

ESTADO DE ALAGOAS  
**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

**DISPENSA DE LICITAÇÃO EMERGENCIAL**

DATA	ÓRGÃO SOLICITANTE
23/06/2020	SMS

RESPONSÁVEL PELO PEDIDO
NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL TÉCNICA DO SETOR DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL DE CAMPANHA

**1. OBJETO**

O presente termo de referência tem por objeto a prestação de fornecimento de refeições aos pacientes (desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) e para os funcionários (almoço e jantar), sendo estas preparadas nas dependências da CONTRATANTE, conforme especificações e exigências.

**2. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO**

A presente contratação objetiva atender a demanda do fornecimento de refeições para os pacientes e funcionários do Hospital de Campanha para tratamento do Covid-19 no município de Marechal Deodoro/AL.

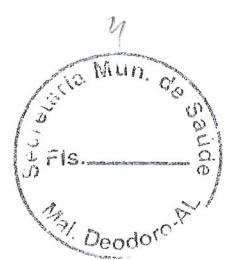
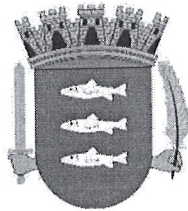
**3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

Comprovação de aptidão para efetuar o fornecimento compatível com as características e quantidades do objeto da licitação, por meio da apresentação de atestados de desempenho anterior, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório da capacidade técnica para atendimento ao objeto da presente dispensa de licitação.

3.1 Os atestados deverão conter:

- 3.1.1 Nome empresarial e dados de identificação da instituição emitente (CNPJ, endereço, telefone);
- 3.1.2 Local e data de emissão;
- 3.1.3 Nome, cargo, telefone, e-mail e a assinatura do responsável pela veracidade das informações;
- 3.1.4 Período da execução da atividade.
- 3.1.5 Cópia do Certificado de Registro do Conselho Regional de Nutricionistas referente ao ano vigente – CRN com nome do Responsável Técnico da Empresa.
- 3.1.6 A CONTRATADA deve apresentar o alvará de funcionamento da vigilância sanitária atualizado.
- 3.1.7 A CONTRATANTE deverá averiguar se a empresa CONTRATADA está dentro





ESTADO DE ALAGOAS  
**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

dos padrões exigidos na legislação RDC 216 de 15 de setembro de 2004. Inadequações poderão sofrer cancelamento de contrato.

3.1.8 A CONTRATANTE deverá realizar visitas de auditoria na empresa CONTRATADA pelo menos uma vez ao mês e quando se fizer necessário.

#### **4. EXECUÇÃO DO OBJETO**

4.1 A CONTRATADA deverá iniciar as atividades em até três (3 dias) a partir da data acordada.

4.2 A prestação dos serviços dar-se-á nas dependências da CONTRATANTE e deverá estar embasada nas Especificações Técnicas definidas neste Termo.

4.3 A quantidade diária de refeições servidas em marmitex com divisórias irá variar de acordo com as necessidades da Unidade Assistencial, considerando o número de pacientes internados e funcionários no plantão.

4.4 O quantitativo de refeições servidas em marmitex com divisórias será solicitado diariamente, com antecedência mínima de 24h da entrega, podendo ser reajustado no dia seguinte até 2h antes do envio da refeição, devendo constar nos pedidos realizados pelos Serviços de Nutrição da Unidade a quantidade e o tipo de dietas previamente definidas.

4.5 A CONTRATADA deverá encaminhar os cardápios, mensalmente, até o vigésimo dia do mês antecedente para apreciação pela CONTRATANTE.

#### **5. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

5.1 A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento, distribuição e transporte de refeições;

5.2 O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte e pessoal serão de responsabilidade da CONTRATADA;

5.3 A CONTRATANTE deverá manter nas dependências da unidade hospitalar, profissional capacitado para as atividades de distribuição das refeições entregues pela CONTRATADA;

5.4 A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

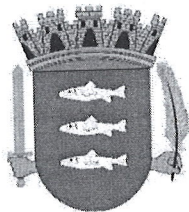
5.4.1 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

5.4.2 Utilização de gêneros de primeira qualidade pela CONTRATADA para compor o cardápio servido à CONTRATANTE;

5.4.3 Transporte da alimentação a ser distribuída deverá ser feito em recipientes térmicos, hermeticamente fechados, tipo "hot Box", ou equivalentes, condizentes com a exigência e normas da vigilância sanitária;

