream craker com geléia (diversos sabores)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito salgado - pcte 400g	g	20,00	g	R\$ 1,2100	kg	R\$	0,0605
Geléia - diversos sabores - blister com 15 g *	un	1	un	R\$ 35,8400	un	R\$	0,2489
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3094	coef	R\$	0,0186
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,6727
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0622
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,4404
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,1199
						Total refeição	R\$ 4,1199

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

**N.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE DA MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios In Natura, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito doce - pcte 400g

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito doce - pcte 400g, tipo maizena ou maria	g	20,00	g	R\$ 2,2900	g	R\$	0,1145
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1145	coef	R\$	0,0069
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal	R\$ 0,4661
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0431
Despesas Mão de Obra							
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,2529
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8953
						Total refeição	R\$ 3,8953

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.2.4- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE DA MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios In Natura, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Pão doce com requeijão sem amido

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$	0,2495
Requeijão cremoso sem amido- 200 g	g	30,00	g	R\$ 3,9900	g	R\$	0,5985
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8480	coef	R\$	0,0509
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal	R\$ 1,2436
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1150
Despesas Mão de Obra							
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,9585
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,7403
						Total refeição	R\$ 4,7403

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão carioca, bife acebolado e legumes cozidos.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Feijão carioca tipo 1	kg	60	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2874
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Vagem	kg	15	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0300
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,1856	coef	R\$ 0,1911
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,6451
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4297
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,0453
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,4367
Total refeição						R\$ 8,4367

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

N.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao sugo, feijão preto, filé de peito de frango grelhado e purê de batatas

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	50	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1290
Feijão preto tipo 1	kg	60	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2874
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Batata comum lisa	kg	80	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,2720
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Cebola pera	kg	6	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,4874	coef	R\$ 0,1492
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 3,9050
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3612
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,3737
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,6325
					Total refeição	R\$ 7,6325

**N.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão preto, filé de peixe tilápia ao forno, purê de batatas.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Feijão preto tipo 1	kg	60	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2874
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	200	g	R\$ 13,1900	kg	R\$ 2,6380
Batata comum lisa	kg	80	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,2720
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Cebola pera	kg	6	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,5933	coef	R\$ 0,2156
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,0773
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4697
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,4375
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,9064
Total refeição						R\$ 8,9064

**N.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão carioca, isca de carne ao molho de tomate, legumes cozidos(abóbora e vagem)

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Abóbora(leite) madura	kg	80	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1200
Vagem	kg	20	g	R\$ 2,0000	kg	R\$ 0,0400
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	130	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,2087
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Cebola pera	kg	6	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Cebolinha	kg	20	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0600
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8745	coef	R\$ 0,1725
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,3154
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3992
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,7461
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,0785
Total refeição						R\$ 8,0785

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco c/ cenoura, feijão carioca, coxa e sobrecoxa ao forno e purê de abóbora.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Cenoura	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	180	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,4382
Abóbora(leite) madura	kg	80	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1200
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Cebola pera	kg	1	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0025
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0239
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2004	coef	R\$ 0,1320
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,6008
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3331
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0976
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,3019
Total refeição						R\$ 7,3019

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão carioca, carne guisada com legumes cozidos e pirão de carne

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$	0,1437
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1145
Carne bovina, tipo acém - resfriado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	1,1985
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	g	R\$	0,0358
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0375
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
cebola pera	kg	6	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef		R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef		R\$ 0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg		R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7893	coef		R\$ 0,1074
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef		R\$ 0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef		R\$ 0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef		R\$ 0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,1651
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2928
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef		R\$ 2,8299
						Total	R\$ 5,7022
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,8284
						Total refeição	R\$ 6,8284

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, feijão macassar, isca de carne e purê misto(cenoura, abóbora e batata)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	50	g	R\$ 1,2900	kg	R\$	0,0645
Feijão Macassar tipo 1	kg	60	g	R\$ 3,6900	kg	R\$	0,2214
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,5485
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0375
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Batata comum lisa	kg	35	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,1190
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Cebola pera	kg	6	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef		R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef		R\$ 0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg		R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,3524	coef		R\$ 0,2011
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef		R\$ 0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef		R\$ 0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef		R\$ 0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,8219
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4460
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef		R\$ 2,8299
						Total	R\$ 7,2058
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,6289
						Total refeição	R\$ 8,6289

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito doce, tipo Maria ou maisena

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito doce - pcte 400g, tipo maisena ou maria	g	20,00	g	R\$ 2,2900	g	R\$	0,1145
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1145	coef	R\$	0,0069
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,4661
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0431
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,2529
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,8953
						Total refeição	R\$ 3,8953

**N.4.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito salgado, tipo cream cracker com requeijão s/amido

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito salgado - pcte 400g	g	20,00	g	R\$ 1,2100	kg	R\$	0,0605
Requeijão cremoso sem amido- 200 g	g	30,00	g	R\$ 3,9900	g	R\$	0,5985
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,6590	coef	R\$	0,0395
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,0432
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0965
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,7766
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,5225
						Total refeição	R\$ 4,5225

**N.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito salgado tipo cream craker com geléia (diversos sabores)

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Biscoito salgado - pcte 400g	g	20,00	g	R\$ 1,2100	kg	R\$	0,0605
Geléia - diversos sabores - blister com 15 g	un	1	un	R\$ 35,8400	un	R\$	0,2489
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3094	coef	R\$	0,0186
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
				Subtotal mensal		R\$	0,6727
				Crédito PIS / COFINS		-R\$	0,0622
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
				Total		R\$	3,4404
				BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%		R\$	4,1199
				Total refeição		R\$	4,1199

* cotação caixa c/144 unidades - blister 15g

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.4.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios In Natura, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Pão doce com queijo coalho.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$ 0,2495
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	40	g	R\$ 17,9000	g	R\$ 0,7160
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,9655	coef	R\$ 0,0579
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 1,3681
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1265
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 4,0715
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,8756
Total refeição						R\$ 4,8756

**N.4.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios In Natura, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Bolinho alimentício, tipo bolo de bacía - 40 g - 02 unidades

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Bolinho alimentício, tipo bolo de bacía - 40 g	un	2	un	R\$ 0,490	un	R\$ 0,9800
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0000	coef	R\$ 0,9800	coef	R\$ 0,0000
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,3247
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1225
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 4,0321
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,8284
Total refeição						R\$ 4,8284

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + batata doce com bife acebolado

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0782
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,5485
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0113
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Tomate maduro 1ª	kg	25	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0163
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0500
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,0741	coef	R\$	0,1844
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,5830
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4239
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,9890
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,3693
						Total refeição	R\$ 8,3693

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.5.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha + macarrão com carne moída e purê de batatas

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Batata comum lisa	kg	105	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,3570
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	50	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1290
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 0,6495
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	23	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0150
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	13	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0229
Cebola pera	kg	7	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0175
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0854	coef	R\$ 0,1251
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,5350
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3270
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0379
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,2304
Total refeição						R\$ 7,2304

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.5.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + macaxeira com peito de frango em cubos acebolado.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Macaxeira	kg	100	g	R\$ 1,3000	kg	R\$	0,1300
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8080	coef	R\$	0,1685
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,3010
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3978
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,7331
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,0629
						Total refeição	R\$ 8,0629

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.5.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + inhame com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,5370
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,5666
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2300	coef	R\$	0,1338
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,6883
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3412
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,1770
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,3970
						Total refeição	R\$ 7,3970

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.5.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + macaxeira com iscas de peito de frango acebolado

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$ 0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Macaxeira	kg	100	g	R\$ 1,3000	kg	R\$ 0,1300
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8029	coef	R\$ 0,1682
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 4,2956
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3973
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 6,7282
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,0570
					Total refeição	R\$ 8,0570

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.5.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha + arroz com filé de peixe tilápia ao forno e purê de inhame

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	70	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1603
Peito de frango, sem osso congelado	kg	50	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,5000
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	220	g	R\$ 13,1900	kg	R\$ 2,9018
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,5666
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	11	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0275
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 4,6425	coef	R\$ 0,2786
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 6,2456
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5777
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 8,4978
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 10,1761
Total refeição						R\$ 10,1761

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**N.5.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Feijão + banana comprida com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	20	g	R\$ 1,2900	g	R\$	0,0516
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$	0,1437
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,5370
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,1879	coef	R\$	0,0713
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,5837
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2390
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,1746
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,1966
						Total refeição	R\$ 6,1966

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

**N.6.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Salada de frutas

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Melão japonês	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0375	
Fruta in natura - Melancia	kg	25	g	R\$ 0,8000	kg	R\$ 0,0200	
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	35	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,0420	
Laranja pera grande	cento	1	unid	R\$ 25,0000	unid	R\$ 0,2500	
Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,0000	cento	R\$ 0,1000	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,4495	coef	R\$ 0,0270	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,8212
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0760
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,5751
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,2812
						Total refeição	R\$ 4,2812

Nota Explicativa : No valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**N.6.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada tradicional com queijo ricota.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada salgada - embalagem individual -15g	unid	1	unid	R\$ 0,4500	g	R\$ 0,4500	
Queijo ricota	kg	30	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,3270	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7770	coef	R\$ 0,0466	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 1,1683
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1081
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,8901
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,6584
						Total refeição	R\$ 4,6584

**N.6.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA LIVRE
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios In Natura, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Pão doce com queijo coalho.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimenticio	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Pão doce	kg	50	g	R\$ 4,9900	kg	R\$ 0,2495
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	30	g	R\$ 17,9000	g	R\$ 0,5370
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,7865	coef	R\$ 0,0472
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 1,1784
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1090
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 3,8993
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,6694
Total refeição						R\$ 4,6694

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**O.1.1 - FICHA TECNICA- VALORES MATERIA-PRIMA ALIMENTAR PADRAO DIABETES
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Cará com Carne Moída + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	100	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,3000
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$	0,6495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	3	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0020
Cebola pera	kg	2	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0050
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó desnatado - pcte 300 g	g	26,00	g	R\$ 12,1900	g	R\$	1,0565
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$	0,0433
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,5366	coef	R\$	0,1522
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,0133
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3712
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,4720
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,7502
						Total refeição	R\$ 7,7502

**O.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata doce com ovo mexido + pão integral com com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Ovos tipo médio branco	g	50	g	R\$ 2,4000	dz	R\$	0,2000
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Manteiga - pote 500g	g	5	g	R\$ 10,4900	g	R\$	0,1049
Queijo coalho pasteurizado tipo I	kg	40	g	R\$ 17,9000	g	R\$	0,7160
Pão bisnaguinha integral - pcte 300 g	g	50	g	R\$ 4,1000	kg	R\$	0,6833
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9381	coef	R\$	0,1163
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,3789
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3125
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8963
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,0608
						Total refeição	R\$ 7,0608

**O.1.3- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida amassada com requeijão light sem amido + papa de aveia.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Requeijão light sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,6735
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	40	g	R\$ 2,2600	g	R\$	0,4520
Leite em pó desnatado - pcte 300 g	g	26	g	R\$ 12,1900	g	R\$	1,0565
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$	0,0433
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,4253	coef	R\$	0,1455
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,8953
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3603
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,3649
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,6220
						Total refeição	R\$ 7,6220

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

**O.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
LANCHE DA MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada integral com requeijão ligh sem amido

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$	0,1866
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$	0,6735
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$	0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8601	coef	R\$	0,0516
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 1,2830
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1187
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,9942
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,7831
						Total refeição	R\$ 4,7831

**0.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz integral, feijão macassar, bife acebolado e legumes cozidos.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz integral	kg	50	g	R\$ 2,9900	kg	R\$	0,1495
Feijão Macassar tipo 1	kg	60	g	R\$ 3,6900	kg	R\$	0,2214
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,5485
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0750
Vagem	kg	15	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,0300
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef		R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef		R\$ 0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg		R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,1546	coef		R\$ 0,1893
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef		R\$ 0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef		R\$ 0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef		R\$ 0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,6123
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,4266
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef		R\$ 2,8299
						Total	R\$ 7,0156
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,4012
						Total refeição	R\$ 8,4012

**O.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz integral, feijão macassar, filé de peito de frango grelhado e purê de abóbora.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz integral	kg	50	g	R\$ 2,9900	kg	R\$ 0,1495	
Feijão Macassar tipo 1	kg	60	g	R\$ 3,6900	kg	R\$ 0,2214	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000	
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1500	
Leite em pó desnatado - pcte 300 g	g	8,00	g	R\$ 12,1900	g	R\$ 0,3251	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140	
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176	
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149	
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006	
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,4506	coef	R\$ 0,1470	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
					Subtotal mensal		R\$ 3,8660
					Crédito PIS / COFINS		-R\$ 0,3576
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
					Total		R\$ 6,3383
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%		R\$ 7,5901
					Total refeição		R\$ 7,5901

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

O.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz integral, carne moída ao molho de tomate e purê de inhame.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz integral	kg	50	g	R\$ 2,9900	kg	R\$ 0,1495
Carne bovina patinho moída	kg	150	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,9485
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,5666
Leite em pó desnatado - pcte 300 g	g	8,00	g	R\$ 12,1900	g	R\$ 0,3251
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,0767	coef	R\$ 0,1846
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 4,5297
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4190
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,9406
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,3114
Total refeição						R\$ 8,3114

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**O.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Biscoito salgado, tipo cream cracker com requeijão s/amido

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Biscoito cream cracker integral - pcte 420g	g	20	g	R\$ 3,3900	kg	R\$ 0,1614
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8349	coef	R\$ 0,0501
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 1,2297
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1137
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,9459
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,7252
Total refeição						R\$ 4,7252

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**O.5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + Inhame com bife acebolado

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Inhame da costa	kg	100	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,5666
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$	2,5485
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0113
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Tomate maduro 1ª	kg	25	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0163
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0500
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 3,3292	coef	R\$	0,1998
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
Subtotal mensal						R\$	4,8535
Crédito PIS / COFINS						-R\$	0,4489
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
Total						R\$	7,2345
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$	8,6633
Total refeição						R\$	8,6633

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**O.5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + banana comprida e iscas de frango acebolado.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,5000
Banana comprida - categoria II *	kg	100	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,2000
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0130
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0352
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0375
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,8120	coef	R\$	0,1687
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 4,3052
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3982
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 6,7369
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 8,0674
						Total refeição	R\$ 8,0674

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**O.5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa de Carne + batata doce com queijo ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	20	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0458
Musculo bovino - resfriado	kg	50	g	R\$ 16,5000	kg	R\$	0,8250
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Queijo ricota	kg	30	g	R\$ 10,9000	kg	R\$	0,3270
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6867	coef	R\$	0,1012
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,1124
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2879
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,6544
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,7711
						Total refeição	R\$ 6,7711

**O.6.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO DIABETES
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Torrada integral com queijo tipo ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866	
Queijo ricota	kg	30	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,3270	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,1811	coef	R\$ 0,1811	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,5136	coef	R\$ 0,0308	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
Subtotal mensal						R\$ 0,9157	
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0847	
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
Total						R\$ 3,6609	
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,3839	
Total refeição						R\$ 4,3839	

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**P.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Batata Doce

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Batata doce	kg	50	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,1167
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$	0,2500
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1167	coef	R\$	0,0070
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,5639
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0522
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,3416
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,0016
						Total refeição	R\$ 4,0016

Nota Explicativa : Dietas Infantis - Padrão Meses, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**P.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
DESJEJUM
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana comprida.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II *	kg	60	g	R\$ 2,0000	kg	R\$	0,1200
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$	0,2500
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1200	coef	R\$	0,0072
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,5674
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0525
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,3448
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,0054
						Total refeição	R\$ 4,0054

* fórmula de cálculo do quilo da banana comprida: 1 unidade equivale a 150g (fonte: www.ceplac.gov.br)
150g - valor R\$ 0,30 (trinta centavos - cfe. Cotação)- portanto 1 quilo - R\$ 2,00 (dois reais)

Nota Explicativa : Dietas Infantis - Padrão Meses, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**P.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
LANCHE DA MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamão - fruta in natura

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Mamão formosa	kg	100	g	R\$ 1,2000	kg	R\$ 0,1200
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$ 0,2500
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1200	coef	R\$ 0,0072
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,5408
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0500
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,3207
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 3,9765
Total refeição						R\$ 3,9765

Nota Explicativa : Dietas Infantis - Padrão Meses, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**P.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
LANCHE DA MANHÃ
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Banana prata - fruta in natura

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana prata categoria I	cento	1	unid	R\$ 10,00	cento	R\$ 0,1000	
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$ 0,2500	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1000	coef	R\$ 0,0060	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 0,5196
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0481
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 3,3014
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,9534
						Total refeição	R\$ 3,9534

Nota Explicativa : Dietas Infantis - Padrão Meses, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**P.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + frango moído

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,2000
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Tomate maduro 1ª	kg	25	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0163
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,5906	coef	R\$ 0,5906
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6593	coef	R\$ 0,0996
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,5397
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2349
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,1347
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,1488
Total refeição						R\$ 6,1488

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

P.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Purê de batatas, feijão carioca liquidificado e filé de peito de frango moído

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Feijão carioca tipo 1	kg	60	g	R\$ 4,7900	kg	R\$	0,2874
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,2000
Batata comum lisa	kg	60	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,2040
Leite em pó integral	kg	5	g	R\$ 22,9900	g	R\$	0,1150
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,5906	coef	R\$	0,5906
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8817	coef	R\$	0,1129
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,7754
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2567
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,3486
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,4049
						Total refeição	R\$ 6,4049

**P.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão carioca liquidificado e filé de peixe tilápia moído.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,0573
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	150	g	R\$ 13,1900	kg	R\$	1,9785
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$	0,1437
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,5906	coef	R\$	0,5906
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2548	coef	R\$	0,1353
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,1709
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2933
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,7075
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,8347
						Total refeição	R\$ 6,8347

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

P.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz branco, feijão carioca liquidificado, filé de peixe tilápia moído e purê misto

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	25	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,0573
Peixe tipo Tilápia em filé (sem espinhas)	kg	150	g	R\$ 13,1900	kg	R\$ 1,9785
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,1437
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0625
Abóbora(leite) madura	kg	25	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0375
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0850
Leite em pó integral	kg	8	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1839
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,5906	coef	R\$ 0,5906
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,6302	coef	R\$ 0,1578
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,5688
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3301
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0686
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,2671
Total refeição						R\$ 7,2671

