

	PODER EXECUTIVO MUNICÍPIO DE TRAJANO DE MORAES/RJ GRUPO PROVISÓRIO DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS NÚCLEO DE PREPARAÇÃO		PROCESSO: 1830/2026 FOLHA: _____ RÚBRICA: _____
CAPA			

ANEXO I DO TR

Núcleo de
preparação

NÚCLEO DE PREPARAÇÃO



Praça Waldemar Magalhães, nº 01 - Centro – Trajano de Moraes – RJ.

Página 1 de 6

	PODER EXECUTIVO MUNICÍPIO DE TRAJANO DE MORAES/RJ GRUPO PROVISÓRIO DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS NÚCLEO DE PREPARAÇÃO		PROCESSO: 1830/2026 FOLHA: _____ RÚBRICA: _____
	CAPA		

Memória de calculo secretaria de Saúde

Item	Unidade	Quantidade mensal	Quantidade anual
Biscoito salgado tipo Cream Cracker, de 1ª qualidade.	16	50 pacotes	600 pcts
Açúcar cristal, branco	16	300 kg	3.600 kg
Adoçante Sucarose	16	20 und	240 und
Biscoito maisena Tradicional	16	50 und	600 pcts
Pó de Café	16	60 pcts	720 pcts
Chá de Camomila: SACHÊS EMBALADOS 10G CAIXA COM 15 UNIDADES	16	20 und	240 unds
Chá de Erva Cidreira: SACHÊS EMBALADOS 10G CAIXA COM 15 UNIDADES	16	20 und	240 unds
Chá de Erva Doce: SACHÊS EMBALADOS 10G CAIXA COM 15 UNIDADES	16	20 und	240unds
Margarina com sal 500g	16	20 und	240 unds
Leite em pó	16	150 kg	1800 kg

Daiane Dias

Mat: 13934

Janaina de Carvalho Cunha Guzzo

Secretária Municipal de Saúde

NÚCLEO DE PREPARAÇÃO



Praça Waldemar Magalhães, nº 01 - Centro – Trajano de Moraes – RJ.

Página 2 de 6

	PODER EXECUTIVO MUNICÍPIO DE TRAJANO DE MORAES/RJ GRUPO PROVISÓRIO DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS NÚCLEO DE PREPARAÇÃO		PROCESSO: 1830/2026 FOLHA: _____ RÚBRICA: _____
	CAPA		

MEMÓRIA DE CÁLCULO PARA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Hospital: Hospital Municipal Francisco Limongi
 Setor: Serviço de Nutrição e Dietética
 Período estimado: 12 meses
 Responsável técnico: Nutricionista / Administração

1. OBJETO

A presente memória de cálculo tem por finalidade estimar o quantitativo de gêneros alimentícios necessários para o preparo e fornecimento das refeições destinadas aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores autorizados do Hospital Municipal Francisco Limongi.

O levantamento foi elaborado com base no número de leitos ativos da unidade hospitalar, na média histórica de ocupação, na quantidade de refeições ofertadas diariamente por usuário e no cardápio padronizado estabelecido pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND), observando as recomendações nutricionais aplicáveis ao ambiente hospitalar.

A estimativa apresentada visa assegurar o adequado funcionamento do serviço de alimentação hospitalar, garantindo a oferta regular e contínua de refeições, fator essencial para a assistência integral aos pacientes e para o adequado desempenho das atividades assistenciais da unidade.

Destaca-se que os quantitativos projetados consideram, ainda, possíveis variações na taxa de ocupação hospitalar, a necessidade de adequação de dietas conforme prescrição nutricional e as demandas inerentes à rotina hospitalar, de modo a evitar desabastecimento e assegurar a continuidade do serviço durante o período estimado da contratação.