5.4.4 Realização do controle de tempo e temperatura, pela CONTRATADA, mantendo formulários para registro deste controle, desde a saída da empresa até a entrega das





ESTADO DE ALAGOAS

**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

refeições na unidade hospitalar;

5.4.5 A CONTRATADA deverá realizar as amostras de cada preparação em embalagem determinada pela legislação sanitária, no período de 72h, com o objetivo de auxiliar a esclarecer a ocorrência de doença transmitida por alimento (DTA) pelos usuários da CONTRATANTE, como considera as orientações estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária- ANVISA. Resolução – RDC Nº 216, de 15 de Setembro de 2004 aos procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, como garantia das condições higiênico-sanitárias do alimento preparado.

5.4.6 Porcionamento uniforme das refeições, utilizando-se de per capita, procedimentos de segurança e higiene adequados.

5.4.7 A CONTRATADA deverá fornecer descartáveis de qualidade que garanta a segurança alimentar, do tipo: talheres para pacientes e funcionários (garfo, faca, colher) inquebráveis, embalados em sacos plásticos e selados; guardanapos de papel, copos descartáveis com capacidade de 250 ml para pacientes e 200 ml para funcionários; descartáveis térmicos em isopor, com tampa, com divisórias, tipo “quentinha” para alimentação de pacientes e funcionários em ambientes fechados; descartáveis térmicos em isopor, com tampa, para acondicionamento de sopas; pratos de isopor envoltos de filme plástico (para sobremesas – frutas).

5.5 O controle da distribuição das refeições, mediante documento autorizativo da unidade hospitalar, não se responsabilizando o CONTRATANTE do fornecimento de refeições servidas sem a devida autorização ou pedido antecipado.

5.6 As refeições rejeitadas (sem padrão de qualidade para o consumo) deverão ser substituídas pela empresa no prazo informado pela CONTRATANTE, sob pena de aplicação das penalidades cabíveis.

5.7 As refeições deverão ser entregues nos horários discriminados abaixo no Hospital de Campanha para tratamento do Covid-19 em Marechal Deodoro/AL:

5.7.1 Desjejum (pacientes) – 6:30h

5.7.2 Lanche da manhã (pacientes) – 9:00h

5.7.3 Almoço (pacientes e funcionários) – 11:30h

5.7.4 Lanche da tarde (pacientes) – 14:30h

5.7.5 Jantar (pacientes e funcionários) – 17:30h

5.7.6 Ceia (pacientes) – 20:30h

5.8 O cardápio constante no edital é meramente sugestivo e referencial. São permitidas alterações pela CONTRATADA, desde que as alterações sejam apreciadas pelo profissional técnico da CONTRATANTE;

5.9 Os uniformes e EPIs dos colaboradores que transportam as refeições serão de responsabilidade da CONTRATADA, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição;

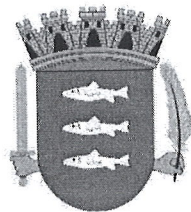
5.10 A empresa CONTRATADA deverá ter um profissional nutricionista responsável técnico pela produção dos alimentos.

**5.11 Condições básicas para distribuição das refeições**



PREFEITURA DE  
**MARECHAL  
DEODORO**

Secretária  
de saúde



ESTADO DE ALAGOAS  
**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

• **Para funcionários**

Almoço	Arroz, feijão, guarnição, salada cozida e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável térmica em isopor, com tampa, com divisórias, tipo “quentinha”, com capacidade aproximada para 1200 ml; Frutas deverão ser higienizadas de acordo com as normas da vigilância sanitária, dispostas em prato de isopor e embaladas com papel filme.
Jantar	Sucos e café (líquido) deverão ser transportados em garrafas térmicas e acompanhados os copos descartáveis com tampa, com capacidade de 200 ml, para uso no local da CONTRATANTE; As preparações deverão ser acondicionadas em papel filme; As preparações deverão ser acondicionadas em embalagem descartável térmica em isopor, com tampa, com divisórias, tipo “quentinha”, com capacidade aproximada para 1200ml.

OBS: As refeições deverão vir acompanhadas dos utensílios descartáveis embalados já descritos antes.