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**P.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
ALMOÇO
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, feijão carioca, peito de frango desfiado e legumes cozidos.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	25	g	R\$ 1,2900	g	R\$	0,0645
Feijão carioca tipo 1	kg	30	g	R\$ 4,7900	kg	R\$	0,1437
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,2000
Batata comum lisa	kg	25	g	R\$ 3,4000	kg	R\$	0,0850
Cenoura	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Chuchu	kg	25	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0333
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0130
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0012
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0176
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,5906	coef	R\$	0,5906
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6708	coef	R\$	0,1002
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,5518
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2360
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,1457
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,1620
						Total refeição	R\$ 6,1620

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**P.4.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Melão

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fruta in natura - Melão japonês	kg	100	g	R\$ 1,50	kg	R\$ 0,1500
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$ 0,2500
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1500	coef	R\$ 0,0090
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 0,5726
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,0530
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 3,3495
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 4,0110
Total refeição						R\$ 4,0110

Nota Explicativa : Dietas Infantis - Padrão Meses, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**P.4.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
LANCHE TARDE
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Melancia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Melancia	kg	150	g	R\$ 0,8000	kg	R\$	0,1200
Matéria Prima Não Alimentar							
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$	0,2500
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1200	coef	R\$	0,0072
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,5408
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0500
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,3207
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 3,9765
						Total refeição	R\$ 3,9765

**P.5.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + peito de frango moído.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,2000
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Tomate maduro 1ª	kg	25	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0163
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3709	coef	R\$ 0,3709
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4697	coef	R\$ 0,0882
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,1190
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1960
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,7529
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,6916
Total refeição						R\$ 5,6916

**P.5.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + carne moída e purê de inhame

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 0,6495
Inhame da costa	kg	80	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,4533
Leite em pó integral	kg	5	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1150
Margarina vegetal - 3kg	kg	2	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0093
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	18	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0117
Cebola pera	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3709	coef	R\$ 0,3709
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4396	coef	R\$ 0,0864
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,0871
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1931
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,7239
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,6569
Total refeição						R\$ 5,6569

**P.5.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + peito de frango moído e purê de batata doce.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,2000
Batata doce	kg	50	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,1167
Leite em pó integral	kg	5	g	R\$ 22,9900	g	R\$ 0,1150
Margarina vegetal - 3kg	kg	2	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0093
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0352
Tomate maduro 1ª	kg	25	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0163
Cebola pera	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Pimentão verde	kg	1	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0012
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3709	coef	R\$ 0,3709
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7107	coef	R\$ 0,1026
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,3744
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2196
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 4,9847
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,9692
Total refeição						R\$ 5,9692

**P.5.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + carne moída e inhame

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Carne bovina patinho moída	kg	50	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 0,6495
Inhame da costa	kg	80	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,4533
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	18	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0117
Cebola pera	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3709	coef	R\$ 0,3709
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3153	coef	R\$ 0,0789
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 1,9553
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1809
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 4,6043
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,5136
					Total refeição	R\$ 5,5136

**P.5.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
JANTAR
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Sopa Creme de Legumes + peito de frango desfiado e inhame

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Batata comum lisa	kg	23	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0782
Peito de frango, sem osso congelado	kg	120	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,2000
Inhame da costa	kg	80	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,4533
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	3	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0053
Tomate maduro 1ª	kg	18	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0117
Cebola pera	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	5	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0149
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,3709	coef	R\$ 0,3709
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8658	coef	R\$ 0,1119
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 2,5388
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2348
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 5,1339
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,1478
					Total refeição	R\$ 6,1478

**P.6.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Melão

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Fruta in natura - Melão japonês	kg	100	g	R\$ 1,50	kg	R\$	0,1500
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$	0,2500
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,1500	coef	R\$	0,0090
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,5726
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0530
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,3495
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,0110
						Total refeição	R\$ 4,0110

Nota Explicativa : Dietas Infantis - Padrão Meses, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

**P.6.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR PADRÃO MESES
CEIA
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita , apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Maçã nacional

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Maçã nacional - Gala	kg	100	g	R\$ 3,2200	kg	R\$	0,3220
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,2500	coef	R\$	0,2500
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,3220	coef	R\$	0,0193
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 0,7549
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,0698
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 3,5150
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 4,2092
						Total refeição	R\$ 4,2092

Nota Explicativa : Dietas Infantis - Padrão Meses, no valor orçado, são inclusas todas as despesas em virtude de ser considerada uma refeição.

Q.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
MAMADEIRAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira de 0 a 6 meses - Fórmula especializada para idade - Tipo Pré-Nan ou similar						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fórmula láctea indicada para lactentes prematuros e recém-nascidos de baixo peso, com 76% de lactose, 24% de maltodextrinas, 37% de gordura láctea, 38% de Triglicerídeos de Cadeia Média, 13% de óleo de milho, 8% de óleo de soja, relação proteínas solúveis e caseína de 70:30. Lata de 400gTipo: Pré Nan ou similar	g	20,00	g	R\$ 144,0000	g	R\$ 7,2000
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,2000	coef	R\$ 0,4320
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 7,8222
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,7236
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 9,9285
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 11,8894
Total refeição						R\$ 11,8894

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**Q.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
MAMADEIRAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira de 0 a 6 meses - Fórmula especializada para idade - **Tipo NAN Comfor 1 ou similar**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fórmula infantil de partida, para uso em lactentes desde o nascimento, que atenda as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS, acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, isenta de glúten. Embalagem de 400g, constando : prazo de validade, data de fabricação. Validade mínima 6 meses. Registro no Ministério da Saúde. Lata de 800g. Tipo: NAN COMFOR 1 ou similar.	g	20,00	g	R\$ 54,5300	G	R\$ 1,3633
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3633	coef	R\$ 0,0818
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 1,6353
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1513
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 4,3139
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,1659
Total refeição						R\$ 5,1659

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**Q.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
MAMADEIRAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira de 6 a 12 meses - Fórmula especializada para idade - **Tipo NAN Comfor 2 ou similar**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fórmula infantil de continuidade, para uso em lactentes de 6 a 12 meses que atenda as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS, acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, isenta de glúten. Embalagem de 800g, constando : prazo de validade, data de fabricação. Validade mínima 6 meses. Registro no Ministério da Saúde. Lata de 800g Tipo: NAN Comfor 2 ou similar.	g	40	g	R\$ 40,45	g	R\$ 2,0225
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0225	coef	R\$ 0,1214
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 2,3341
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2159
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 4,9481
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,9253
Total refeição						R\$ 5,9253

**Q.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
MAMADEIRAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira de 6 a 12 meses - Fórmula especializada para idade, adicionada de farinha enriquecida - **Tipo NAN Comfor 2 ou similar + Mucilon ou similar**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fórmula infantil de continuidade, para uso em lactentes de 6 a 12 meses que atenda as recomendações do CODEX ALIMENTARIUS, FAO/OMS, acrescida de óleos vegetais, maltodextrina e enriquecida com vitaminas, minerais, isenta de glúten. Embalagem de 800g, constando : prazo de validade, data de fabricação. Validade minima 6 meses. Registro no Ministério da Saúde. Lata de 800g.Tipo: NAN 2 Comfor ou similar.	g	35	g	R\$ 40,4500	g	R\$ 1,7697
Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico*, fosfato de magnésio dibásico, carbonato de cálcio, ácido L-ascórbico, fumarato ferroso, sulfato de zindo, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, colecalciferol e aromatizante vanilina.Cereais - 87% (arroz, milho, cevada, aveia e quinoa) Frutas - 10% (banana e maçã). Embalagem de 400g, constando : prazo de validade, data de fabricação. Validade minima 6 meses. Registro no Ministério da Saúde. Lata de 400g. Tipo: Mucilon ou similar	g	21	g	R\$ 8,3900	g	R\$ 0,4405
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,2102	coef	R\$ 0,1326
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 2,5330
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2343
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 5,1286
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,1415
Total refeição						R\$ 6,1415

**Q.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
MAMADEIRAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula especializada para idade - **Tipo NAN AR ou similar**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Fórmula láctea anti-regurgitação, completa, espessada, com 80% de gordura láctea e 20% de óleo de milho, 76% de lactose e 24% de amido de milho pré gelatinizado, 70% caseína e 30% proteínas do soro. Lata de 800g.Tipo: NAN AR ou similar.	g	20	g	R\$ 68,9200	g	R\$ 1,7230
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7230	coef	R\$ 0,1034
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 2,0166
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1865
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 4,6600
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,5804
Total refeição						R\$ 5,5804

**Q.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
MAMADEIRAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula especializada para idade com proteína extensamente hidrolisada - **Tipo PREGOMIN PEPTI ou similar**

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Fórmula láctea semi-elementar hipoalergênica, com proteína extensamente hidrolisada do soro de leite. Contém TCM, óleos vegetais e de peixe, maltodextrina, vitaminas, minerais, nucleotídeos e oligoelementos. Isento de lactose, sacarose, frutose e glúten.Lata de 400g.Tipo: Pregomin Pepti ou similar	g	20	g	R\$ 140,1700	g	R\$ 7,0085
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 7,0085	coef	R\$ 0,4205
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 7,6192
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,7048
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 9,7443
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 11,6688
Total refeição						R\$ 11,6688

Q.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
MAMADEIRAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira de 0 a 12 meses - Fórmula especializada para idade com proteína totalmente hidrolisada - Tipo NEOCATE ou similar						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Fórmula elementar hipoalergênica, nutricionalmente completa, contendo 100% de aminoácidos livres, 100% maltodextrina. Lata de 400g.Tipo: Neocate ou similar	g	20	g	R\$ 225,0000	g	R\$ 11,2500
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 11,2500	coef	R\$ 0,6750
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 12,1152
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 1,1207
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 13,8244
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 16,5547
Total refeição						R\$ 16,5547

**Q.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR
MAMADEIRAS
PACIENTES PEDIÁTRICOS**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira a partir de 1 ano de idade - Leite de vaca em pó - Tipo NINHO ou similar

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Leite em pó integral, enriquecido com ferro, vitamina C, A e D, com 246 mg de cálcio e 5,2 mg de ferro numa porção de 26g. (adicionado ou não de mucilagem). Lata de 400g. Tipo: Ninho ou similar	g	35	g	R\$ 15,2500	g	R\$ 1,3344
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3344	coef	R\$ 0,0801
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
Subtotal						R\$ 1,6047
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,1484
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
Total						R\$ 4,2862
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 5,1327
Total refeição						R\$ 5,1327

Q.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR						
MAMADEIRAS						
PACIENTES PEDIÁTRICOS						
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Mamadeira a partir de 1 ano de idade - Leite de vaca em pó adicionada de farinha enriquecida - Tipo NINHO ou similar + Mucilon ou similar						
Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per		Custo unitário		Custo total
Leite em pó integral, enriquecido com ferro, vitamina C, A e D, com 246 mg de cálcio e 5,2 mg de ferro numa porção de 26g. (adicionado ou não de mucilagem). Lata de 400g.Tipo: Ninho ou similar	g	35	g	R\$ 15,2500	g	R\$ 1,3344
Farinha enriquecida com ferro e ácido fólico*, fosfato de magnésio dibásico, carbonato de cálcio, ácido L-ascórbico, fumarato ferroso, sulfato de zinco, acetato de DL-a-tocoferila, nicotinamida, D-pantotenato de cálcio, tiamina mononitrato, acetato de retinila, cloridrato de piridoxina, ácido N-pteróil-L-glutâmico, coлекаlçiferol e aromatizante vanilina.Cereais - 87% (arroz, milho, cevada, aveia e quinoa) Frutas - 10% (banana e maçã). Embalagem de 400g, constando : prazo de validade, data de fabricação. Validade minima 6 meses. Registro no Ministério da Saúde. Lata de 400g. Tipo: Mucilon ou similar.	g	21	g	R\$ 8,3900	g	R\$ 0,4405
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7749	coef	R\$ 0,1065
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,04173	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal	R\$ 2,0716
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,1916
Despesas Mão de Obra						
Resumo de mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,82990	coef	R\$ 2,82990
					Total	R\$ 4,7099
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,6401
					Total refeição	R\$ 5,6401

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.1.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta Especial -cará com ovo cozido + papa de aveia

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2590	
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2183	coef	R\$ 0,0731	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,6159
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2420
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,2038
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,2316
						Total refeição	R\$ 6,2316

**R.1.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta Especial - batata doce com ovo mexido + torrada com ricota

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400	
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,3500	
Margarina vegetal - 3kg	kg	10	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0467	
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 0,8233	coef	R\$ 0,0494	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 2,1972
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2032
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 4,8239
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 5,7766
						Total refeição	R\$ 5,7766

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.1.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta Especial - inhame com ovo mexido + torrada integral

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Queijo ricota	kg	60	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,6540
Inhame da costa	kg	150	g	R\$ 5,6660	kg	R\$ 0,8499
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6905	coef	R\$ 0,1014
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,1164
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2883
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,6580
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,7755
Total refeição						R\$ 6,7755

**R.1.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta Especial - batata doce com ricota + papa de aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Batata doce	kg	150	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,3500
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2590
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3143	coef	R\$ 0,0789
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,7177
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2514
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,2962
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,3422
Total refeição						R\$ 6,3422

DESJEJUM		R.1.5- FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL				PACIENTES	
ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA							
Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta Especial -cará com carne de soja + torrada com requeijão ligh.							
Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,4500	
Proteína de soja texturizada - pcte 400g	g	80	g	R\$ 3,2500	g	R\$ 0,6500	
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033	
Cebola pera	kg	4	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0100	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	12	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0359	
Requeijão ligh sem amido - embalagem 200g	g	30	g	R\$ 4,4900	g	R\$ 0,6735	
Torrada integral - pcte 160 g	g	15	g	R\$ 1,9900	g	R\$ 0,1866	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0256	coef	R\$ 0,1215	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 3,4716
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3211
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,9804
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,1615
						Total refeição	R\$ 7,1615

**R.1.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta Especial -banana comprida com queijo coalho ligh pasteurizado(tipo A) + papa de aveia.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000	
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$ 0,7495	
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260	
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2590	
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433	
Canela em pó	kg	1	g	R\$ 15,5000	kg	R\$ 0,0155	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343	
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5933	coef	R\$ 0,0956	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 3,0134
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2787
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 5,5646
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,6636
						Total refeição	R\$ 6,6636

**R.1.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
DESJEJUM
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Dieta Especial - crepioca de ricota com tomate + papa de aveia

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Goma de tapioca	kg	30	g	R\$ 3,6900	kg	R\$ 0,1107
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	10	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,1130
Ovos tipo médio branco	g	60	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,2400
Queijo ricota	kg	40	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,4360
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Tomate extra	kg	10	g	R\$ 1,5210	kg	R\$ 0,0152
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2590
Adoçante em pó - sachê 2,5 g- cx c/400 unidades	un	1	un	R\$ 17,3000	un	R\$ 0,0433
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4665	coef	R\$ 0,0880
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
					Subtotal mensal	R\$ 2,8790
					Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2663
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
					Total	R\$ 5,4426
					BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5175
					Total refeição	R\$ 6,5175

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.2.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA - RENAL**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz Branco, proteína de soja e pure de abóbora

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Proteína de soja texturizada - pcte 400g	g	80	g	R\$ 3,2500	g	R\$ 0,6500
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1500
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2590
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	0,2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0015
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Tomate maduro 1ª	kg	15	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0098
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	0,5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0006
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2898	coef	R\$ 0,0774
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,6356
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2438
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,2217
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,2530
Total refeição						R\$ 6,2530

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.2.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão, filé de peito de frango grelhado, legumes cozidos (cenoura, abóbora, chuchu e batata doce)

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	110	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,1000
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$ 0,0903
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata doce	kg	20	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,0467
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2590
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0046
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8400	coef	R\$ 0,1104
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,2188
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2977
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,7510
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,8868
Total refeição						R\$ 6,8868

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.2.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho, peito de frango grelhado, purê de abóbora

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$	0,0903
Peito de frango, sem osso congelado	kg	110	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,1000
Abóbora(leite) madura	kg	100	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,1500
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0046
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$	0,2590
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0598
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0046
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8282	coef	R\$	0,1097
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,2063
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2966
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,7396
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,8732
						Total refeição	R\$ 6,8732

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.2.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho, Isca de frango acebolado, purê de inhame

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	kg	70	g	R\$ 1,2900	kg	R\$	0,0903
Peito de frango, sem osso congelado	kg	110	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	1,1000
Inhame da costa	kg	50	g	R\$ 5,6660	kg	R\$	0,2833
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0300
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0350
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0033
Pimentão verde	kg	4	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0046
Extrato de tomate	kg	20	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0352
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0250
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$	0,2590
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0598
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0011
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	4	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0046
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,9620	coef	R\$	0,1177
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,3481
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,3097
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,8683
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 7,0273
						Total refeição	R\$ 7,0273

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.2.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1145
Peixe tipo merluza em filé	kg	110	g	R\$ 8,9900	kg	R\$	0,9889
Batata doce	kg	40	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,0933
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$	0,2590
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0065
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0448
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0075
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0023
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,5933	coef	R\$	0,0956
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,9573
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2736
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,5136
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,6025
						Total refeição	R\$ 6,6025

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.2.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz com brócolis, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1145
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	150	g	R\$ 7,9900	kg	R\$	1,1985
Brócolis - molho c/ 0,250kg	kg	15	g	R\$ 1,0000	kg	R\$	0,0600
Abóbora(leite) madura	kg	40	g	R\$ 1,5000	kg	R\$	0,0600
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$	0,2590
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$	0,0233
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0150
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$	0,0172
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0299
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$	0,0006
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$	1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,8008	coef	R\$	0,1080
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 3,1772
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2939
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,7132
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,8416
						Total refeição	R\$ 6,8416

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.2.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
ALMOÇO
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Filé de peixe(merluza) com legumes cozidos, arroz branco e pirão de aveia.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peixe tipo merluza em filé	kg	110	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,9889
Arroz parbolizado tipo 1	kg	50	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1145
Aveia em flocos finos - pcte 200 g	g	20	g	R\$ 2,2600	g	R\$ 0,2260
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Abóbora(leite) madura	kg	30	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0450
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Batata doce	kg	20	g	R\$ 2,3300	kg	R\$ 0,0467
Alho nacional nº 04	kg	2	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0150
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	8	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0200
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	15	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0448
Sal refinado iodado	kg	1	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0006
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0023
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,0782	coef	R\$ 1,0782
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,6581	coef	R\$ 0,0995
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,0260
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2799
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,5760
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,6773
Total refeição						R\$ 6,6773