2. METODOLOGIA DE CÁLCULO

Para a elaboração desta memória de cálculo foram considerados os seguintes parâmetros:

- Número de leitos ativos da unidade hospitalar;
- Média histórica de ocupação hospitalar;
- Número médio de acompanhantes autorizados;
- Número de colaboradores autorizados a receber alimentação;
- Quantidade de refeições ofertadas diariamente;
- Cardápio padronizado do Serviço de Nutrição e Dietética;
- Margem de segurança técnica para eventuais variações na demanda.
- Refeições: DESJEJUM (6:00h), CAFÉ DA MANHÃ (09:00H), ALMOÇO (12:00H), LANCHE (15:00H), JANTAR (18:00H), CEIA (21:00H).

O cálculo foi realizado a partir da estimativa de refeições diárias multiplicadas pelo consumo médio por preparação alimentar, projetando-se o quantitativo necessário para o período estimado de contratação.

3. PARÂMETROS UTILIZADOS PARA ESTIMATIVA

Leitos ativos: 40

Taxa média de ocupação hospitalar: 100%

Pacientes/dia (média estimada): 40

Acompanhantes/dia: 40

Colaboradores autorizados: 40

4. QUANTIDADE DE REFEIÇÕES OFERTADAS

Público	Quantidade estimada	Refeições por dia	Total de refeições
---------	---------------------	-------------------	--------------------

NÚCLEO DE PREPARAÇÃO



Praça Waldemar Magalhães, nº 01 - Centro - Trajano de Moraes - RJ.

Página 3 de 6

	PODER EXECUTIVO MUNICÍPIO DE TRAJANO DE MORAES/RJ GRUPO PROVISÓRIO DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS NÚCLEO DE PREPARAÇÃO			PROCESSO: 1830/2026 FOLHA: _____ RÚBRICA: _____
	CAPA			

Público	Quantidade estimada	Refeições por dia	Total de refeições
Público	Pessoas	Refeições/dia	Total
Pacientes	40	6	240
Acompanhantes	40	6	240
Funcionários	40	6	240

Total estimado de refeições por dia: 720

5. TABELA DE CONSUMO MÉDIO - GÊNEROS ALIMENTÍCIOS HOSPITALARES

Item	Gênero Alimentício	Unidade	Consumo anual estimado
1	Abóbora moranga	Kg	2.600
2	Abobrinha	Kg	1.750
3	Achocolatado em pó (370g)	Lata	1.200
4	Açúcar cristal	Kg	1.300
5	Adoçante líquido	Unidade	250
6	Alho	Kg	220
7	Amido de milho	Caixa	600
8	Arroz branco	Kg	5.250
9	Aveia em flocos	Pacote	900
10	Azeite de oliva	Lata	350
11	Banana prata	Kg	4.380
12	Batata inglesa	Kg	6.500
13	Bebida láctea fermentada	Unidade	3.000
14	Beterraba	Kg	1.700
15	Biscoito amanteigado	Pacote	1.200
16	Biscoito maisena	Pacote	1.400
17	Biscoito diet	Pacote	600
18	Biscoito doce	Pacote	1.200
19	Biscoito cream cracker	Pacote	1.400
20	Café torrado e moído	Pacote	900
21	Chá camomila	Caixa	300
22	Chá erva cidreira	Caixa	300
23	Chá erva doce	Caixa	300
24	Chá mate	Caixa	400
25	Canjica branca	Pacote	400
26	Canjiquinha	Pacote	500
27	Carne bovina coxão mole	Kg	2.200
28	Carne bovina acém (bife)	Kg	1.800

NÚCLEO DE PREPARAÇÃO



Praça Waldemar Magalhães, nº 01 - Centro - Trajano de Moraes - RJ.