• **Para pacientes**

Sucos e dietas líquidas deverão ser transportados em garrafas térmicas e acompanhados os copos descartáveis com tampa, com capacidade de 250 ml, bem como canudo flexível embalado para uso no local da CONTRATANTE;
Arroz ou Arroz integral, feijão, guarnição, salada cozida e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável térmica em isopor, com tampa, com divisórias, tipo “quentinha”, com capacidade aproximada para 1000 ml; Frutas deverão ser higienizadas de acordo com as normas da vigilância sanitária dispostas em prato de isopor e embaladas com papel filme.
As preparações pastosas deverão ser liquidificadas separadamente, porcionadas também em separado nos compartimentos de embalagem descartável térmica em isopor, com tampa, com divisórias, tipo “quentinha”.

OBS: As refeições deverão vir acompanhadas dos utensílios descartáveis embalados já descritos antes.

5.11.1 Os sucos, chás, cafés, etc, serão entregues em recipientes térmicos adequados que mantenham a temperatura e a qualidade, bem como em quantidades suficientes para fracionamento, em copos com tampa, fornecidos pela CONTRATADA.

**5.12 Os Cardápios**

5.12.1 Os cardápios serão planejados para 05 (cinco) semanas, em comum acordo entre Nutricionistas da Contratada e da Contratante, com rotatividade mensal, e substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas. Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes, não repetindo cardápio do almoço para o jantar no mesmo dia, podendo ser excluídas as preparações com baixa aceitação;

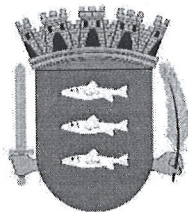
5.12.2 Todos os gêneros alimentícios que irão compor os cardápios deverão ser de 1ª qualidade.

**5.13 COMPOSIÇÃO BÁSICA DAS REFEIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES**

**5.13.1 Cardápio para Pacientes de Dieta Branda e Funcionários:**

**5.13.1.1 DESJEJUM – Pacientes (Dieta Branda) (Prato proteico; Acompanhamento e Bebidas).**





ESTADO DE ALAGOAS

**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

5.13.1.1.1 Prato proteico – Ovo mexido, Omelete c/ verduras, Omelete com queijo branco tipo ricota ou minas frescal, Queijo branco tipo ricota ou minas frescal, Peito de frango cozido ou assado em iscas.

5.13.1.1.2 Acompanhamento – Inhamé, Macaxeira, Batata doce, Banana comprida cozida, Pão com manteiga (Pão de forma, Pão integral, Pão seda), Torrada.

5.13.1.1. 3 Bebidas: Suco, Chá (caixinha), Leite desnatado, garrafa de água quente, sachê de açúcar e adoçante.

**5.13.1.2 ALMOÇO:** Prato Proteico; Guarnição; Acompanhamentos; Entrada, Sobremesa e Bebidas

**5.13.1.2.1 Pratos proteicos – Pacientes (Dieta Branda) e Funcionários.**

<b>Funcionários (Livre)</b>	<b>Pacientes (Dieta Branda)</b>
5.13.1.2.2 Bife a rolê;	5.13.1.2.17 Bife guisado com legumes
5.13.1.2.3 Bife acebolado;	5.13.1.2.18 Carne moída c/ legumes;
5.13.1.2.4 Carne moída c/ legumes;	5.13.1.2.19 Isca de carne ao molho tomate natural
5.13.1.2.5 Bife na chapa com verduras;	5.13.1.2.18 Isca de frango ao molho tomate natural
5.13.1.2.6 Bife ao molho com legumes;	5.13.1.2.20 Galinha guisada
5.13.1.2.7 Isca de frango ao molho;	5.13.1.2.21 Peito de frango grelhado
5.13.1.2.8 Galinha guisada à mineira;	5.13.1.2.22 Sobrecoxa de frango ao forno ao molho;
5.13.1.2.9 Peito de frango xadrez (sem shoyo);	5.13.1.2.23 Fricassê de frango (com leite desnatado)
5.13.1.2.10 Peito de frango a doré;	5.13.1.2.24 Strogonoff de frango (com leite desnatado)
5.13.1.2.11 Peito de frango grelhado;	5.13.1.2.25 Filé de peixe ao escabeche
5.13.1.2.12 Sobrecoxa de frango ao forno ao molho;	5.13.1.2.25 Filé de peixe a doré;
5.13.1.2.13 Filé de peixe à delícia;	
5.13.1.2.14 Filé de peixe a doré;	
5.13.1.2.15 Chambaril ao molho;	
5.13.1.2.16 Isca de carne ao molho;	

Obs 01 - Os tipos de filé de peixe utilizados serão: tilápia e merluza.