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

R.3.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL

JANTAR

PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de Legumes, Batata doce com peito de frango ao molho de tomate.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	80	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,8000
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0300
Vagem	kg	15	g	R\$ 4,5400	kg	R\$ 0,0681
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0113
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0140
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$ 0,0030
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0228
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0350
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0092
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2877	coef	R\$ 0,0773
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,6895
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2488
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,2706
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,3115
Total refeição						R\$ 6,3115

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.3.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
JANTAR
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha, filé de peixe(merluza), arroz branco e purê de batata- doce

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peito de frango, sem osso congelado	kg	10	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,1000
Arroz parbolizado tipo 1	kg	75	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1718
Peixe tipo merluza em filé	kg	80	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,7192
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0200
Cenoura	kg	15	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0375
Vagem	kg	15	g	R\$ 4,5400	kg	R\$ 0,0681
Batata doce	kg	50	g	R\$ 2,3330	kg	R\$ 0,1167
Leite desnatado UHT - longa vida	l	100,00	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2590
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0300
Coentro	kg	4	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0280
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0069
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Limão Tayti	kg	5	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0075
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0598
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0034
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,7068	coef	R\$ 0,1024
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,1337
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2899
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,6737
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,7943
Total refeição						R\$ 6,7943

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.3.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
JANTAR
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de legumes, banana comprida com queijo coalho

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0750
Vagem	kg	15	g	R\$ 4,5400	kg	R\$	0,0681
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$	0,3000
Queijo coalho ligh pasteurizado (tipo A)	kg	50	g	R\$ 14,9900	kg	R\$	0,7495
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0299
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0011
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,2993	coef	R\$	0,0780
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,7018
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2499
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,2818
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,3250
						Total refeição	R\$ 6,3250

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.3.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
JANTAR
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de legumes, batata doce com iscas de frango acebolado.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Vagem	kg	15	g	R\$ 4,5400	kg	R\$	0,0681
Peito de frango, sem osso congelado	kg	80	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	0,8000
Batata doce	kg	100	g	R\$ 2,3330	kg	R\$	0,2333
Alho nacional nº 04	kg	1,5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0113
Coentro	kg	2	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0140
Cebolinha	kg	1	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,0030
Tomate maduro 1ª	kg	35	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0228
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0023
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0088
Cebola pera	kg	14	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0350
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0598
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	8	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0092
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,3176	coef	R\$	0,0791
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,7212
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2517
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,2994
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,3460
						Total refeição	R\$ 6,3460

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.3.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
JANTAR
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Canja de galinha, cará com frango em cubos acebolado.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	75	g	R\$ 2,2900	kg	R\$	0,1718
Chuchu	kg	15	g	R\$ 1,3300	kg	R\$	0,0200
Cenoura	kg	12	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0300
Vagem	kg	15	g	R\$ 4,5400	kg	R\$	0,0681
Cará São Tomé	kg	150	g	R\$ 3,0000	kg	R\$	0,4500
Peito de frango, sem osso congelado	kg	80	g	R\$ 10,0000	kg	R\$	0,8000
Alho nacional nº 04	kg	4	g	R\$ 7,5000	kg	R\$	0,0300
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$	0,0210
Extrato de tomate	kg	15	g	R\$ 1,7600	kg	R\$	0,0264
Cebola pera	kg	25	g	R\$ 2,5000	kg	R\$	0,0625
Tomate maduro 1ª	kg	20	g	R\$ 0,6520	kg	R\$	0,0130
Pimentão verde	kg	6	g	R\$ 1,1500	kg	R\$	0,0069
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	20	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$	0,0598
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	3	ml	R\$ 0,8600	l	R\$	0,0034
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$	1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$	0,0330
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$	0,0266
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,4730	coef	R\$	0,0884
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$	0,0811
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$	0,0078
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$	0,0417
						Subtotal mensal	R\$ 2,8859
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,2669
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$	2,8299
						Total	R\$ 5,4489
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 6,5251
						Total refeição	R\$ 6,5251

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.3.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
JANTAR
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de peixe, Arroz branco, coxa de frango ao forno, purê de abóbora.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	70	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1603
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	130	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 1,0387
Peixe tipo merluza em filé	kg	25	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,2248
Abóbora(leite) madura	kg	80	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,1200
Leite desnatado UHT - longa vida	l	80	ml	R\$ 2,5900	l	R\$ 0,2072
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Vagem	kg	15	g	R\$ 4,5400	kg	R\$ 0,0681
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Alho nacional nº 04	kg	3	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0225
Coentro	kg	3	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0210
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 2,0531	coef	R\$ 0,1232
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,5008
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3238
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,0069
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,1933
Total refeição						R\$ 7,1933

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**R.3.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR DIETA ESPECIAL
JANTAR
PACIENTES ADULTOS - RENAL/HEPATOPATA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Creme de peixe, banana comprida com queijo ricota.

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Peixe tipo merluza em filé	kg	25	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,2248
Chuchu	kg	30	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0399
Cenoura	kg	30	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0750
Vagem	kg	15	g	R\$ 4,5400	kg	R\$ 0,0681
Banana comprida - categoria II	cento	1	un	R\$ 30,0000	cento	R\$ 0,3000
Queijo ricota	kg	50	g	R\$ 10,9000	kg	R\$ 0,5450
Alho nacional nº 04	kg	1	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0075
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	1	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1,0000	coef	R\$ 1,1343	coef	R\$ 1,1343
Material para preparo	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0,0070	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0,0600	coef	R\$ 1,0948	coef	R\$ 0,0657
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1,0000	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 2,4850
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,2299
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1,0000	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 5,0850
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 6,0893
Total refeição						R\$ 6,0893

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**T.1 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - PÁSCOA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz colorido, moqueca de peixe c/ legumes, frango empanado, feijão carioca, pirão de peixe

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Peito de frango, sem osso congelado	kg	80	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,8000
Peixe tipo merluza em filé	kg	220	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 1,9778
Farinha de rosca - pcte 500 g	g	20	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,0940
Farinha de trigo	kg	20	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0398
Leite de coco - embalagem 1.020 ml	l	40	ml	R\$ 11,9900	l	R\$ 0,4702
Farinha de mandioca	kg	20	g	R\$ 1,7900	kg	R\$ 0,0358
Ovos tipo médio branco	kg	10	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,0400
Milho verde	kg	5	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0271
Ervilha	kg	5	g	R\$ 9,9600	kg	R\$ 0,0498
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Cenoura	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Chuchu	kg	20	g	R\$ 1,3300	kg	R\$ 0,0266
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Colorau - pcte 100 g	g	5	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0295
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Pimentão vermelho	kg	5	g	R\$ 6,9000	kg	R\$ 0,0345
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Azeite de dendê - frasco 200ml	ml	2	ml	R\$ 2,8500	ml	R\$ 0,0285
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Matéria Prima Não Alimentar						
Material para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 4,4311	coef	R\$ 0,2659
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,0785
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,4698
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,4386
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 8,9077
Total refeição						R\$ 8,9077

**T.2 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - PÁSCOA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao alho e óleo, filé de peixe empanado ao molho de queijo, cupim assado, feijão preto de coco, batata gratinada.

Matéria Prima

Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	60	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1548
Peixe tipo merluza em filé	kg	20	g	R\$ 8,9900	kg	R\$ 0,1798
Carne bovina, tipo cupim - resfriado	kg	80	g	R\$ 16,4900	kg	R\$ 1,3192
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Leite de coco - embalagem 1.020 ml	l	25	ml	R\$ 11,9900	l	R\$ 0,2939
Farinha de rosca - pcte 500 g	g	20	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,0940
Farinha de trigo	kg	20	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0398
Ovos tipo médio branco	kg	10	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,0400
Leite integral UHT - longa vida	l	20	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0380
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700
Batata comum lisa	kg	40	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1360
Amido de milho - tipo Maizena	kg	5	g	R\$ 4,4500	kg	R\$ 0,0223
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Óregano seco - pcte de 500g	g	2	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0345
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100 g	kg	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	8	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0239
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 3,0798	coef	R\$ 0,1848
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 3,6461
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,3373
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 6,1387
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 7,3511
Total refeição						R\$ 7,3511

**T.3 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - PÁSCOA**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz c/cenoura, feijão carioca, peixe em posta ao molho de coco, frango(coxa/sobrecoxa) ao forno, quibebe.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374	
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395	
Peixe tipo pescada amarela em postas	kg	250	g	R\$ 24,9500	kg	R\$ 6,2375	
Frango em peças tipo coxa, sobrecoxa - congelado	kg	80	g	R\$ 7,9900	kg	R\$ 0,6392	
Leite integral UHT - longa vida	l	100	ml	R\$ 1,9000	l	R\$ 0,1900	
Leite de coco - embalagem 1.020 ml	l	40	ml	R\$ 11,9900	l	R\$ 0,4702	
Abóbora(leite) madura	kg	50	g	R\$ 1,5000	kg	R\$ 0,0750	
Margarina	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375	
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250	
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580	
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070	
Pimentão verde	kg	2	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0023	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	2	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0023	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Colorau - pcte 100 g	kg	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118	
Pimenta do reino - pcte 80g	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160	
Sal refinado iodado	kg	5	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0028	
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 8,3237	coef	R\$ 0,4994	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 9,2046
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,8514
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 11,1831
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 13,3918
						Total refeição	R\$ 13,3918

**T.4 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - SÃO JOÃO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz c/cenoura, feijão preto, file de peito de frango ao pomodoro, bife acebolado, repolho refogado

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125
Feijão preto tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485
Repolho branco	kg	40	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,1000
Milho verde	kg	10	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0541
Alho nacional nº 04	kg	10	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0750
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Coentro	kg	1	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0070
Colorau - pcte 100g	kg	2	g	R\$ 0,5900	kg	R\$ 0,0118
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0178
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 4,9782	coef	R\$ 0,2987
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 5,6584
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,5234
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 7,9649
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 9,5380
Total refeição						R\$ 9,5380

**T.5 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - SÃO JOÃO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Macarrão ao molho de tomate, filé de peito de frango ao molho c/ milho, isca de carne assada, feijão mulatinho, purê de batata.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Massa alimentícia seca para macarronada - tipo espaguete - pcto 500g	g	60	g	R\$ 1,2900	g	R\$ 0,1548	
Feijão mulatinho tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,6000	kg	R\$ 0,2300	
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000	
Leite integral UHT - longa vida	l	60	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,1140	
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700	
Batata comum lisa	kg	40	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1360	
Creme de leite	kg	10	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,1300	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Milho verde lata	kg	10	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0541	
Alho nacional nº 04	kg	10	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0750	
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500	
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350	
Colorau - pcte 100g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0118	
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	g	1	g	R\$ 0,7900	g	R\$ 0,1580	
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176	
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	ml	R\$ 0,0057	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	ml	10	ml	R\$ 2,6900	ml	R\$ 0,0299	
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 5,4731	coef	R\$ 0,3284	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 6,1830
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,5719
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 8,4410
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,1081
						Total refeição	R\$ 10,1081

**T.6 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - NATAL**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz c/milho e ervilha, feijão carioca, lombo assado c/ abacaxi e passas, frango a parmegiana, purê de batatas.

Matéria Prima						
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374
Milho verde	kg	10	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0541
Ervilha	kg	10	g	R\$ 9,9600	kg	R\$ 0,0996
Feijão carioca tipo 1	kg	50	g	R\$ 4,7900	kg	R\$ 0,2395
Peito de frango, sem osso congelado	kg	100	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,0000
Carne bovina, tipo lombo - resfriado	kg	200	g	R\$ 21,4900	kg	R\$ 4,2980
Farinha de rosca - pcte 500 g	g	40	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,1880
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796
Ovos tipo médio branco	kg	25	g	R\$ 2,4000	kg	R\$ 0,1000
Leite integral UHT - longa vida	l	60	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,1140
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233
Queijo mussarela	kg	10	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,0999
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680
Abacaxi pérola- fruta in natura	kg	10	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0199
Uva passas - pcte 200g	g	5	g	R\$ 1,6300	g	R\$ 0,0408
Louro em folha desidratado - pcte 5 g	kg	1	g	R\$ 0,7900	kg	R\$ 0,0008
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160
Alho nacional nº 04	kg	10	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0750
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350
Extrato de tomate	kg	10	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0176
Colorau - pcte 100 g	g	2	g	R\$ 0,5900	g	R\$ 0,0012
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0299
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065
Matéria Prima Não Alimentar						
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330
Despesas com Gás						
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266
Limpeza e Higienização						
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 6,8227	coef	R\$ 0,4094
Equipamentos						
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811
Utensílios						
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078
Despesas Diversas						
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417
Subtotal mensal						R\$ 7,6136
Crédito PIS / COFINS						-R\$ 0,7043
Despesas Mão de Obra						
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299
Total						R\$ 9,7392
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$ 11,6627
Total refeição						R\$ 11,6627

**T.7 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - NATAL**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz c/ passas, chester, bife ao molho madeira, salpicão de frango.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374	
Uva passas - pcte 200g	g	5	g	R\$ 1,6300	g	R\$ 0,0408	
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	100	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 1,6990	
Carne ave - tipo Chester	kg	200	g	R\$ 18,6700	kg	R\$ 3,7340	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	20	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 0,2000	
Milho verde	kg	10	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0541	
Ervilha	kg	10	g	R\$ 9,9600	kg	R\$ 0,0996	
Cenoura	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Abacaxi pérola- fruta in natura	kg	10	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0199	
Batata- palha	kg	10	g	R\$ 19,9000	g	R\$ 0,0796	
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	kg	R\$ 0,0160	
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Alho nacional nº 04	kg	10	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0750	
Cebola pera	kg	20	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0500	
Vinagre de alcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0299	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	10	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0065	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 6,5444	coef	R\$ 0,3927	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 7,3186
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,6770
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 9,4715
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 11,3421
						Total refeição	R\$ 11,3421

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**T.8 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - ANO NOVO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Arroz c/milho, estrogonofe de frango, bife a parmegiana, feijão macassar, batata gratinada

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374	
Milho verde	kg	10	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0541	
Peito de frango, sem osso congelado	kg	150	g	R\$ 10,0000	kg	R\$ 1,5000	
Carne bovina, tipo coxão mole - resfriado	kg	150	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 2,5485	
Feijão Macassar tipo 1	kg	50	g	R\$ 3,6900	kg	R\$ 0,1845	
Batata- palha	kg	20	g	R\$ 19,9000	g	R\$ 0,1592	
Farinha de rosca - pcte 500g	g	40	g	R\$ 2,3500	g	R\$ 0,1880	
Farinha de trigo	kg	40	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0796	
Ovos tipo médio branco	dz	25	g	R\$ 2,4000	dz	R\$ 0,1000	
Queijo mussarela	kg	10	g	R\$ 9,9900	g	R\$ 0,0999	
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600	
Batata comum lisa	kg	40	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,1360	
Catchup	kg	10	g	R\$ 7,1800	kg	R\$ 0,0359	
Mostarda	kg	5	g	R\$ 17,7000	kg	R\$ 0,0268	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Queijo parmesão ralado	kg	2	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,0680	
Alho nacional nº 04	kg	5	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0375	
Cebola pera	kg	10	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0250	
Óregano seco - pcte de 500g	g	1	g	R\$ 8,6200	g	R\$ 0,0172	
Coentro	kg	5	g	R\$ 7,0000	kg	R\$ 0,0350	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	8	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0239	
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 5,7805	coef	R\$ 0,3468	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
						Subtotal mensal	R\$ 6,5088
						Crédito PIS / COFINS	-R\$ 0,6021
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
						Total	R\$ 8,7366
						BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%	R\$ 10,4621
						Total refeição	R\$ 10,4621

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

**T.9 - FICHA TÉCNICA- VALORES MATÉRIA-PRIMA ALIMENTAR NO CARDÁPIO
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES
REFEIÇÃO - ANO NOVO**

Para o cálculo desses custos, foram relacionados os gêneros e produtos alimentícios, a serem utilizados por tipo de refeição, com os respectivos per capita, apurando-se os valores de cada gênero ou produto, obtendo-se o custo unitário - Lasanha mista, arroz brasileiro, pernil de porco assado e grão de soja refogado.

Matéria Prima							
Gênero/Produto alimentício	un	Consumo per capita		Custo unitário		Custo total	
Arroz parbolizado tipo 1	kg	60	g	R\$ 2,2900	kg	R\$ 0,1374	
Milho verde	kg	10	g	R\$ 10,8200	kg	R\$ 0,0541	
Ervilha	kg	10	g	R\$ 9,9600	kg	R\$ 0,0996	
Uva passas - pcte 200g	g	5	g	R\$ 1,6300	g	R\$ 0,0408	
Massa alimentícia seca para lasanha - pcto 200g	g	40	g	R\$ 2,9800	g	R\$ 0,5960	
Carne bovina patinho moída	kg	100	g	R\$ 12,9900	kg	R\$ 1,2990	
Carne suína, tipo pernil - resfriado	kg	180	g	R\$ 16,9900	kg	R\$ 3,0582	
Queijo mussarela	kg	15	g	R\$ 9,9900	kg	R\$ 0,1499	
Presunto suíno cozido	kg	15	g	R\$ 12,8900	kg	R\$ 0,1934	
Creme de leite	kg	20	g	R\$ 13,0000	kg	R\$ 0,2600	
Farinha de trigo	kg	2	g	R\$ 1,9900	kg	R\$ 0,0040	
Leite integral UHT - longa vida	l	5	ml	R\$ 1,9000	ml	R\$ 0,0095	
Queijo parmesão ralado	kg	5	g	R\$ 33,9900	kg	R\$ 0,1700	
Margarina vegetal - 3kg	kg	5	g	R\$ 14,0000	kg	R\$ 0,0233	
Batata comum lisa	kg	20	g	R\$ 3,4000	kg	R\$ 0,0680	
Soja em grãos - pcte 500g	g	40	g	R\$ 4,2900	kg	R\$ 0,3432	
Extrato de tomate	kg	5	g	R\$ 1,7600	kg	R\$ 0,0088	
Alho nacional nº 04	kg	10	g	R\$ 7,5000	kg	R\$ 0,0750	
Cebola pera	kg	5	g	R\$ 2,5000	kg	R\$ 0,0125	
Pimentão verde	kg	5	g	R\$ 1,1500	kg	R\$ 0,0058	
Pimentão vermelho	kg	5	g	R\$ 6,9000	kg	R\$ 0,0345	
Pimentão amarelo	kg	5	g	R\$ 11,0000	kg	R\$ 0,0550	
Vinagre de álcool - frasco 750 ml	ml	5	ml	R\$ 0,8600	l	R\$ 0,0057	
Óleo de soja refinado - frasco 900ml	l	10	ml	R\$ 2,6900	l	R\$ 0,0299	
Pimenta do reino	kg	1	g	R\$ 16,0000	g	R\$ 0,0160	
Sal refinado iodado	kg	2	g	R\$ 0,5500	kg	R\$ 0,0011	
Tomate maduro 1ª	kg	5	g	R\$ 0,6520	kg	R\$ 0,0033	
Matéria Prima Não Alimentar							
Materiais para consumo	coef	1	coef	R\$ 0,1913	coef	R\$ 0,1913	
Material para preparo	coef	1	coef	R\$ 0,0330	coef	R\$ 0,0330	
Despesas com Gás							
Gás butano	kg	0	kg	R\$ 3,8000	kg	R\$ 0,0266	
Limpeza e Higienização							
Material de limpeza e higienização	coef	0	coef	R\$ 6,7540	coef	R\$ 0,4052	
Equipamentos							
Equipamentos da cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0811	coef	R\$ 0,0811	
Utensílios							
Utensílios cozinha	coef	1	coef	R\$ 0,0078	coef	R\$ 0,0078	
Despesas Diversas							
Controle de Pragas	coef	1	coef	R\$ 0,0417	coef	R\$ 0,0417	
Subtotal mensal						R\$	7,5407
Crédito PIS / COFINS						-R\$	0,6975
Despesas Mão de Obra							
Resumo mão de obra	coef	1	coef	R\$ 2,8299	coef	R\$ 2,8299	
Total						R\$	9,6731
BDI - Benefício e Despesas Indiretas - 19,75%						R\$	11,5835
Total refeição						R\$	11,5835

VALORES COM MATERIAL DE CONSUMO E DESCARTÁVEIS						
CONSUMO FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHANTES						
Item	Valor Item (R\$)		Consumo por refeição		Custo por refeição(R\$)	
	Unid Medida	Valor	Vida útil (dias)	Refeições		
Prato raso porcelana - refeição	un	R\$ 5,5900	180	3	R\$	0,0104
Prato fundo porcelana - refeição	un	R\$ 6,2200	180	3	R\$	0,0115
Garfo de mesa - inox	un	R\$ 1,4800	180	3	R\$	0,0027
Faca de mesa - inox	un	R\$ 1,9700	180	3	R\$	0,0036
Colher de mesa - inox	un	R\$ 1,2500	180	3	R\$	0,0023
Prato porcelana - sobremesa	un	R\$ 4,9000	180	3	R\$	0,0091
Bandeja de refeição - plástica para restaurante - cor clara	un	R\$ 8,4800	180	3	R\$	0,0157
Item	Unid Medida	Valor	Consumo por refeição Descartáveis		Custo por refeição(R\$)	
Pote descartável c/tampa- 100ml - para sobremesa	pcte. 100 unid	R\$ 7,6600	Considerado 1 por refeição		R\$	0,0766
Copo descartável, em polipropileno - 200 ml	cx 2500 unid	R\$ 52,0000			R\$	0,0208
Guardanapo de papel medindo 33x30cm, branco,folha dupla	pcte 50 unid	R\$ 1,4900			R\$	0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm)	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700			R\$	0,0088
Total diário por refeição					R\$	0,1913

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS NUTRIÇÃO ENTERAL			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Frasco diet - Frascos estéreis transparentes para realizar o envase de dieta enteral do paciente. Possui tampa de rosca com obturador e medidas laterais. Acompanha etiqueta de identificação. Formas de apresentação: Embalagem individual com 01 frasco - frasco de 300 ml	Unid	R\$ 0,81	R\$ 0,8100
Total diário por dieta			R\$ 0,8100

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS DIETA LIQUIDA DE PROVA			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Copo descartável, em polipropileno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 0,0208

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS DIETAS LIQUIDA E LIQUIDA PASTOSA ALMOÇO E JANTAR			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 300 ml (sopas)	cx 100 unid	R\$ 27,0900	R\$ 0,2709
Pote descartável c/tampa- 100ml - para sobremesa	pcte. 100 unid	R\$ 7,6600	R\$ 0,0766
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 33x30cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por refeição	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Total diário por refeição			R\$ 0,4475

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS DIETAS LIQUIDA, LIQUIDA PASTOSA - PACIENTES EMERGÊNCIA DESJEJUM -LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Copo descartável, em polipropileno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 0,0208

CONSUMO PACIENTES ADULTOS PACIENTES EMERGÊNCIA REFEIÇÕES (SOPAS)			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 300 ml (sopas)	cx 100 unid	R\$ 27,0900	R\$ 0,2709
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Copo descartável, em polipropileno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 0,3531

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS DIETAS PASTOSA, BRANDA, LIVRE E DIABETES DESJEJUM			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Embalagem tipo quentinha c/ 3 divisões, material isopor, com tampa (refeições). Material poliestireno expandido(EPS)	cx 100 unid	R\$ 46,9800	R\$ 0,4698
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 300 ml (papa de aveia)	cx 100 unid	R\$ 27,0900	R\$ 0,2709
Copo descartável, material poliestireno expandido(EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 180 ml (café e chá)	unid	R\$ 0,1500	R\$ 0,1500
Garfo refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,1400	R\$ 0,0628
Faca refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0000	R\$ 0,0600
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 33x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 1,1343

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS - DIETAS BRANDA, LIVRE E DIABETES LANCHES MANHÃ TARDE - CEIA			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 180 ml (café e chá)	unid	R\$ 0,1500	R\$ 0,1500
Saco plástico incolor para alimentos, 25 x 15 cm	pcte. 1000 unid	R\$ 10,3400	R\$ 0,0103
Total diário por refeição			R\$ 0,1811

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS DIETAS PASTOSA, BRANDA , LIVRE E DIABETES ALMOÇO			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Embalagem tipo quentinha c/ 3 divisões, material poliestireno expandido (EPS), com tampa (refeições)	cx 100 unid	R\$ 46,9800	R\$ 0,4698
Pote plástico, descartável, redondo, com tampa, capacidade de 350ml (saladas)	pcte 24unid.	R\$ 8,3900	R\$ 0,3496
Garfo refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,1400	R\$ 0,0628
Faca refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0000	R\$ 0,0600
Pote descartável c/tampa- 100ml - para sobremesa	pcte. 100 unid	R\$ 7,6600	R\$ 0,0766
Guardanapo de papel medindo 33x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por refeição	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 1,0782

CONSUMO PACIENTES ADULTOS E PEDIÁTRICOS DIETAS PASTOSA, BRANDA , LIVRE E DIABETES JANTAR			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Embalagem tipo quentinha c/ 3 divisões, material isopor, com tampa (refeições)	cx 100 unid	R\$ 46,9800	R\$ 0,4698
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 300 ml (sopas)	cx 100 unid	R\$ 27,0900	R\$ 0,2709
Garfo refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,1400	R\$ 0,0628
Faca refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0000	R\$ 0,0600
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 33x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por refeição	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável, material isopor, com proteção térmica, com tampa - capacidade 180 ml (café e chá)	unid	R\$ 0,1500	R\$ 0,1500
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 1,1343

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

CONSUMO PACIENTES PEDIÁTRICOS - PADRÃO MESES HOSPITAL INFANTIL DESJEJUM - LANCHES MANHÃ E TARDE - CEIA			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 33x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável, material isopor, com proteção térmica, com tampa - capacidade 180 ml (café e chá)	unid	R\$ 0,1500	R\$ 0,1500
Total diário por refeição			R\$ 0,2500

CONSUMO PACIENTES PEDIÁTRICOS - PADRÃO MESES HOSPITAL INFANTIL ALMOÇO			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Embalagem tipo quentinha c/ 3 divisões, material poliestireno expandido (EPS), com tampa (refeições)	cx 100 unid	R\$ 46,9800	R\$ 0,4698
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 30x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por refeição	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 0,5906

CONSUMO PACIENTES PEDIÁTRICOS - PADRÃO MESES HOSPITAL INFANTIL JANTAR			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 300 ml (sopas)	cx 100 unid	R\$ 27,0900	R\$ 0,2709
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 30x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por refeição	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Total diário por refeição			R\$ 0,3709

CONSUMO ACOMPANHANTES PEDIÁTRICOS HOSPITAL INFANTIL DESJEJUM			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Embalagem tipo quentinha c/ 3 divisões, material isopor, com tampa (refeições)	cx 100 unid	R\$ 46,9800	R\$ 0,4698
Garfo refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,1400	R\$ 0,0628
Faca refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0000	R\$ 0,0600
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 33x33cm, branco, folha dupla - considerado 1 guardanapo por	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável, material isopor, com proteção térmica, com tampa - capacidade 180 ml (café e chá)	unid	R\$ 0,1500	R\$ 0,1500
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 0,8634

CONSUMO ACOMPANHANTES PEDIÁTRICOS HOSPITAL INFANTIL LANCHES MANHÃ TARDE - CEIA			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 180 ml (café e chá)	unid	R\$ 0,1500	R\$ 0,1500
Saco plástico incolor para alimentos, 25 x 15 cm	pcte. 1000 unid	R\$ 10,3400	R\$ 0,0103
Total diário por refeição			R\$ 0,1811

CONSUMO ACOMPANHANTES PEDIÁTRICOS HOSPITAL INFANTIL ALMOÇO			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Embalagem tipo quentinha c/ 3 divisões, material poliestireno expandido (EPS), com tampa (refeições)	cx 100 unid	R\$ 46,9800	R\$ 0,4698
Garfo refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,1400	R\$ 0,0628
Faca refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0000	R\$ 0,0600
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Pote descartável c/tampa- 100g - para sobremesa	pcte. 100 unid	R\$ 7,6600	R\$ 0,0766
Guardanapo de papel medindo 30x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por refeição	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 0,7900

CONSUMO ACOMPANHANTES PEDIÁTRICOS HOSPITAL INFANTIL JANTAR			
Item	Valor Item (R\$)		Custo por refeição(R\$)
	Unid Medida	Valor	
Embalagem tipo quentinha c/ 3 divisões, material isopor, com tampa (refeições)	cx 100 unid	R\$ 46,9800	R\$ 0,4698
Copo descartável, material poliestireno expandido (EPS), com proteção térmica, com tampa - capacidade 300 ml (sopas)	cx 100 unid	R\$ 27,0900	R\$ 0,2709
Garfo refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,1400	R\$ 0,0628
Faca refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0000	R\$ 0,0600
Colher refeição descartável	pcte 50 unid	R\$ 3,0700	R\$ 0,0614
Guardanapo de papel medindo 30x33cm, branco,folha dupla - considerado 1 guardanapo por refeição	pcte 50 unid	R\$ 1,4900	R\$ 0,0298
Saco plástico para acondicionar talher 6x23(cm) - considerado 1 saco por refeição	pcte 1000 unid	R\$ 8,7700	R\$ 0,0088
Copo descartável, material isopor, com proteção térmica, com tampa - capacidade 180 ml (café e chá)	unid	R\$ 0,1500	R\$ 0,1500
Copo descartável, em poliestireno - considerado 1 copo de 200 ml por refeição	cx 2500 unid	R\$ 52,0000	R\$ 0,0208
Total diário por refeição			R\$ 1,1343

DESCARTÁVEIS PARA PREPARO EM TODAS AS UNIDADES						
Item	Valor Item (R\$)		Quantidade		Consumo Mensal	Custo total (mês)
	Unid Medida	Valor	Consumo	Frequência		
Papel filme, material PVC, rolo com 300m, largura 29cm	rolo	R\$ 18,0000	12	mês	12	R\$ 216,0000
Papel alumínio c/7,5m, largura 30 cm	rolo	R\$ 2,8000	20	mês	16	R\$ 44,8000
Saco plástico incolor para saladas, bobina picotada, capacidade 5 litros e/ou kg	bobina 500 unid	R\$ 23,4000	6	mês	4	R\$ 93,6000
Saco plástico incolor para temperos, 25 x 35 cm, espessura 0,06cm	saco 150 unid	R\$ 13,2500	6	mês	4	R\$ 53,0000
Saco plástico esterilizados para acondicionamento der alimentos, com tarja branca p/anotações 30x12cm	pcte. 100 unid	R\$ 6,7200	60	mês	40	R\$ 268,8000
Pano de limpeza multiuso, rolo 30cm x 300m, picotado	bobina 300 mt	R\$ 70,6500	14	mês	9	R\$ 635,8500
Touca, tipo descartável, material TNT, cor branca	pcte. 100 unid	R\$ 5,3300	26	mês	18	R\$ 95,9400
Máscara cirurgica, material TNT, descartável	cx 50 unid	R\$ 10,9800	32	mês	20	R\$ 219,6000
Luva plástica transparente, descartável	cx 100 unid	R\$ 2,8800	34	mês	20	R\$ 57,6000
Luva látex	cx 100 unid	R\$ 15,4500	36	mês	20	R\$ 309,0000
					Total mensal	R\$ 1.994,1900
					Total anual	R\$ 23.930,2800
					Total das refeições servidas por ano	724.818
					Custo diário da refeição	R\$ 0,0330

Custo diário por refeição de despesas diversas no Serviço A

Despesas Diversas	Quantitativo de refeições
Parâmetro adotado	
Número anual de refeições	724.818
Despesas com controle integrado de pragas	
Custo de aplicação trimestral/m ²	R\$ 1,4200
Área total requerida(m ²)	355
Subtotal mensal	R\$ 2.520,5000
Subtotal anual	R\$ 30.246,0000
Custo unitário diário	R\$ 0,0417

* considerado 1 dedetização/mês por unidade (5 locais)

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

QUANTITATIVO E CUSTO DE EQUIPAMENTOS POR REFEIÇÃO			
Itens	Custo unitário (R\$)	Quantidade de equipamentos	Custo com equipamentos por refeição (R\$)
HOSPITAL MENDO SAMPAIO - Área da cozinha - aprox. 110m²			
Área de carnes			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1,10 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 1.320,00	1	R\$ 1.320,0000
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 2,10x1,00x85m - cuba CxLA 50x40x25	R\$ 2.519,99	1	R\$ 2.519,9900
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de vegetais			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1,10 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 1.320,00	1	R\$ 1.320,0000
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 2,10x1,00x85m - cuba CxLA 50x40x25	R\$ 2.519,99	1	R\$ 2.519,9900
Máquina descascador de tubérculos, material aço inoxidável, cap para 250kg/h, 220 volt	R\$ 2.363,36	1	R\$ 2.363,3600
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de sobremesas			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1900 x 700 x 850 mm	R\$ 1.388,10	1	R\$ 1.388,1000
Área de cocção			
Fogão industrial 8 bocas, queimadores duplos, forno de 40 cm, em ferro fundido, funcionamento gás, comp.2.280 mm, larg 1.060 mm, Alt 800 mm	R\$ 1.900,00	1	R\$ 1.900,0000
Coifa industrial completa.; -aço inoxidável, com 4 águas, filtro em V para captação de vapores com gordura, para cozinha, tipo de centro.; -completa: com dutos de tubulação e com exaustor (220 volts).; Medidas: 2,50 x 1,50 x 0,80 m. (CxLxA); Diâmetro do Duto: 40 cm; Tamanho do Duto: 12 metros	R\$ 11.500,00	1	R\$ 11.500,0000
Exaustor de parede tipo industrial c/ diâmetro de 500x200mm com chave de reversão-potência 1/4CV	R\$ 218,59	2	R\$ 437,1800
Liquidificador industrial cap. 15 litros, basculante	R\$ 923,40	1	R\$ 923,4000
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico	R\$ 1.914,97	1	R\$ 1.914,9700
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de preparo Dietas Pacientes			
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 2,10x1,00x85m - cuba CxLA 50x40x25	R\$ 2.519,99	1	R\$ 2.519,9900
Liquidificador industrial cap. 04 litros	R\$ 494,51	1	R\$ 494,5100
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Balcão térmico - (self-service) - 8 cubas quente - Dimensões aproximadas Comprimento - 1440 mm x Largura 595 mm x Altura buffet 220 mm x Altura total 1235 mm	R\$ 1.846,00	1	R\$ 1.846,0000
Carro de transporte fechado - 2 portas, camaras separadas - 26 bandejas - Dimensões aproximadas 1000x750x1400, composto de camara quente e camara fria. Com a quantidade padrão de bandejas	R\$ 49.300,00	1	R\$ 49.300,0000
Armário aéreo 04(quatro) portas branco - Dimensões aproximadas: altura 76cm x largura 1,65 cm x profundidade 55cm - material MDP - suporta 60 kg	R\$ 613,00	1	R\$ 613,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 20L (vinte litros)	R\$ 162,50	1	R\$ 162,5000

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Área de preparo de Sondas			
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 2,10x1,00x85m - cuba CxLA 50x40x25	R\$ 2.519,99	1	R\$ 2.519,9900
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	1	R\$ 1.269,6600
Área frigorífica			
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 2.189,40	4	R\$ 8.757,6000
Freezer vertical - cap. 246 litros Profundidade 69 cm x Largura 60 cm x Altura 170 cm	R\$ 2.080,00	2	R\$ 4.160,0000
Refrigerador duplex - branca - 450 litros Altura 180 cm x Largura 70 cm x Profundidade 70 cm	R\$ 2.782,00	2	R\$ 5.564,0000
Câmara 1,58 x 1,04 x 2,24 m, para vegetais Volume interno 1.900 litros	R\$ 8.685,85	1	R\$ 8.685,8500
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,80 x 0,10 m - cor branca	R\$ 108,99	10	R\$ 1.089,9000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	2	R\$ 2.539,3200
Área de armazenamento de material limpeza e descartáveis			
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,90 x 0,40 x 1,98 m	R\$ 200,00	2	R\$ 400,0000
Área de higienização de painéis/utensílios e pratos			
Lava louças monocamara de capô, 60 ciclos, 220 v	R\$ 18.309,56	1	R\$ 18.309,5600
Tanque de aço inox - capacidade 27 litros	R\$ 292,73	1	R\$ 292,7300
Mesa em inox com 2 cubas (central) medidas aproximadas 1880x700x900mm - cuba 500x400x300	R\$ 2.432,50	1	R\$ 2.432,5000
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1,10 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 1.320,00	1	R\$ 1.320,0000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	2	R\$ 2.539,3200
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 80L (oitenta litros)	R\$ 997,00	2	R\$ 1.994,0000
Dispensa			
Balança eletrônica digital de mesa capac. 30 kg e graduação 10 g	R\$ 781,37	1	R\$ 781,3700
Escada doméstica, material alumínio, 5 degraus, antiderrapante	R\$ 130,00	1	R\$ 130,0000
Armário aéreo 04(quatro) portas branco - Dimensões aproximadas: altura 76cm x largura 1,65 cm x profundidade 55cm - material MDP - suporta 60 kg	R\$ 613,00	2	R\$ 1.226,0000
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,80 x 0,10 m - cor branca	R\$ 108,99	30	R\$ 3.269,7000
Área de distribuição das refeições			
Carro(balcão) térmico - (self-service) - 12 cubas quente e 06 frias	R\$ 2.482,99	1	R\$ 2.482,9900
Refresqueira 1 cuba - 16 litros - cuba em policarbonato - Cubas em Policarbonato, transparentes e altamente resistentes a impactos, Gabinete em aço inoxidável escovado, termostato de temperatura regulável de 5 a 10c, dimensões aproximadas - Alt 67cm Larg 20cm Prof 48cm	R\$ 1.599,84	1	R\$ 1.599,8400
Refeitório			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 2,50 x 0,70 x 0,85 m	R\$ 1.608,33	1	R\$ 1.608,3300
Mesa para refeitório com 6 cadeiras - Tampo injetado adulto	R\$ 1.487,64	5	R\$ 7.438,2000
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 20L (vinte litros)	R\$ 162,50	1	R\$ 162,5000