Obs 02 - Todos os pratos proteicos devem ser cozidos ou assados/grelhados, sem o uso de frituras.

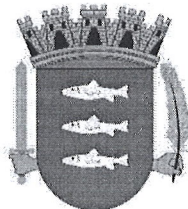
**5.13.1.2.2 Guarnições - Pacientes (Dieta Branda) e Funcionários.**

<b>Funcionários (Livre)</b>	<b>Pacientes (Dieta Branda)</b>
-----------------------------	---------------------------------



PREFEITURA DE  
**MARECHAL  
DEODORO**

Secretária  
de saúde



ESTADO DE ALAGOAS

**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**



5.13.1.2.2.1 Macarrão ao alho e óleo;	5.13.1.2.2.7 Macarrão ao alho e óleo;
5.13.1.2.2.2 Macarrão ao molho de tomate natural;	5.13.1.2.2.8 Macarrão ao molho de tomate natural;
5.13.1.2.2.3 Farofa acebolada;	5.13.1.2.2.9 Purês (batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira, inhame, etc);
5.13.1.2.2.4 Farofa de cenoura e etc.;	5.13.1.2.2.10 Legumes cozidos ao vapor;
5.13.1.2.2.5 Purês (batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira, etc);	5.13.1.2.2.11 Legumes refogados;
5.13.1.2.2.6 Legumes refogados;	5.13.1.2.2.12 Batata a dorê (ao forno).
	5.13.1.2.2.13 Suflê de legumes (repolho, chuchu, cenoura, etc) com queijo branco.

**5.13.1.2.3 Acompanhamento - Pacientes (Dieta Branda) e Funcionários.**

<b>Funcionários (Livre)</b>	<b>Pacientes (Dieta Branda)</b>
5.13.1.2.3.1 Arroz (refogado, à grega, etc.)	5.13.1.2.3.3 Arroz branco (não refogado)
5.13.1.2.3.2 Feijão (tipos: verde, mulatinho, carioca, branco, preto). Variações: (abóbora, maxixe, quiabo, etc);	5.13.1.2.3.4 Arroz integral (não refogado)
5.13.1.2.3.3 Feijão tropeiro.	5.13.1.2.3.5 Caldo de feijão

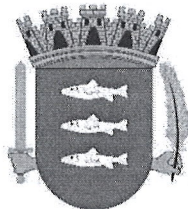
**5.13.1.2.4 Entrada- Funcionários (Livre).**

- 5.13.1.2.4.1 Couve refogado;
  - 5.13.1.2.4.2 Cenoura, cebola e pimentão refogado com azeite;
  - 5.13.1.2.4.3 Repolho com cenoura, abacaxi;
  - 5.13.1.2.4.4 Alface, pepino, tomate, cebola vinagrete;
  - 5.13.1.2.4.5 Repolho, beterraba e abacaxi;
  - 5.13.1.2.4.6 Salada mista à vinagrete com frutas;
  - 5.13.1.2.4.7 Legumes ao molho branco (chuchu, repolho, cenoura, etc);
  - 5.13.1.2.4.8 Repolho roxo, cenoura e alface á vinagrete;
  - 5.13.1.2.4.9 Suflê de legumes (repolho, chuchu, couve-flor, cenoura, etc) com queijo;
  - 5.13.1.2.4.10 Beterraba tropical: beterraba crua, repolho, abacaxi;
  - 5.13.1.2.4.11 Salada à vinagrete (repolho, cenoura, alface, pepino, pimentão em tiras);
  - 5.13.1.2.4.12 Beterraba crua com repolho à vinagrete;
  - 5.13.1.2.4.13 Salada mista à vinagrete (cenoura, chuchu, beterraba, pimentão);
- Obs 01: Todas as saladas (funcionários) devem vir acompanhadas de molhos variados



PREFEITURA DE  
**MARECHAL  
DEODORO**

Secretária  
de saúde



ESTADO DE ALAGOAS  
**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

(ex.: vinagrete), bem como disponibilizados temperos, como: azeite, vinagre, etc;  
Obs 02: **As sobremesas** (pacientes e funcionários) serão compostas por frutas;  
Obs 03: **As bebidas** (pacientes e funcionários) serão compostas por sucos da fruta.