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

HOSPITAL INFANTIL DR. ADAILTON CORTE DE ALENCAR - Área da cozinha - aprox. 135m ²			
Área de carnes			
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	2	R\$ 2.539,3200
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 1,50x70x85m - cuba CxLA 70x50x50	R\$ 1.866,99	1	R\$ 1.866,9900
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de vegetais			
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	1	R\$ 1.269,6600
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 1,60x70x85m - cuba CxLA 70x50x50	R\$ 1.866,99	1	R\$ 1.866,9900
Máquina descascador de tubérculos, material aço inoxidável, cap para 250kg/h, 220 volt	R\$ 2.363,36	1	R\$ 2.363,3600
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de cocção			
Fogão industrial 6 bocas, queimadores duplos, forno de 40 cm, em ferro fundido, funcionamento gás, comp. 2.280 mm, larg 1.060 mm, Alt 800 mm	R\$ 1.790,00	1	R\$ 1.790,0000
Coifa industrial completa.; -aço inoxidável, com 4 águas, filtro em V para captação de vapores com gordura, para cozinha, tipo de centro.; -completa: com dutos de tubulação e com exaustor (220 volts).; Medidas: 2,50 x 1,50 x 0,80 m. (CxLxA); Diâmetro do Duto: 40 cm; Tamanho do Duto: 12 metros	R\$ 11.500,00	1	R\$ 11.500,0000
Exaustor de parede tipo industrial c/ diâmetro de 500x200mm com chave de reversão	R\$ 218,59	1	R\$ 218,5900
Liquidificador industrial cap. 15 litros, basculante	R\$ 923,40	1	R\$ 923,4000
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico	R\$ 1.914,97	1	R\$ 1.914,9700
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de preparo Dietas Pacientes			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1900 x 700 x 850 mm	R\$ 1.388,10	1	R\$ 1.388,1000
Liquidificador industrial cap. 08 litros	R\$ 735,00	1	R\$ 735,0000
Espremedor de frutas industrial - 300w	R\$ 213,01	1	R\$ 213,0100
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Carro de transporte fechado - 2 portas, camaras separadas - 26 bandejas - Dimensões aproximadas 1000x750x1400, composto de camara quente e camara fria. Com a quantidade padrão de bandejas	R\$ 49.300,00	1	R\$ 49.300,0000
Balcão térmico - (self-service) - 8 cubas quente - Dimensões aproximadas Comprimento - 1440 mm x Largura 595 mm x Altura buffet 220 mm x Altura total 1235 mm	R\$ 1.846,00	1	R\$ 1.846,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 20L (vinte litros)	R\$ 162,50	1	R\$ 162,5000
Área de preparo de Sondas/Lactário			
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 2,10x1,00x85m - cuba CxLA 50x40x25	R\$ 2.519,99	1	R\$ 2.519,9900
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1900 x 700 x 850 mm	R\$ 1.388,10	1	R\$ 1.388,1000
Liquidificador doméstico cap. 02 litros	R\$ 93,00	1	R\$ 93,0000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	2	R\$ 2.539,3200

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Área frigorífica			
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 2.189,40	3	R\$ 6.568,2000
Freezer vertical - porta cega - cap. 246 litros Profundidade 69 cm x Largura 60 cm x Altura 170 cm	R\$ 2.080,00	1	R\$ 2.080,0000
Refrigerador duplex - branca - 450 litros Altura 180 cm x Largura 70 cm x Profundidade 70 cm	R\$ 2.782,00	2	R\$ 5.564,0000
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m - cor branca	R\$ 108,99	10	R\$ 1.089,9000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	2	R\$ 2.539,3200
Área de armazenamento de material limpeza e descartáveis			
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,90 x 0,40 x 1,98 m	R\$ 200,00	2	R\$ 400,0000
Área de higienização de panelas/utensílios e pratos			
Lava louças monocamara de capô, 60 ciclos, 220 v	R\$ 18.509,56	1	R\$ 18.509,5600
Tanque de aço inox - capacidade 27 litros	R\$ 292,73	1	R\$ 292,7300
Mesa em inox com 2 cubas (central) medidas aproximadas 1880x700x900mm - cuba 500x400x300	R\$ 2.432,50	1	R\$ 2.432,5000
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1,10 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 1.320,00	1	R\$ 1.320,0000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	2	R\$ 2.539,3200
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 80L (oitenta litros)	R\$ 997,00	2	R\$ 1.994,0000
Despensa			
Balança eletrônica digital de mesa capac. 30 kg e graduação 10 g	R\$ 781,37	1	R\$ 781,3700
Armário aéreo 04(quatro) portas branco - Dimensões aproximadas: altura 83cm x largura 1,60 cm x profundidade 35cm - material MDP - suporta 60 kg	R\$ 613,00	2	R\$ 1.226,0000
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,90 x 0,40 x 1,98 m	R\$ 200,00	1	R\$ 200,0000
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m - cor branca	R\$ 108,99	10	R\$ 1.089,9000
Área de distribuição das refeições			
Balcão térmico - (self-service) - 08 cubas quente e 04 frias	R\$ 2.191,20	1	R\$ 2.191,2000
Refresqueira 1 cuba - 16 litros - cuba em policarbonato - Cubas em Policarbonato, transparentes e altamente resistentes a impactos, Gabinete em aço inoxidável escovado, termostato de temperatura regulável de 5 a 10c, dimensões aproximadas - Alt 67cm Larg 20cm Prof 48cm	R\$ 1.599,84	1	R\$ 1.599,8400
Refeitório			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 2,50 x 0,70 x 0,85 m	R\$ 1.608,33	1	R\$ 1.608,3300
Mesa para refeitório com 6 cadeiras - Tampo injetado adulto	R\$ 1.487,64	2	R\$ 2.975,2800
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 20L (vinte litros)	R\$ 162,50	1	R\$ 162,5000

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

MATERNIDADE PADRE GERALDO - Área da cozinha - aprox. 56m²			
Área de carnes			
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	1	R\$ 1.269,6600
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 2,10x1,00x85m - cuba CxLA 50x40x25	R\$ 2.519,99	1	R\$ 2.519,9900
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de vegetais			
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 1,60x70x85m - cuba CxLA 70x50x50	R\$ 1.866,99	1	R\$ 1.866,9900
Máquina descascador de tubérculos, material aço inoxidável, cap para 250kg/h, 220 volt	R\$ 2.363,36	1	R\$ 2.363,3600
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de cocção			
Fogão industrial 6 bocas, queimadores duplos, forno de 40 cm, em ferro fundido, funcionamento gás, comp.2.280 mm, larg 1.060 mm, Alt 800 mm	R\$ 1.790,00	1	R\$ 1.790,0000
Coifa industrial completa.; -aço inoxidável, com 4 águas, filtro em V para captação de vapores com gordura, para cozinha, tipo de centro.; -completa: com dutos de tubulação e com exaustor (220 volts).; Medidas: 2,50 x 1,50 x 0,80 m. (CxLxA); Diâmetro do Duto: 40 cm; Tamanho do Duto: 12 metros	R\$ 11.500,00	1	R\$ 11.500,0000
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 2,50 x 0,70 x 0,85 m	R\$ 1.608,33	1	R\$ 1.608,3300
Exaustor de parede tipo industrial c/ diâmetro de 500x200mm com chave de reversão	R\$ 218,59	1	R\$ 218,5900
Liquidificador industrial cap. 15 litros, basculante	R\$ 923,40	1	R\$ 923,4000
Cortador de frios automático, 1/2 Hp, 110/220 volts, monofásico	R\$ 1.914,97	1	R\$ 1.914,9700
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área de preparo Dietas Pacientes			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 2,50 x 0,70 x 0,85 m	R\$ 1.608,33	1	R\$ 1.608,3300
Liquidificador doméstico cap. 02 litros	R\$ 93,00	1	R\$ 93,0000
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Carro de transporte fechado - 2 portas, camaras separadas - 26 bandejas - Dimensões aproximadas 1000x750x1400, composto de camara quente e camara fria. Com a quantidade padrão de bandejas	R\$ 49.300,00	1	R\$ 49.300,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 20L (vinte litros)	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Área frigorífica			
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 2.189,40	2	R\$ 4.378,8000
Refrigerador duplex - branca - 450 litros Altura 180 cm x Largura 70 cm x Profundidade 70 cm	R\$ 2.782,00	3	R\$ 8.346,0000
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m - cor branca	R\$ 108,99	10	R\$ 1.089,9000
Área de armazenamento de material limpeza e descartáveis			
Estante de aço pintada c/ 4 planos, de 0,90 x 0,40 x 1,98 m	R\$ 200,00	1	R\$ 200,0000

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Área de higienização de panelas/utensílios e pratos			
Lava louças monocamara de capô, 60 ciclos, 220 v	R\$ 18.309,56	1	R\$ 18.309,5600
Tanque de aço inox - capacidade 27 litros	R\$ 292,73	1	R\$ 292,7300
Mesa em inox com 2 cubas (central) medidas aproximadas 1880x700x900mm - cuba 500x400x300	R\$ 2.432,50	1	R\$ 2.432,5000
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 1,10 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 1.320,00	1	R\$ 1.320,0000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	2	R\$ 2.539,3200
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	2	R\$ 1.119,9800
Despensa			
Balança eletrônica digital de mesa capac. 30 kg e graduação 10 g	R\$ 781,37	1	R\$ 781,3700
Armário aéreo 04(quatro) portas branco - Dimensões aproximadas: altura 76cm x largura 1,65 cm x profundidade 55cm - material MDP - suporta 60 kg	R\$ 613,00	2	R\$ 1.226,0000
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m - cor branca	R\$ 108,99	10	R\$ 1.089,9000
Área de distribuição das refeições			
Carro (balcão) térmico - (self-service) - 08 cubas quente e 04 frias	R\$ 2.191,20	1	R\$ 2.191,2000
Refresqueira 1 cuba - 16 litros - cuba em policarbonato - Cubas em Policarbonato, transparentes e altamente resistentes a impactos, Gabinete em aço inoxidável escovado, termostato de temperatura regulável de 5 a 10c, dimensões aproximadas - Alt 67cm Larg 20cm Prof 48cm	R\$ 1.599,84	1	R\$ 1.599,8400
Refeitório			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 2,50 x 0,70 x 0,85 m	R\$ 1.608,33	1	R\$ 1.608,3300
Mesa para refeitório com 6 cadeiras - Tampo injetado adulto	R\$ 1.487,64	2	R\$ 2.975,2800
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

SPA GAIBU -Area da cozinha - aprox. 42m²			
Área de cocção			
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 2,10x1,00x85m - cuba CxLA 50x40x25	R\$ 2.519,99	1	R\$ 2.519,9900
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	1	R\$ 1.269,6600
Liquidificador industrial cap. 08 litros	R\$ 735,00	1	R\$ 735,0000
Fogão industrial 4 bocas, queimadores duplos, forno de 40 cm, em ferro fundido, funcionamento gás, comp.2.280 mm, larg 1.060 mm, Alt 800 mm	R\$ 1.235,98	1	R\$ 1.235,9800
Liquidificador industrial cap. 15 litros, basculante	R\$ 923,40	1	R\$ 923,4000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área frigorífica			
Freezer vertical - porta cega - cap. 246 litros Profundidade 69 cm x Largura 60 cm x Altura 170 cm	R\$ 2.080,00	1	R\$ 2.080,0000
Freezer horizontal cap. 410 litros 0,90 x 0,50 x 0,85 m	R\$ 2.189,40	1	R\$ 2.189,4000
Refrigerador duplex - branca - 450 litros Altura 180 cm x Largura 70 cm x Profundidade 70 cm	R\$ 2.782,00	1	R\$ 2.782,0000
Despensa			
Balança eletrônica digital de mesa capac. 30 kg e graduação 10 g	R\$ 781,37	1	R\$ 781,3700
Escada doméstica, material alumínio, 5 degraus, antiderrapante	R\$ 130,00	1	R\$ 130,0000
Armário aéreo 04(quatro) portas branco - Dimensões aproximadas: altura 83cm x largura 1,60 cm x profundidade 35cm - material MDP - suporta 60 kg	R\$ 613,00	2	R\$ 1.226,0000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,96	1	R\$ 1.269,9600
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m - cor branca	R\$ 108,99	3	R\$ 326,9700
Área de distribuição das refeições			
Balcão térmico - (self-service) - 08 cubas quente e 04 frias	R\$ 2.191,20	1	R\$ 2.191,2000
Refresqueira 1 cuba - 16 litros - cuba em policarbonato - Cubas em Policarbonato, transparentes e altamente resistentes a impactos, Gabinete em aço inoxidável escovado, termostato de temperatura regulável de 5 a 10c, dimensões aproximadas - Alt 67cm Larg 20cm Prof 48cm	R\$ 1.599,84	1	R\$ 1.599,8400
Refeitório			
Mesa lisa em estrutura e tampo em aço inox linear 2,50 x 0,70 x 0,85 m	R\$ 1.608,33	1	R\$ 1.608,3300
Mesa para refeitório com 6 cadeiras - Tampo injetado adulto	R\$ 1.487,64	2	R\$ 2.975,2800
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 20L (vinte litros)	R\$ 162,50	1	R\$ 162,5000

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

CAPS - Estação Cidadania - área da cozinha - aprox. 12m²			
Área de cocção			
Mesa em inox com 1 cuba central medidas aproximadas CxLA 1,50x70x85m - cuba CxLA 70x50x50	R\$ 1.866,99	1	R\$ 1.866,9900
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,66	1	R\$ 1.269,6600
Liquidificador industrial cap. 08 litros	R\$ 735,00	1	R\$ 735,0000
Fogão industrial 4 bocas, queimadores duplos, forno de 40 cm, em ferro fundido, funcionamento gás, comp.2.280 mm, larg 1.060 mm, Alt 800 mm	R\$ 1.235,98	1	R\$ 1.235,9800
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 50L (cinquenta litros)	R\$ 559,99	1	R\$ 559,9900
Área frigorífica			
Freezer vertical - porta cega - cap. 246 litros Profundidade 69 cm x Largura 60 cm x Altura 170 cm	R\$ 2.080,00	1	R\$ 2.080,0000
Refrigerador duplex - branca - 450 litros Altura 180 cm x Largura 70 cm x Profundidade 70 cm	R\$ 2.782,00	1	
Dispensa			
Balança eletrônica digital de mesa capac. 30 kg e graduação 10 g	R\$ 781,37	1	R\$ 781,3700
Escada doméstica, material alumínio, 5 degraus, antiderrapante	R\$ 130,00	1	R\$ 130,0000
Armário aéreo 04(quatro) portas branco - Dimensões aproximadas: altura 83cm x largura 1,60 cm x profundidade 35cm - material MDP - suporta 60 kg	R\$ 613,00	2	R\$ 1.226,0000
Estante gradeada em aço inox de 1,50x 0,50 x 1,55 m, fixa c/ 4 planos	R\$ 1.269,96	1	R\$ 1.269,9600
Estrado de polipropileno 1,00 x 0,90 x 0,25 m - cor branca	R\$ 108,99	1	R\$ 108,9900
Área de distribuição das refeições			
Balcão térmico - (self-service) - 08 cubas quente e 04 frias	R\$ 2.191,20	1	R\$ 2.191,2000
Refresqueira 1 cuba - 16 litros - cuba em policarbonato - Cubas em Policarbonato, transparentes e altamente resistentes a impactos, Gabinete em aço inoxidável escovado, termostato de temperatura regulável de 5 a 10c, dimensões aproximadas - Alt 67cm Larg 20cm Prof 48cm	R\$ 1.599,84	1	R\$ 1.599,8400
Refeitório			
Mesa para refeitório com 6 cadeiras - Tampo injetado adulto	R\$ 1.487,64	1	R\$ 1.487,6400
Bebedouro de garrafão - água gelada e natural - 20 litros	R\$ 594,00	1	R\$ 594,0000
Lixeira de inox com pedal - capacidade de 20L (vinte litros)	R\$ 162,50	1	R\$ 162,5000
Custo total de aquisição (R\$)			R\$ 489.913,8200
Depreciação			
Taxa de depreciação por período considerado			60%
Depreciação Total no período considerado (60 % do Custo total de aquisição) (R\$)			R\$293.948,2920
Período considerado da depreciação (anos)			10,0000
Custo anual com depreciação			R\$29.394,8292
Manutenção			
Valor de Referência			R\$293.948,2920
Taxa de manutenção (%/ano)			10,00%
Custo anual com manutenção			R\$29.394,8292
Total anual de depreciação e manutenção			R\$58.789,6584
Total de refeições servidas por ano			724.818
Custo unitário diário nas dependências da contratante por refeição			R\$0,0811

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

QUANTITATIVO E CUSTO DE UTENSILIOS POR REFEIÇÃO			
HOSPITAL MENDO SAMPAIO			
Itens	Custo unitário (R\$)	Quantidade de utensílios por refeição	Custo com utensílios por refeição (R\$)
Caçarola de alumínio- nº 36 - cap. 17 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 121,9800	3	R\$ 365,9400
Caçarola de alumínio cap. 9,8 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 46,8000	3	R\$ 140,4000
Caldeirão de alumínio 20 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 100,8400	3	R\$ 302,5200
Caldeirão de alumínio 30 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 121,9900	4	R\$ 487,9600
Caçarola de alumínio cap. 31 litros tipo hotel c/tampa	R\$ 211,8900	3	R\$ 635,6700
Assadeira retangular média nº 5	R\$ 77,4000	3	R\$ 232,2000
Assadeira retangular pequena nº 4	R\$ 24,5000	3	R\$ 73,5000
Cuscuzzeiras hotel 38 com base, alças e tampa- medidas 38 x 38 (D xA)	R\$ 82,0000	2	R\$ 164,0000
Frigideira antiaderente 24 cm, em alumínio polido, linha hotel	R\$ 61,2100	6	R\$ 367,2600
Tacho de alumínio nº 50 tipo hotel	R\$ 146,8000	4	R\$ 587,2000
Fervedor em aço inox 2 litros	R\$ 139,4600	3	R\$ 418,3800
Colher de altileno 50 cm	R\$ 60,4900	3	R\$ 181,4700
Colher de altileno côncava - 60 cm	R\$ 52,0500	4	R\$ 208,2000
Concha de alumínio linha hotel nº 10	R\$ 8,4900	5	R\$ 42,4500
Concha de alumínio linha hotel nº 12	R\$ 10,7900	5	R\$ 53,9500
Escorredor em alumínio polido, nº 45 com alças	R\$ 66,9200	4	R\$ 267,6800
Escumadeira alumínio diam.14 cm	R\$ 22,9000	3	R\$ 68,7000
Escumadeira alumínio diam.16 cm	R\$ 30,3300	3	R\$ 90,9900
Faca p/ carne crua inox lâmina 6"	R\$ 34,3900	5	R\$ 171,9500
Faca p/ carne crua inox lâmina 8"	R\$ 15,2800	5	R\$ 76,4000
Faca p/ legumes inox 4"	R\$ 9,6700	6	R\$ 58,0200
Faca p/ pão, serrilhada 8"	R\$ 12,9900	2	R\$ 25,9800
Jarra plástica com tampa, capacidade de 4 litros	R\$ 13,9000	4	R\$ 55,6000
Monobloco 13 litros em polietileno	R\$ 32,3800	10	R\$ 323,8000
Monobloco 50 litros em polietileno	R\$ 36,9900	15	R\$ 554,8500
Monobloco 61 litros em polietileno	R\$ 61,3400	5	R\$ 306,7000
Pá em altileno 80 cm	R\$ 58,9900	2	R\$ 117,9800
Pá para arroz em altileno média	R\$ 47,6700	2	R\$ 95,3400
Placas para corte de alimentos, vermelha para carne crua (50x30)	R\$ 53,2000	3	R\$ 159,6000
Placas para corte de alimentos, verde para fruta, legumes e verduras (50x30)	R\$ 53,2000	3	R\$ 159,6000
Placas para corte de alimentos, azul para peixes (50x30)	R\$ 53,2000	3	R\$ 159,6000
Placas para corte de alimentos, amarela para aves (50x30)	R\$ 53,2000	3	R\$ 159,6000
Placas para corte de alimentos, branca para corte de latibactcínios (50x30)	R\$ 53,2000	3	R\$ 159,6000
Picador de legumes tamanho médio, linha industrial	R\$ 99,9900	2	R\$ 199,9800
Recipiente plástico(caixa) c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R\$ 21,9900	5	R\$ 109,9500
Caixa térmica hot-box 100 litros 84 x 64 x42 cm - polietileno linear - para transporte de alimentos preparados	R\$ 794,4800	1	R\$ 794,4800
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R\$ 53,9500	2	R\$ 107,9000

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

HOSPITAL INFANTIL DR. ADAILTON CORTE DE ALENCAR			
Itens	Custo unitário (R\$)	Quantidade de utensílios por refeição	Custo com utensílios por refeição (R\$)
Caçarola de alumínio- nº 36 - cap. 17 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 121,9800	5	R\$ 609,9000
Caçarola de alumínio cap. 9,8 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 46,8000	4	R\$ 187,2000
Caldeirão de alumínio 20 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 100,8400	2	R\$ 201,6800
Caçarola de alumínio cap. 31 litros tipo hotel c/tampa	R\$ 211,8900	2	R\$ 423,7800
Panela tipo papeiro cônico de alumínio nº 16 cpa 1,6 L	R\$ 27,9000	4	R\$ 111,6000
Assadeira retangular média nº 5	R\$ 77,4000	1	R\$ 77,4000
Assadeira retangular pequena nº 4	R\$ 24,5000	1	R\$ 24,5000
Cuscuzzeiras hotel 38 com base, alças e tampa- medidas 38 x 38 (D xA)	R\$ 82,0000	2	R\$ 164,0000
Frigideira antiaderente 24 cm, em alumínio polido, linha hotel	R\$ 61,2100	1	R\$ 61,2100
Tacho de alumínio nº 50 tipo hotel	R\$ 146,8000	2	R\$ 293,6000
Fervedor inox 2 litros	R\$ 139,4600	1	R\$ 139,4600
Colher de altileno 50 cm	R\$ 60,4900	3	R\$ 181,4700
Colher de altileno côncava - 60 cm	R\$ 52,0500	4	R\$ 208,2000
Concha de alumínio linha hotel nº 10	R\$ 8,4900	3	R\$ 25,4700
Concha de alumínio linha hotel nº 12	R\$ 10,7900	3	R\$ 32,3700
Escorredor em alumínio polido, nº 45 com alças	R\$ 66,9200	3	R\$ 200,7600
Escumadeira alumínio diam.14 cm	R\$ 22,9000	3	R\$ 68,7000
Escumadeira alumínio diam.16 cm	R\$ 30,3300	3	R\$ 90,9900
Faca p/ carne crua inox lâmina 6"	R\$ 34,3900	4	R\$ 137,5600
Faca p/ carne crua inox lâmina 8"	R\$ 15,2800	4	R\$ 61,1200
Faca p/ legumes inox 4"	R\$ 9,6700	4	R\$ 38,6800
Faca p/ pão, serrilhada 8"	R\$ 12,9900	2	R\$ 25,9800
Jarra plástica com tampa, capacidade de 4 litros	R\$ 13,9000	4	R\$ 55,6000
Monobloco 13 litros em polietileno	R\$ 32,3800	5	R\$ 161,9000
Monobloco 50 litros em polietileno	R\$ 36,9900	5	R\$ 184,9500
Monobloco 61 litros em polietileno	R\$ 61,3400	5	R\$ 306,7000
Pá em altileno 80 cm	R\$ 58,9900	2	R\$ 117,9800
Pá para arroz em altileno média	R\$ 47,6700	2	R\$ 95,3400
Placas para corte de alimentos, vermelha para carne crua (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, verde para fruta, legumes e verduras (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, azul para peixes (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, amarela para aves (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, branca para corte de latibactcínios (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Picador de legumes tamanho médio, linha industrial	R\$ 99,9900	1	R\$ 99,9900
Recipiente plástico(caixa) c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R\$ 21,9900	5	R\$ 109,9500
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R\$ 53,9500	1	R\$ 53,9500

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

MATERNIDADE PADRE GERALDO			
Itens	Custo unitário (R\$)	Quantidade de utensílios por refeição	Custo com utensílios por refeição (R\$)
Caçarola de alumínio- nº 36 - cap. 17 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 121,9800	3	R\$ 365,9400
Caçarola de alumínio cap. 9,8 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 46,8000	3	R\$ 140,4000
Caldeirão de alumínio 20 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 100,8400	1	R\$ 100,8400
Caçarola de alumínio cap. 31 litros tipo hotel c/tampa	R\$ 211,8900	2	R\$ 423,7800
Assadeira retangular média nº 5	R\$ 77,4000	1	R\$ 77,4000
Assadeira retangular pequena nº 4	R\$ 24,5000	1	R\$ 24,5000
Cuscuzzeiras hotel 38 com base, alças e tampa- medidas 38 x 38 (D xA)	R\$ 82,0000	1	R\$ 82,0000
Frigideira antiaderente 24 cm, em alumínio polido, linha hotel	R\$ 61,2100	2	R\$ 122,4200
Tacho de alumínio nº 50 tipo hotel	R\$ 146,8000	2	R\$ 293,6000
Fervedor inox 2 litros	R\$ 139,4600	2	R\$ 278,9200
Colher de altileno 50 cm	R\$ 60,4900	3	R\$ 181,4700
Colher de altileno côncava - 60 cm	R\$ 52,0500	4	R\$ 208,2000
Concha de alumínio linha hotel nº 10	R\$ 8,4900	3	R\$ 25,4700
Concha de alumínio linha hotel nº 12	R\$ 10,7900	3	R\$ 32,3700
Escorredor em alumínio polido, nº 45 com alças	R\$ 66,9200	1	R\$ 66,9200
Escumadeira alumínio diam.14 cm	R\$ 22,9000	3	R\$ 68,7000
Escumadeira alumínio diam.16 cm	R\$ 30,3300	3	R\$ 90,9900
Faca p/ carne crua inox lâmina 6"	R\$ 34,3900	4	R\$ 137,5600
Faca p/ carne crua inox lâmina 8"	R\$ 15,2800	4	R\$ 61,1200
Faca p/ legumes inox 4"	R\$ 9,6700	4	R\$ 38,6800
Faca p/ pão, serrilhada 8"	R\$ 12,9900	2	R\$ 25,9800
Jarra plástica com tampa, capacidade de 4 litros	R\$ 13,9000	4	R\$ 55,6000
Monobloco 13 litros em polietileno	R\$ 32,3800	5	R\$ 161,9000
Monobloco 50 litros em polietileno	R\$ 36,9900	5	R\$ 184,9500
Pá em altileno 80 cm	R\$ 58,9900	1	R\$ 58,9900
Pá para arroz em altileno média	R\$ 47,6700	1	R\$ 47,6700
Placas para corte de alimentos, vermelha para carne crua (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, verde para fruta, legumes e verduras (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, azul para peixes (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, amarela para aves (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Placas para corte de alimentos, branca para corte de latibactcínios (50x30)	R\$ 53,2000	2	R\$ 106,4000
Picador de legumes tamanho médio, linha industrial	R\$ 99,9900	1	R\$ 99,9900
Recipiente plástico(caixa) c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R\$ 21,9900	5	R\$ 109,9500
Caixa térmica hot-box 100 litros 84 x 64 x42 cm - polietileno linear - para transporte de alimentos preparados	R\$ 794,4800	1	R\$ 794,4800
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R\$ 53,9500	1	R\$ 53,9500

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

SPA GAIBU			
Itens	Custo unitário (R\$)	Quantidade de utensílios por refeição	Custo com utensílios por refeição (R\$)
Caçarola de alumínio- nº 36 - cap. 17 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 121,9800	2	R\$ 243,9600
Caçarola de alumínio cap. 9,8 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 46,8000	4	R\$ 187,2000
Caldeirão de alumínio 20 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 100,8400	1	R\$ 100,8400
Assadeira retangular média nº 5	R\$ 77,4000	1	R\$ 77,4000
Assadeira retangular pequena nº 4	R\$ 24,5000	1	R\$ 24,5000
Cuscuzzeiras hotel 38 com base, alças e tampa- medidas 38 x 38 (D xA)	R\$ 82,0000	1	R\$ 82,0000
Frigideira antiaderente 24 cm, em alumínio polido, linha hotel	R\$ 61,2100	2	R\$ 122,4200
Colher de altileno 50 cm	R\$ 60,4900	2	R\$ 120,9800
Colher de altileno côncava - 60 cm	R\$ 52,0500	2	R\$ 104,1000
Concha de alumínio linha hotel nº 10	R\$ 8,4900	1	R\$ 8,4900
Concha de alumínio linha hotel nº 12	R\$ 10,7900	2	R\$ 21,5800
Escofedor em alumínio polido, nº 45 com alças	R\$ 66,9200	1	R\$ 66,9200
Escumadeira alumínio diam.14 cm	R\$ 22,9000	2	R\$ 45,8000
Escumadeira alumínio diam.16 cm	R\$ 30,3300	2	R\$ 60,6600
Faca p/ carne crua inox lâmina 6"	R\$ 34,3900	1	R\$ 34,3900
Faca p/ carne crua inox lâmina 8"	R\$ 15,2800	2	R\$ 30,5600
Faca p/ legumes inox 4"	R\$ 9,6700	2	R\$ 19,3400
Faca p/ pão, serrilhada 8"	R\$ 12,9900	1	R\$ 12,9900
Jarra plástica com tampa, capacidade de 4 litros	R\$ 13,9000	3	R\$ 41,7000
Monobloco 13 litros em polietileno	R\$ 32,3800	3	R\$ 97,1400
Pá em altileno 80 cm	R\$ 58,9900	1	R\$ 58,9900
Pá para arroz em altileno média	R\$ 47,6700	1	R\$ 47,6700
Placas para corte de alimentos, vermelha para carne crua (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, verde para fruta, legumes e verduras (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, azul para peixes (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, amarela para aves (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, branca para corte de latibactcínios (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Picador de legumes tamanho médio, linha industrial	R\$ 99,9900	1	R\$ 99,9900
Recipiente plástico(caixa) c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R\$ 21,9900	5	R\$ 109,9500
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R\$ 53,9500	1	R\$ 53,9500

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

CAPS			
Itens	Custo unitário (R\$)	Quantidade de utensílios por refeição	Custo com utensílios por refeição (R\$)
Caçarola de alumínio- nº 36 - cap. 17 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 121,9800	2	R\$ 243,9600
Caçarola de alumínio cap. 9,8 litros tipo hotel c/ tampa	R\$ 46,8000	4	R\$ 187,2000
Assadeira retangular média nº 5	R\$ 77,4000	1	R\$ 77,4000
Assadeira retangular pequena nº 4	R\$ 24,5000	1	R\$ 24,5000
Cuscuzzeiras hotel 38 com base, alças e tampa- medidas 38 x 38 (D xA)	R\$ 82,0000	1	R\$ 82,0000
Frigideira antiaderente 24 cm, em alumínio polido, linha hotel	R\$ 61,2100	2	R\$ 122,4200
Colher de altileno 50 cm	R\$ 60,4900	2	R\$ 120,9800
Colher de altileno côncava - 60 cm	R\$ 52,0500	2	R\$ 104,1000
Concha de alumínio linha hotel nº 10	R\$ 8,4900	1	R\$ 8,4900
Concha de alumínio linha hotel nº 12	R\$ 10,7900	2	R\$ 21,5800
Escorredor em alumínio polido, nº 45 com alças	R\$ 66,9200	1	R\$ 66,9200
Escumadeira alumínio diam.14 cm	R\$ 22,9000	2	R\$ 45,8000
Escumadeira alumínio diam.16 cm	R\$ 30,3300	2	R\$ 60,6600
Faca p/ carne crua inox lâmina 6"	R\$ 30,3300	1	R\$ 30,3300
Faca p/ carne crua inox lâmina 8"	R\$ 34,3900	2	R\$ 68,7800
Faca p/ legumes inox 4"	R\$ 15,2800	2	R\$ 30,5600
Faca p/ pão, serrilhada 8"	R\$ 9,6700	1	R\$ 9,6700
Jarra plástica com tampa, capacidade de 4 litros	R\$ 12,9900	3	R\$ 38,9700
Monobloco 13 litros em polietileno	R\$ 32,3800	3	R\$ 97,1400
Pá em altileno 80 cm	R\$ 58,9900	1	R\$ 58,9900
Pá para arroz em altileno média	R\$ 47,6700	1	R\$ 47,6700
Placas para corte de alimentos, vermelha para carne crua (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, verde para fruta, legumes e verduras (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, azul para peixes (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, amarela para aves (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Placas para corte de alimentos, branca para corte de latibactcínios (50x30)	R\$ 53,2000	1	R\$ 53,2000
Picador de legumes tamanho médio, linha industrial	R\$ 99,9900	1	R\$ 99,9900
Recipiente plástico(caixa) c/ tampa p/ alimentos 10 litros	R\$ 21,9900	4	R\$ 87,9600
Termômetro tipo espeto de 50° a 300°	R\$ 53,9500	1	R\$ 53,9500
Custo total de aquisição (R\$)			R\$ 22.711,6700
Depreciação			
Taxa de depreciação por período considerado			50%
Depreciação Total no período considerado (50 % do Custo total de aquisição) (R\$)			R\$11.355,8350
Período considerado da depreciação (anos)			2,0000
Custo anual com depreciação			R\$5.677,9175
Total anual de depreciação			R\$ 5.677,9175
Total de refeições servidas por ano			724.818
Custo unitário diário nas dependências da contratada por refeição			R\$0,0078

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Cálculo do BDI baseado na Nota Técnica nº 1/2007 - SCI/STF

Fórmula para Cálculo e Aplicação do BDI

$$\text{BDI} = \frac{(1 + A) \times (1 + B)}{1 - C}$$

Onde:

A: Taxa da somatória das despesas indiretas (%);

B: Taxa representativa do lucro bruto (%);

C: Taxa representativa da incidência de despesas fiscais (%).