**5.13.1.3 LANCHE DA MANHÃ E DA TARDE – Pacientes (Dieta Branda):**

5.13.1.3.1 O lanche da manhã e da tarde será composto por:

5.13.1.3.2 Salada de fruta c/ granola ou;

5.13.1.3.3 Iogurte (desnatado) c/ 1 fruta ou;

5.13.1.3.4 Bolo simples c/ Suco da fruta ou;

5.13.1.3.5 Frutas ou;

5.13.1.3.6 Vitamina de frutas c/ biscoito integral.

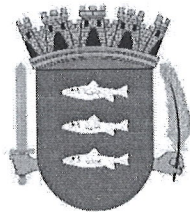
**5.13.1.3.4 JANTAR – Pacientes (Dieta Branda) e Funcionários: será composto de:**

<b>Funcionários (Livre)</b>	<b>Pacientes (Dieta Branda)</b>
5.13.1.3.4.1 Sopa de legumes e carne, Pão branco ou Pão seda com queijo tipo mussarela, e Fruta;	5.13.1.3.4.8 Sopa de legumes e carne, Pão integral ou Pão de forma ou Pão seda com queijo branco tipo ricota ou minas frescal, fruta, café c/ leite;
5.13.1.3.4.2 Inhame c/ omelete de verduras, Café c/ leite;	5.13.1.3.4.9 Inhame c/ omelete de verduras, Pão integral ou Pão de forma ou Pão seda com queijo branco tipo ricota ou minas frescal, café c/ leite;
5.13.1.3.4.4 Sopa de feijão, Pão branco e/ou Pão seda com queijo tipo mussarela, Café c/ leite;	5.13.1.3.4.10 Caldo verde, Pão integral ou Pão de forma ou Pão seda com queijo branco tipo ricota ou minas frescal, fruta, café c/ leite;
5.13.1.3.4.5 Macaxeira c/ isca de frango acebolada, Pão branco e/ou Pão seda com manteiga, Café c/ leite;	5.13.1.3.4.11 Macaxeira c/ isca de frango guisada, Pão integral ou Pão de forma ou Pão seda com queijo branco tipo ricota ou minas frescal, café c/ leite;
5.13.1.3.4.6 Canja de galinha, Pão branco e/ou Pão seda c/ ovo, Café c/ leite;	5.13.1.3.4.12 Batata doce c/ carne guisada, Pão branco e/ou Pão seda com manteiga, Café c/ leite;
5.13.1.3.4.7 Batata doce c/ carne guisada, Pão branco e/ou Pão seda com manteiga, Café c/ leite;	5.13.1.3.4.13 Banana da terra c/ queijo branco, Torrada, Fruta, Café c/ leite;