Itens	Total	Componentes	Subtotal
Despesas Indiretas	3,50%	Administração Central	3,00%
		Seguros	0,50%
Lucro	5,00%	Lucro	5,00%
Despesas Fiscais	9,25%	COFINS	7,60%
		PIS	1,65%

$$(1 + 3,5\%) \times (1 + 5,00\%)$$

$$\text{BDI} =$$

$$1 - 9,25\%$$

$$\text{BDI} = 1,197521 = 19,75\%$$

$$1,1975$$

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

QUADRO DE FUNCIONÁRIOS						
Setores/Turno	Participação funcionário (%)	Custo mensal (R\$)		Total por profissional		
Nutrição						
Nutricionista - 44 horas	100,00%	R\$	4.709,31	1,0	R\$	4.709,31
Nutricionista - 12 x 36 Diurno		R\$	9.418,63	3,0	R\$	28.255,88
Técnico em Nutrição - 12 x 36 Diurno		R\$	4.191,70	1,0	R\$	4.191,70
Técnico em Nutrição - 12 x 36 Noturno		R\$	4.788,20	2,0	R\$	9.576,40
Estocagem						
Auxiliar de estoque - 44 horas	100%	R\$	1.910,88	3,0	R\$	5.732,63
Pré-preparo						
Auxiliar de cozinha - 44 horas	100,0%	R\$	1.910,88	3,0	R\$	5.732,63
Auxiliar de cozinha - 12 x 36 Diurno		R\$	3.731,00	4,0	R\$	14.924,00
Auxiliar de cozinha - 12 x 36 Noturno		R\$	4.525,24	3,0	R\$	13.575,71
Cocção						
Cozinheiro 44 horas	100,00%	R\$	3.268,09	1,0	R\$	3.268,09
Cozinheiro 12x36 Diurno		R\$	6.445,43	4,0	R\$	25.781,74
Distribuição refeições						
Copeiras 12 x 36 Diurno	100,00%	R\$	3.731,00	3,0	R\$	11.193,00
Copeira 12 x 36 Noturno		R\$	4.525,24	3,0	R\$	13.575,71
Higienização de utensílios						
Auxiliar de serviços gerais - 44 horas	100,00%	R\$	1.910,88	1,0	R\$	1.910,88
Aux. serviços gerais - 12 x 36 Diurno		R\$	3.731,00	4,0	R\$	14.924,00
Aux. serviços gerais 12 x 36 Noturno		R\$	4.525,24	3,0	R\$	13.575,71
Total mensal (R\$)					R\$	170.927,38
				Custo Anual (R\$/ano)	R\$	2.051.128,52
				Número de Refeições		724.818
				Custo por refeição (R\$/refeição)	R\$	2,8299

HOSPITAL MENDO SAMPAIO		
Função	Posto	Carga horária
NUTRICIONISTA	1	12 x 36 diurno
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO	1	12 x 36 noturno
AUX DE ESTOQUE	1	44 horas
COPEIRA	1	12 x 36 diurno
COPEIRA	1	12 x 36 noturno
COZINHEIRO	1	12 x 36 diurno
AUX DE COZINHA	1	44 horas
AUX DE COZINHA	1	12 x 36 diurno
AUX DE COZINHA	1	12 x 36 noturno
SERVIÇOS GERAIS	1	12 x 36 diurno
SERVIÇOS GERAIS	1	12 x 36 noturno

HOSPITAL INFANTIL ADAILTON CORTE ALENCAR		
Função	Posto	Carga horária
NUTRICIONISTA	1	12 x 36 diurno
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO	1	12 x 36 noturno
AUX DE ESTOQUE	1	44 horas
COPEIRA	1	12 x 36 diurno
COPEIRA	1	12 x 36 noturno
COZINHEIRO	1	12 x 36 diurno
AUX DE COZINHA	1	44 horas
AUX DE COZINHA	1	12 x 36 diurno
AUX DE COZINHA	1	12 x 36 noturno
SERVIÇOS GERAIS	1	12 x 36 diurno
SERVIÇOS GERAIS	1	12 x 36 noturno

MATERNIDADE PADRE GERALDO		
Função	Posto	Carga horária
NUTRICIONISTA	1	12 x 36 diurno
AUX DE ESTOQUE	1	44 horas
COPEIRA	1	12 x 36 diurno
COPEIRA	1	12 x 36 noturno
COZINHEIRO	1	12 x 36 diurno
AUX DE COZINHA	1	12 x 36 diurno
AUX DE COZINHA	1	12 x 36 noturno
SERVIÇOS GERAIS	1	12 x 36 diurno
SERVIÇOS GERAIS	1	12 x 36 noturno

SPA GAIBU/CAPS		
Função	Posto	Carga horária
NUTRICIONISTA	1	44 horas
TÉCNICO DE NUTRIÇÃO	1	12 x 36 diurno

SPA GAIBU		
Função	Posto	Carga horária
COZINHEIRO	1	12 x 36 diurno
AUX DE COZINHA	1	12 x 36 diurno
SERVIÇOS GERAIS	1	12 x 36 diurno

CAPS		
Função	Posto	Carga horária
COZINHEIRO	1	44 horas
AUX DE COZINHA	1	44 horas
SERVIÇOS GERAIS	1	44 horas

PISOS SALARIAIS OBTIDOS NO CAGED

Por não estarem especificamente consideradas nas convenções, algumas categorias tiveram seus salários representados a partir de levantamento realizado utilizando informações do Cadastro Geral de Empregados e Desempregados (CAGED) dos últimos meses, isto é, de janeiro a março de 2019.

O CAGED serve como base para a elaboração de estudos, pesquisas, projetos e programas ligados ao mercado de trabalho, ao mesmo tempo em que subsidia a tomada de decisões para ações governamentais. Dentre as informações disponíveis, destaca-se o salário nominal de registros e desligamentos em carteira profissional, individualizados, de forma a permitir que os resultados sejam apresentados em valores totais de salários registrados no período.

A partir dessa base de informações foram selecionados apenas os registros para o estado de Pernambuco, considerando todas as CNAEs disponíveis e carga horária laboral igual a 44 horas semanais. Vale ressaltar que os vínculos empregatícios foram contabilizados sem distinção de porte de empresa.

Em função do CAGED obedecer à Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), definiu-se as equivalências entre as categorias profissionais pesquisadas e da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO), conforme pode ser observado abaixo:

CONSULTA MINISTERIO DO TRABALHO EM 30.04.2019 - CONSULTA Nº 50268067(Jan/2019 a Mar/2019)

CBO	Nomenclatura	Salário médio	
271105	Chefe de Cozinha	R\$	1.782,00
325210	Técnico em Nutrição e Dietética	R\$	1.150,00

ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

PLANILHA DE FORMação DE CUSTOS NUTRICIONISTA 44 HORAS		
Posto de 44 horas semanais Diurno (2ª feira a 6ª feira)		Valor mensal
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 2.641,20 (dois mil seiscentos e quarenta e um reais e vinte centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000162/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/09/2018 - 31/08/2019)		
MÃO DE OBRA		
Valor do salário - Clausula 3ª Convenção item 2 da Convenção Coletiva 2018		R\$ 2.641,20
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.641,20
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00% R\$ 528,24
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00% R\$ 211,30
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50% R\$ 39,62
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00% R\$ 26,41
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20% R\$ 5,28
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60% R\$ 15,85
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50% R\$ 66,03
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00% R\$ 79,24
Subtotal Grupo A		36,800% R\$ 971,96
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01	Férias	9,17% R\$ 242,20
B.02	Aviso Prévio Trabalho	0,01% R\$ 0,26
B.03	Auxilio Doença	1,54% R\$ 40,67
B.04	Acidente de Trabalho	0,03% R\$ 0,79
B.05	Faltas Legais	0,91% R\$ 24,03
B.06	Licença paternidade	0,04% R\$ 1,06
Subtotal Grupo B		11,70% R\$ 309,02
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10% R\$ 81,88
C.02	13º Salário	9,31% R\$ 245,90
Subtotal Grupo C		12,41% R\$ 327,77
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84% R\$ 48,60
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13% R\$ 3,43
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68% R\$ 97,20
Subtotal Grupo D		5,65% R\$ 149,23
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11% R\$ 2,91
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04% R\$ 1,06
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53% R\$ 14,00
Subtotal Grupo E		0,68% R\$ 17,96
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87% R\$ 234,34
		8,87% R\$ 234,34
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11% R\$ 2.010,28
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 4.651,48
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (R\$ 3,40x2x33,34dias) -(6% salário base) (R\$ 226,71 - R\$ 158,47)		R\$ 0,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 63,73
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 63,73
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 63,73
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250% -R\$ 5,89
TOTAL		R\$ 57,83
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 4.651,48
B	Valor Total Insumos	R\$ 57,83
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 4.709,31

PLANILHA DE FORMação DE CUSTOS NUTRICIONISTA 12X36 DIURNO		
Posto de 12 X 36 - DIURNO	Valor mensal	
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 2.641,20 (dois mil seiscentos e quarenta e um reais e vinte centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000162/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/09/2018 - 31/08/2019) MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) nutricionista por posto. Valor do salário - Clausula 3ª Convenção item 2 da Convenção Coletiva 2018 TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 5.282,40 R\$ 5.282,40
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01 INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 1.056,48
A.02 FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 422,59
A.03 SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 79,24
A.04 SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 52,82
A.05 INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 10,56
A.06 SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 31,69
A.07 Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50%	R\$ 132,06
A.08 SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 158,47
Subtotal Grupo A	36,800%	R\$ 1.943,92
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01 Férias	9,17%	R\$ 484,40
B.02 Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,53
B.03 Auxilio Doença	1,54%	R\$ 81,35
B.04 Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 1,58
B.05 Faltas Legais	0,91%	R\$ 48,07
B.06 Licença paternidade	0,04%	R\$ 2,11
Subtotal Grupo B	11,70%	R\$ 618,04
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01 Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 163,75
C.02 13º Salário	9,31%	R\$ 491,79
Subtotal Grupo C	12,41%	R\$ 655,55
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01 Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 97,20
D.02 FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 6,87
D.03 Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 194,39
Subtotal Grupo D	5,65%	R\$ 298,46
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01 Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 5,81
E.02 Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 2,11
E.03 Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 28,00
Subtotal Grupo E	0,68%	R\$ 35,92
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01 Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 468,68
	8,87%	R\$ 468,68
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS	76,11%	R\$ 4.020,57
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 9.302,97
INSUMOS		
Vale Transporte - (R\$ 3,40x2x33,34dias) -(6% salário base) (R\$ 226,71 - R\$ 158,47)		R\$ 0,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 127,45
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 127,45
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 127,45
2 Crédito de PIS/COFINS	9,250%	-R\$ 11,79
TOTAL		R\$ 115,66
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 9.302,97
B Valor Total Insumos		R\$ 115,66
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 9.418,63

PLANILHA DE FORMação DE CUSTOS TECNICO NUTRIÇÃO 12X36 DIURNO		
Posto de 12 X 36 - DIURNO		Valor mensal
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.150,00 (mil, cento e cinquenta reais) consulta base CAGED - Jan-Mar/19 consulta nº 50268067		
MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) técnicos nutrição por posto.		
Valor do salário - CAGED		R\$ 2.300,00
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.300,00
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00% R\$ 460,00
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00% R\$ 184,00
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50% R\$ 34,50
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00% R\$ 23,00
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20% R\$ 4,60
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60% R\$ 13,80
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50% R\$ 57,50
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00% R\$ 69,00
Subtotal Grupo A		36,800% R\$ 846,40
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01	Férias	9,17% R\$ 210,91
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01% R\$ 0,23
B.03	Auxilio Doença	1,54% R\$ 35,42
B.04	Acidente de Trabalho	0,03% R\$ 0,69
B.05	Faltas Legais	0,91% R\$ 20,93
B.06	Licença paternidade	0,04% R\$ 0,92
Subtotal Grupo B		11,70% R\$ 269,10
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10% R\$ 71,30
C.02	13º Salário	9,31% R\$ 214,13
Subtotal Grupo C		12,41% R\$ 285,43
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84% R\$ 42,32
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13% R\$ 2,99
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68% R\$ 84,64
Subtotal Grupo D		5,65% R\$ 129,95
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11% R\$ 2,53
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04% R\$ 0,92
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53% R\$ 12,19
Subtotal Grupo E		0,68% R\$ 15,64
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87% R\$ 204,07
		8,87% R\$ 204,07
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11% R\$ 1.750,59
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 4.050,59
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 69,00- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 55,49
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 155,49
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 155,49
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250% -R\$ 14,38
TOTAL		R\$ 141,11
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 4.050,59
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 141,11
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 4.191,70

PLANILHA DE FORMação DE CUSTOS TECNICO NUTRIÇÃO 12X36 NOTURNO			
Posto de 12 X 36 - NOTURNO		Valor mensal	
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.150,00 (mil, cento e cinquenta reais) consulta base CAGED - Jan-Mar/19 consulta nº 50268067			
MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) técnicos nutrição por posto.			
Valor do salário - CAGED		R\$ 2.300,00	
Valor do adicional Noturno - Art. 73 CLT		R\$ 334,55	
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.634,55	
MONTANTE A			
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)			
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS			
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 526,91
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 210,76
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 39,52
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 26,35
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 5,27
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 15,81
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50%	R\$ 65,86
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 79,04
Subtotal Grupo A		36,800%	R\$ 969,51
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
B.01	Férias	9,17%	R\$ 241,59
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,26
B.03	Auxilio Doença	1,54%	R\$ 40,57
B.04	Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 0,79
B.05	Faltas Legais	0,91%	R\$ 23,97
B.06	Licença paternidade	0,04%	R\$ 1,05
Subtotal Grupo B		11,70%	R\$ 308,24
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES			
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 81,67
C.02	13º Salário	9,31%	R\$ 245,28
Subtotal Grupo C		12,41%	R\$ 326,95
GRUPO D - INDENIZAÇÕES			
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 48,48
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 3,42
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 96,95
Subtotal Grupo D		5,65%	R\$ 148,85
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE			
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 2,90
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 1,05
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 13,96
Subtotal Grupo E		0,68%	R\$ 17,91
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A			
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 233,75
		8,87%	R\$ 233,75
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11%	R\$ 2.005,22
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS			R\$ 4.639,76
MONTANTE B			
INSUMOS			
BENEFÍCIOS E UNIFORMES			
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)			R\$ 0,00
Cesta Básica			R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)			R\$ 63,56
TOTAL DE INSUMOS			R\$ 163,56
CRÉDITO DE PIS/COFINS			
1 Custo Mensal			R\$ 163,56
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250%	-R\$ 15,13
TOTAL			R\$ 148,44
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO			
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 4.639,76
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 148,44
VALOR MENSAL DO SERVIÇO			R\$ 4.788,20

PLANILHA DE FORMaÇÃO DE CUSTOS AUXILIAR DE ESTOQUE 44 HORAS		
Posto de 44 horas semanais Diurno (2ª feira a 6ª feira)		Valor mensal
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019)		
MÃO DE OBRA		
Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva		R\$ 1.020,81
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 1.020,81
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00% R\$ 204,16
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00% R\$ 81,66
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50% R\$ 15,31
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00% R\$ 10,21
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20% R\$ 2,04
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60% R\$ 6,12
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50% R\$ 25,52
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00% R\$ 30,62
Subtotal Grupo A		36,800% R\$ 375,66
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01	Férias	9,17% R\$ 93,61
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01% R\$ 0,10
B.03	Auxílio Doença	1,54% R\$ 15,72
B.04	Acidente de Trabalho	0,03% R\$ 0,31
B.05	Faltas Legais	0,91% R\$ 9,29
B.06	Licença paternidade	0,04% R\$ 0,41
Subtotal Grupo B		11,70% R\$ 119,43
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10% R\$ 31,65
C.02	13º Salário	9,31% R\$ 95,04
Subtotal Grupo C		12,41% R\$ 126,68
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84% R\$ 18,78
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13% R\$ 1,33
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68% R\$ 37,57
Subtotal Grupo D		5,65% R\$ 57,68
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11% R\$ 1,12
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04% R\$ 0,41
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53% R\$ 5,41
Subtotal Grupo E		0,68% R\$ 6,94
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87% R\$ 90,57
		8,87% R\$ 90,57
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11% R\$ 776,96
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 1.797,77
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 24,63
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 124,63
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 124,63
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250% -R\$ 11,53
TOTAL		R\$ 113,10
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 1.797,77
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 113,10
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 1.910,88

PLANILHA DE FORMAtÇÃO DE CUSTOS AUXILIAR DE COZINHA - 44 HORAS			
Posto de 44 horas semanais Diurno (2ª feira a 6ª feira)		Valor mensal	
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019)			
MÃO DE OBRA			
Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva		R\$ 1.020,81	
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 1.020,81	
MONTANTE A			
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)			
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS			
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 204,16
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 81,66
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 15,31
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 10,21
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 2,04
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 6,12
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50%	R\$ 25,52
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 30,62
Subtotal Grupo A		36,800%	R\$ 375,66
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE			
B.01	Férias	9,17%	R\$ 93,61
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,10
B.03	Auxílio Doença	1,54%	R\$ 15,72
B.04	Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 0,31
B.05	Faltas Legais	0,91%	R\$ 9,29
B.06	Licença paternidade	0,04%	R\$ 0,41
Subtotal Grupo B		11,70%	R\$ 119,43
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES			
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 31,65
C.02	13º Salário	9,31%	R\$ 95,04
Subtotal Grupo C		12,41%	R\$ 126,68
GRUPO D - INDENIZAÇÕES			
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 18,78
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 1,33
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 37,57
Subtotal Grupo D		5,65%	R\$ 57,68
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE			
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 1,12
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 0,41
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 5,41
Subtotal Grupo E		0,68%	R\$ 6,94
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A			
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 90,57
		8,87%	R\$ 90,57
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11%	R\$ 776,96
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS			R\$ 1.797,77
MONTANTE B			
INSUMOS			
BENEFÍCIOS E UNIFORMES			
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)			R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva			R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)			R\$ 24,63
TOTAL DE INSUMOS			R\$ 124,63
CRÉDITO DE PIS/COFINS			
1 Custo Mensal			R\$ 124,63
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250%	-R\$ 11,53
TOTAL			R\$ 113,10
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO			
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 1.797,77
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 113,10
VALOR MENSAL DO SERVIÇO			R\$ 1.910,88

PLANILHA DE FORMAtÇÃO DE CUSTOS AUXILIAR DE COZINHA 12X36 DIURNO		
Posto de 12 X 36 - DIURNO		Valor mensal
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019)		
MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) auxiliares de cozinha por posto.		
Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva		R\$ 2.041,62
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.041,62
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00% R\$ 408,32
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00% R\$ 163,33
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50% R\$ 30,62
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00% R\$ 20,42
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20% R\$ 4,08
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60% R\$ 12,25
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50% R\$ 51,04
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00% R\$ 61,25
Subtotal Grupo A		36,800% R\$ 751,32
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01	Férias	9,17% R\$ 187,22
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01% R\$ 0,20
B.03	Auxílio Doença	1,54% R\$ 31,44
B.04	Acidente de Trabalho	0,03% R\$ 0,61
B.05	Faltas Legais	0,91% R\$ 18,58
B.06	Licença paternidade	0,04% R\$ 0,82
Subtotal Grupo B		11,70% R\$ 238,87
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10% R\$ 63,29
C.02	13º Salário	9,31% R\$ 190,07
Subtotal Grupo C		12,41% R\$ 253,37
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84% R\$ 37,57
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13% R\$ 2,65
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68% R\$ 75,13
Subtotal Grupo D		5,65% R\$ 115,35
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11% R\$ 2,25
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04% R\$ 0,82
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53% R\$ 10,82
Subtotal Grupo E		0,68% R\$ 13,88
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87% R\$ 181,14
		8,87% R\$ 181,14
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11% R\$ 1.553,93
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 3.595,55
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 49,26
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 149,26
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 149,26
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250% -R\$ 13,81
TOTAL		R\$ 135,45
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 3.595,55
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 135,45
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 3.731,00

PLANILHA DE FORMação DE CUSTOS AUXILIAR DE COZINHA 12X36 NOTURNO		
Posto de 12 X 36 NOTURNO	Valor mensal	
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019)		
MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) auxiliares de cozinha por posto.		
Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva		R\$ 2.041,62
Valor do adicional Noturno - Art 73 CLT		R\$ 445,44
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.487,06
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01 INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 497,41
A.02 FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 198,97
A.03 SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 37,31
A.04 SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 24,87
A.05 INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 4,97
A.06 SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 14,92
A.07 Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50%	R\$ 62,18
A.08 SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 74,61
Subtotal Grupo A	36,800%	R\$ 915,24
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01 Férias	9,17%	R\$ 228,06
B.02 Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,25
B.03 Auxilio Doença	1,54%	R\$ 38,30
B.04 Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 0,75
B.05 Faltas Legais	0,91%	R\$ 22,63
B.06 Licença paternidade	0,04%	R\$ 0,99
Subtotal Grupo B	11,70%	R\$ 290,99
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01 Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 77,10
C.02 13º Salário	9,31%	R\$ 231,55
Subtotal Grupo C	12,41%	R\$ 308,64
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01 Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 45,76
D.02 FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 3,23
D.03 Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 91,52
Subtotal Grupo D	5,65%	R\$ 140,52
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01 Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 2,74
E.02 Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 0,99
E.03 Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 13,18
Subtotal Grupo E	0,68%	R\$ 16,91
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01 Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 220,66
	8,87%	R\$ 220,66
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS	76,11%	R\$ 1.892,97
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 4.380,03
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 60,01
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 160,01
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 160,01
2 Crédito de PIS/COFINS	9,250%	-R\$ 14,80
TOTAL		R\$ 145,21
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 4.380,03
B Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 145,21
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 4.525,24

PLANILHA DE FORMaÇÃO DE CUSTOS COZINHEIRO LIDER		
Posto de 44 horas semanais Diurno (2ª feira a 6ª feira)		Valor mensal
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.782,00 (mil setecentos e oitenta e dois reais) consulta base CONSULTA MINISTERIO DO TRABALHO EM 30.04.2019 - CONSULTA Nº 50268067(Jan/2019 a Mar/2019)		
Valor do salário - CAGED		R\$ 1.782,00
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 1.782,00
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00% R\$ 356,40
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00% R\$ 142,56
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50% R\$ 26,73
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00% R\$ 17,82
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20% R\$ 3,56
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60% R\$ 10,69
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50% R\$ 44,55
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00% R\$ 53,46
Subtotal Grupo A		36,800% R\$ 655,78
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01	Férias	9,17% R\$ 163,41
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01% R\$ 0,18
B.03	Auxilio Doença	1,54% R\$ 27,44
B.04	Acidente de Trabalho	0,03% R\$ 0,53
B.05	Faltas Legais	0,91% R\$ 16,22
B.06	Licença paternidade	0,04% R\$ 0,71
Subtotal Grupo B		11,70% R\$ 208,49
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10% R\$ 55,24
C.02	13º Salário	9,31% R\$ 165,90
Subtotal Grupo C		12,41% R\$ 221,15
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84% R\$ 32,79
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13% R\$ 2,32
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68% R\$ 65,58
Subtotal Grupo D		5,65% R\$ 100,68
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11% R\$ 1,96
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04% R\$ 0,71
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53% R\$ 9,44
Subtotal Grupo E		0,68% R\$ 12,12
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87% R\$ 158,11
		8,87% R\$ 158,11
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11% R\$ 1.356,32
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 3.138,32
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 106,92- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 43,00
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 143,00
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 143,00
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250% -R\$ 13,23
TOTAL		R\$ 129,77
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 3.138,32
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 129,77
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 3.268,09

PLANILHA DE FORMação DE CUSTOS COZINHEIRO LIDER 12X36 DIURNO		
Posto de 12 X 36 - DIURNO		Valor mensal
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.782,00 (mil setecentos e oitenta e dois reais) consulta base CONSULTA MINISTERIO DO TRABALHO EM 30.04.2019 - CONSULTA Nº 50268067(Jan/2019 a Mar/2019)		
MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) cozinheiros por posto.		
Valor do salário - CAGED		R\$ 3.564,00
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 3.564,00
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00% R\$ 712,80
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00% R\$ 285,12
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50% R\$ 53,46
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00% R\$ 35,64
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20% R\$ 7,13
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60% R\$ 21,38
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50% R\$ 89,10
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00% R\$ 106,92
Subtotal Grupo A		36,800% R\$ 1.311,55
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01	Férias	9,17% R\$ 326,82
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01% R\$ 0,36
B.03	Auxílio Doença	1,54% R\$ 54,89
B.04	Acidente de Trabalho	0,03% R\$ 1,07
B.05	Faltas Legais	0,91% R\$ 32,43
B.06	Licença paternidade	0,04% R\$ 1,43
Subtotal Grupo B		11,70% R\$ 416,99
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10% R\$ 110,48
C.02	13º Salário	9,31% R\$ 331,81
Subtotal Grupo C		12,41% R\$ 442,29
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84% R\$ 65,58
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13% R\$ 4,63
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68% R\$ 131,16
Subtotal Grupo D		5,65% R\$ 201,37
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11% R\$ 3,92
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04% R\$ 1,43
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53% R\$ 18,89
Subtotal Grupo E		0,68% R\$ 24,24
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87% R\$ 316,22
		8,87% R\$ 316,22
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11% R\$ 2.712,65
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 6.276,65
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 106,92- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 85,99
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 185,99
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 185,99
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250% -R\$ 17,20
TOTAL		R\$ 168,79
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 6.276,65
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 168,79
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 6.445,43

PLANILHA DE FORMAtÇÃO DE CUSTOS COPEIRA 12X36 DIURNO		
Posto de 12 X 36 DIURNO	Valor mensal	
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019) MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) auxiliares de cozinha por posto. Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.041,62 R\$ 2.041,62
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01 INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 408,32
A.02 FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 163,33
A.03 SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 30,62
A.04 SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 20,42
A.05 INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 4,08
A.06 SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 12,25
A.07 Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50%	R\$ 51,04
A.08 SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 61,25
Subtotal Grupo A	36,800%	R\$ 751,32
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01 Férias	9,17%	R\$ 187,22
B.02 Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,20
B.03 Auxilio Doença	1,54%	R\$ 31,44
B.04 Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 0,61
B.05 Faltas Legais	0,91%	R\$ 18,58
B.06 Licença paternidade	0,04%	R\$ 0,82
Subtotal Grupo B	11,70%	R\$ 238,87
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01 Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 63,29
C.02 13º Salário	9,31%	R\$ 190,07
Subtotal Grupo C	12,41%	R\$ 253,37
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01 Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 37,57
D.02 FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 2,65
D.03 Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 75,13
Subtotal Grupo D	5,65%	R\$ 115,35
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01 Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 2,25
E.02 Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 0,82
E.03 Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 10,82
Subtotal Grupo E	0,68%	R\$ 13,88
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01 Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 181,14
	8,87%	R\$ 181,14
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS	76,11%	R\$ 1.553,93
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 3.595,55
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 49,26
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 149,26
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 149,26
2 Crédito de PIS/COFINS	9,250%	-R\$ 13,81
TOTAL		R\$ 135,45
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 3.595,55
B Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 135,45
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 3.731,00

PLANILHA DE FORMAtÇÃO DE CUSTOS AUXILIAR DE COZINHA 12X36 NOTURNO		
Posto de 12 X 36 NOTURNO	Valor mensal	
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019) MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) auxiliares de cozinha por posto. Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva Valor do adicional Noturno - Art 73 CLT TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.041,62 R\$ 445,44 R\$ 2.487,06
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01 INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 497,41
A.02 FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 198,97
A.03 SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 37,31
A.04 SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 24,87
A.05 INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 4,97
A.06 SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 14,92
A.07 Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50%	R\$ 62,18
A.08 SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 74,61
Subtotal Grupo A	36,800%	R\$ 915,24
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01 Férias	9,17%	R\$ 228,06
B.02 Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,25
B.03 Auxilio Doença	1,54%	R\$ 38,30
B.04 Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 0,75
B.05 Faltas Legais	0,91%	R\$ 22,63
B.06 Licença paternidade	0,04%	R\$ 0,99
Subtotal Grupo B	11,70%	R\$ 290,99
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01 Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 77,10
C.02 13º Salário	9,31%	R\$ 231,55
Subtotal Grupo C	12,41%	R\$ 308,64
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01 Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 45,76
D.02 FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 3,23
D.03 Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 91,52
Subtotal Grupo D	5,65%	R\$ 140,52
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01 Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 2,74
E.02 Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 0,99
E.03 Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 13,18
Subtotal Grupo E	0,68%	R\$ 16,91
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01 Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 220,66
	8,87%	R\$ 220,66
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS	76,11%	R\$ 1.892,97
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 4.380,03
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 60,01
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 160,01
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 160,01
2 Crédito de PIS/COFINS	9,250%	-R\$ 14,80
TOTAL		R\$ 145,21
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 4.380,03
B Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 145,21
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 4.525,24

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTOS AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS - 44 HORAS		
Posto de 44 horas semanais Diurno (2ª feira a 6ª feira)		Valor mensal
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/01/2019 - 31/12/2019)		
MÃO DE OBRA		
Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva		R\$ 1.020,81
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 1.020,81
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00% R\$ 204,16
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00% R\$ 81,66
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50% R\$ 15,31
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00% R\$ 10,21
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20% R\$ 2,04
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60% R\$ 6,12
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50% R\$ 25,52
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00% R\$ 30,62
Subtotal Grupo A		36,800% R\$ 375,66
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01	Férias	9,17% R\$ 93,61
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01% R\$ 0,10
B.03	Auxílio Doença	1,54% R\$ 15,72
B.04	Acidente de Trabalho	0,03% R\$ 0,31
B.05	Faltas Legais	0,91% R\$ 9,29
B.06	Licença paternidade	0,04% R\$ 0,41
Subtotal Grupo B		11,70% R\$ 119,43
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10% R\$ 31,65
C.02	13º Salário	9,31% R\$ 95,04
Subtotal Grupo C		12,41% R\$ 126,68
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84% R\$ 18,78
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13% R\$ 1,33
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68% R\$ 37,57
Subtotal Grupo D		5,65% R\$ 57,68
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11% R\$ 1,12
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04% R\$ 0,41
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53% R\$ 5,41
Subtotal Grupo E		0,68% R\$ 6,94
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87% R\$ 90,57
		8,87% R\$ 90,57
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11% R\$ 776,96
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 1.797,77
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 24,63
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 124,63
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 124,63
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250% -R\$ 11,53
TOTAL		R\$ 113,10
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)	R\$ 1.797,77
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)	R\$ 113,10
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 1.910,88

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE CUSTOS AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS 12X36 DIURNO				
Posto de 12 X 36 DIURNO	Valor mensal			
<p>A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019)</p> <p>MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) auxiliares de cozinha por posto.</p> <p>Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva</p> <p>TOTAL REMUNERAÇÃO</p>			R\$ 2.041,62	R\$ 2.041,62
MONTANTE A				
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)				
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS				
A.01	INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 408,32	
A.02	FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 163,33	
A.03	SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 30,62	
A.04	SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 20,42	
A.05	INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 4,08	
A.06	SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 12,25	
A.07	Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.043/82	2,50%	R\$ 51,04	
A.08	SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 61,25	
Subtotal Grupo A		36,800%	R\$ 751,32	
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE				
B.01	Férias	9,17%	R\$ 187,22	
B.02	Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,20	
B.03	Auxilio Doença	1,54%	R\$ 31,44	
B.04	Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 0,61	
B.05	Faltas Legais	0,91%	R\$ 18,58	
B.06	Licença paternidade	0,04%	R\$ 0,82	
Subtotal Grupo B		11,70%	R\$ 238,87	
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES				
C.01	Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 63,29	
C.02	13º Salário	9,31%	R\$ 190,07	
Subtotal Grupo C		12,41%	R\$ 253,37	
GRUPO D - INDENIZAÇÕES				
D.01	Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 37,57	
D.02	FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 2,65	
D.03	Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 75,13	
Subtotal Grupo D		5,65%	R\$ 115,35	
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE				
E.01	Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 2,25	
E.02	Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 0,82	
E.03	Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 10,82	
Subtotal Grupo E		0,68%	R\$ 13,88	
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A				
F.01	Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 181,14	
		8,87%	R\$ 181,14	
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS		76,11%	R\$ 1.553,93	
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS			R\$ 3.595,55	
MONTANTE B				
INSUMOS				
BENEFÍCIOS E UNIFORMES				
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)			R\$ 0,00	
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva			R\$ 100,00	
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)			R\$ 49,26	
TOTAL DE INSUMOS			R\$ 149,26	
CRÉDITO DE PIS/COFINS				
1 Custo Mensal			R\$ 149,26	
2 Crédito de PIS/COFINS		9,250%	-R\$ 13,81	
TOTAL			R\$ 135,45	
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO				
A	Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 3.595,55	
B	Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 135,45	
VALOR MENSAL DO SERVIÇO			R\$ 3.731,00	

PLANILHA DE FORMAtÇÃO DE CUSTOS AUXILIAR DE COZINHA 12X36 NOTURNO		
Posto de 12 X 36 NOTURNO	Valor mensal	
A planilha foi elaborada com base no piso Salarial Normativo de R\$ 1.020,81 (um mil e vinte reais e oitenta e um centavos) pertinente à categoria, homologado Convenção Coletiva de Trabalho, registrada no MTE sob nº PE000165/2019 em 19/02/2019. (vigência 01/019/2019 - 31/12/2019)		
MÃO DE OBRA - Para composição dos custos do posto de 12 horas diárias, são considerados 02(dois) auxiliares de cozinha por posto.		
Valor do salário - Clausula 3ª Convenção Coletiva		R\$ 2.041,62
Valor do adicional Noturno - Art 73 CLT		R\$ 445,44
TOTAL REMUNERAÇÃO		R\$ 2.487,06
MONTANTE A		
ENCARGOS SOCIAIS E PROVISÕES DE ENCARGOS TRABALHISTAS(INCIDENTES SOBRE REMUNERAÇÃO)		
GRUPO A - OBRIGAÇÕES SOCIAIS		
A.01 INSS - Artigo 22 inciso I Lei 8.212/91	20,00%	R\$ 497,41
A.02 FGTS - Artigo 15 Lei 8030/90 e Art. 7º inciso III CF/88	8,00%	R\$ 198,97
A.03 SESI/SESC - Artigo 3º Lei 8.036/90	1,50%	R\$ 37,31
A.04 SENAI/SENAC - Decreto 2.318/86	1,00%	R\$ 24,87
A.05 INCRA - Lei 7787 de 30/06/89 e DL 1146/70	0,20%	R\$ 4,97
A.06 SEBRAE - Artigo 8º Lei 8029/90 e Lei 8154 de 28/12/90	0,60%	R\$ 14,92
A.07 Salário Educação - Artigo 3º Inciso I Decreto 87.04	2,50%	R\$ 62,18
A.08 SAT/FAP (de acordo Decreto nº 6.957/2009 - códigos 5620-1/01 e 5620-1/04)	3,00%	R\$ 74,61
Subtotal Grupo A	36,800%	R\$ 915,24
GRUPO B - CUSTO DE REPOSIÇÃO DO PROFISSIONAL AUSENTE		
B.01 Férias	9,17%	R\$ 228,06
B.02 Aviso Prévio Trabalhado	0,01%	R\$ 0,25
B.03 Auxilio Doença	1,54%	R\$ 38,30
B.04 Acidente de Trabalho	0,03%	R\$ 0,75
B.05 Faltas Legais	0,91%	R\$ 22,63
B.06 Licença paternidade	0,04%	R\$ 0,99
Subtotal Grupo B	11,70%	R\$ 290,99
GRUPO C - GRATIFICAÇÕES		
C.01 Adicional 1/3 Férias	3,10%	R\$ 77,10
C.02 13º Salário	9,31%	R\$ 231,55
Subtotal Grupo C	12,41%	R\$ 308,64
GRUPO D - INDENIZAÇÕES		
D.01 Aviso Prévio indenizado + Férias e 1/3 Const. + 13º indenizado	1,84%	R\$ 45,76
D.02 FGTS sobre Aviso Prévio + FGTS sobre 13º indenizado	0,13%	R\$ 3,23
D.03 Indenização compensatória por demissão s/justa causa	3,68%	R\$ 91,52
Subtotal Grupo D	5,65%	R\$ 140,52
GRUPO E - LICENÇA MATERNIDADE		
E.01 Aprovisionamento de Férias sobre licença maternidade	0,11%	R\$ 2,74
E.02 Aprovisionamento de 1/3 constitucional/ Férias sobre licença maternidade	0,04%	R\$ 0,99
E.03 Incidência do Grupo A sobre o Grupo licença maternidade	0,53%	R\$ 13,18
Subtotal Grupo E	0,68%	R\$ 16,91
GRUPO F - INCIDENCIA DO GRUPO A		
F.01 Incidência Grupo A x (Grupo B + C)	8,87%	R\$ 220,66
	8,87%	R\$ 220,66
TAXA TOTAL DE ENCARGOS SOCIAIS	76,11%	R\$ 1.892,97
VALOR - TOTAL DE REMUNERAÇÃO + ENCARGOS SOCIAIS		R\$ 4.380,03
MONTANTE B		
INSUMOS		
BENEFÍCIOS E UNIFORMES		
Vale Transporte - (6% salário base)-(R\$ 3,40x2x16,67 dias) = (R\$ 61,25- 113,35)		R\$ 0,00
Cesta Básica - Cláusula 13ª Convenção Coletiva		R\$ 100,00
Uniformes (aplicado percentual de 1,37% sobre sal + encargos)		R\$ 60,01
TOTAL DE INSUMOS		R\$ 160,01
CRÉDITO DE PIS/COFINS		
1 Custo Mensal		R\$ 160,01
2 Crédito de PIS/COFINS	9,250%	-R\$ 14,80
TOTAL		R\$ 145,21
QUADRO RESUMO DO VALOR MENSAL DO SERVIÇO		
A Valor Total Mão de Obra (mão de obra + encargos + provisões + demais componentes + tributos)		R\$ 4.380,03
B Valor Total Insumos (insumos + demais componentes + tributos)		R\$ 145,21
VALOR MENSAL DO SERVIÇO		R\$ 4.525,24