**5.13.1.5 CEIA – Pacientes (Dieta Branda):**

5.13.1.5.1 Suco de fruta com torradas;





ESTADO DE ALAGOAS  
**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

5.13.1.5.2 Suco de fruta com leite e Biscoito integral ou Biscoito Maisena ou Bicoito Maria;

5.13.1.5.3 Frutas;

5.13.1.5.4 Mingau de Aveia.

5.13.1.5.5 Mingau de Mucilon.

5.13.1.5.5 Mingau de Farinha láctea.

**5.14 – ESPECIFICAÇÕES DAS DIETAS PARA PACIENTES**

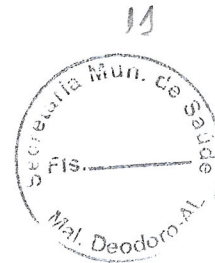
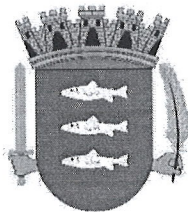
<b>D. HIPOSSÓDICA</b>	<b>D. LÍQUIDA RESTRITA</b>
<b>D. HIPOLIPÍDICA</b>	<b>D. LÍQUIDA COMPLETA</b>
<b>D. HIPOPROTEICA</b>	<b>D. LÍQUIDA-PASTOSA</b>
<b>D. HIPERPROTEICA</b>	<b>D. BRANDA</b>
<b>D. PARA DIABETES</b>	<b>D. PASTOSA</b>
<b>D.SEM GLÚTEN</b>	<b>D. PARA ALERGIA AO LEITE VACA</b>
<b>D. HIPERCALÓRICA</b>	<b>D. SEM LACTOSE</b>
<b>D. CONSTIPANTE</b>	<b>D. LAXANTE</b>
<b>D. IMUNOSSUPRIMIDO</b>	<b>D. PARA INSUFICIÊNCIA HEPÁTICA</b>
<b>D. PARA IRC</b>	<b>D.PARA PANCREATITE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Dietas específicas serão discriminadas pela Nutricionista</li><li>• As dietas especiais devem ser ajustadas às necessidades requeridas para o paciente.</li><li>• Poderá haver a combinação entre duas ou mais dietas especiais;</li><li>• Caso haja necessidade de incorporação de outras dietas, em virtude de prescrição dietoterápica, a CONTRATADA deverá seguir o padrão definido pelo Responsável Técnico da CONTRATANTE, previamente acordado com a CONTRATADA.</li></ul>	

**5.15 Frequência máxima dos pratos principais por refeição:**

<b>TIPO DE CARNE OU PREPARAÇÃO</b>	<b>VEZES/MÊS</b>
Carne bovina de 1ª qualidade	16
Frango sobrecoxa sem pele, sem gordura	08
Frango peito sem pele sem gordura	05
Peixe: filé (tipos de peixe – acima citados)	04







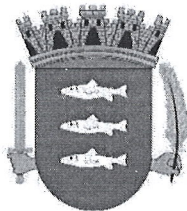
ESTADO DE ALAGOAS  
**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**

Peixe: em postas	04
------------------	----

**5.16 "Per capita" alimentares:**

DENOMINAÇÃO	TIPO	"PER CAPITA"
<b>PRATO PROTEICO</b>		
CARNE BOVINA	Assado de panela sem molho	120 gramas
	Bife acebolado	120 gramas
	Bife a rolé com molho	150 gramas
	Bife grelhado	120 gramas
	Iscas de carne com molho	150 gramas
	Panquecas de frango	130 gramas
	Carnes com molho	150 gramas
	Carnes com molho e legumes	190 gramas
FRANGO	Peito sem osso e sem molho	120 gramas
	Peito sem osso e com molho	170 gramas
	Sobrecoxa	190 gramas
PEIXE	Filé de tilápia, merluza	120 gramas
<b>GUARNIÇÃO</b>		
FARINHA DE MANDIOCA	Farofa	30 gramas
MACARRÃO	Espaguete, parafuso ou talharim	80 gramas
ARROZ (integral ou comum)	Longo tipo I	200 gramas
FEIJÃO	Preto, mulatinho, verde e fradinho	150 gramas
MOLHOS/TEMPEROS	Naturais (à base de verduras, vinagres, azeite de oliva extra virgem, ervas)	livre
<b>ENTRADAS</b>		
FOLHOSOS/CRUS		60 gramas
COZIDOS		120 gramas





ESTADO DE ALAGOAS

**Prefeitura Municipal de Marechal Deodoro**  
**SECRETARIA DE SAÚDE**  
**DIRETORIA DE ATENÇÃO À SAÚDE - DAS**



**5.17 QUANTIDADES DE REFEIÇÕES PARA PACIENTES**

REFEIÇÕES	QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES P/ MÊS
DESJEJUM	560
LANCHE DA MANHÃ	560
ALMOÇO	560
LANCHE DA TARDE	560
JANTAR	560
CEIA	560

**5.18 QUANTIDADES DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS**

REFEIÇÕES	QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES P/ MÊS
ALMOÇO	875
JANTAR	875

Eurídice Farias Falcão

Coordenadora do Serviço de Nutrição e Dietética  
Hospital de Campanha de Marechal Deodoro/AL

**Eurídice Farias Falcão**  
Nutricionista  
CRN-6 Nº 2013



PREFEITURA DE  
**MARECHAL  
DEODORO**

Secretária  
de saúde