	PODER EXECUTIVO MUNICÍPIO DE TRAJANO DE MORAES/RJ GRUPO PROVISÓRIO DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS NÚCLEO DE PREPARAÇÃO			PROCESSO: 1830/2026
				FOLHA: _____ RÚBRICA: _____
CAPA				

29	Carne bovina acém (cubos)	Kg	1.800
30	Frango coxa/sobrecoxa	Kg	3.000
31	Peito de frango	Kg	2.200
32	Carne seca	Kg	600
33	Cebola	Kg	900
34	Cenoura	Kg	1.750
35	Cereal infantil	Lata	250
36	Chuchu	Kg	1.750
37	Colorau	Pacote	200
38	Creme de leite	Unidade	900
39	Cremogema	Caixa	500
40	Farinha de arroz	Lata	400
41	Farinha de trigo	Kg	800
42	Farinha de mandioca	Kg	1.000
43	Feijão preto	Kg	3.060
44	Fígado bovino	Kg	600
45	Filé de tilápia	Kg	1.500
46	Fubá	Kg	900
47	Frango inteiro	Kg	4.200
48	Gelatina morango	Pacote	1.200
49	Gelatina uva	Pacote	1.200
50	Gelatina cereja	Pacote	1.200
51	Gelatina limão	Pacote	1.200
52	Iogurte	Unidade	3.000
53	Iogurte zero lactose	Unidade	600
54	Laranja pera	Kg	5.250
55	Lagarto bovino	Kg	1.000
56	Leite condensado	Unidade	600
57	Leite de coco	Unidade	400
58	Leite integral	Litro	8.700
59	Leite desnatado	Litro	1.500
60	Leite zero lactose	Litro	1.200
61	Linguiça toscana	Kg	700
62	Maçã	Kg	4.380
63	Macarrão espaguete	Pacote	3.500
64	Macarrão goelinha	Pacote	1.000
65	Macarrão parafuso	Pacote	1.200
66	Macarrão padre nosso	Pacote	1.000
67	Mamão papaia	Kg	3.000

NÚCLEO DE PREPARAÇÃO



Praça Waldemar Magalhães, nº 01 - Centro – Trajano de Moraes – RJ.

	PODER EXECUTIVO MUNICÍPIO DE TRAJANO DE MORAES/RJ GRUPO PROVISÓRIO DE CONTRATAÇÕES PÚBLICAS NÚCLEO DE PREPARAÇÃO			PROCESSO: 1830/2026 FOLHA: _____ RÚBRICA: _____
	CAPA			

68	Margarina	Unidade	900
69	Melancia	Kg	3.000
70	Óleo de soja	Garrafa	1.200
71	Ovos	Dúzia	3.650
72	Patinho bovino moído	Kg	2.200
73	Peito bovino	Kg	900
74	Polpa de tomate	Caixa	1.200
75	Sal refinado	Kg	400
76	Suco concentrado	Garrafa	900
77	Suplemento infantil	Unidade	300
78	Tomate	Kg	2.000
79	Vinagre	Garrafa	250

7. JUSTIFICATIVA TÉCNICA PARA AQUISIÇÃO

A aquisição dos gêneros alimentícios é indispensável para garantir o funcionamento regular do Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal Francisco Limongi assegurando o fornecimento adequado de refeições aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores autorizados.

A alimentação hospitalar constitui parte fundamental da assistência à saúde, contribuindo diretamente para a recuperação dos pacientes, manutenção do estado nutricional e suporte às atividades assistenciais desenvolvidas na unidade.

Dessa forma, a aquisição dos itens alimentícios torna-se essencial para assegurar a continuidade do serviço público de saúde prestado pela instituição.

8. Esclarecimento:

Considerando a natureza dinâmica de o ambiente hospitalar, informamos que não é possível realizar a apuração por per capita referente à alimentação, uma vez que o número de pacientes internados varia diariamente, assim como o fluxo de acompanhantes e funcionários em serviço. Ressalta-se que o atendimento alimentar é contínuo e adaptado conforme a demanda diária, sendo impossível estabelecer um quantitativo fixo de refeições por pessoa. Dessa forma, o controle é realizado com base na produção presentes no hospital e distribuição diária, garantindo o atendimento adequado a todos os pacientes, acompanhantes e colaboradores CONSIDERAÇÕES FINAIS

Os quantitativos apresentados nesta memória de cálculo representam uma estimativa baseada na demanda média da unidade hospitalar, podendo ocorrer variações decorrentes de alterações na taxa de ocupação hospitalar, necessidades nutricionais específicas ou adequações no cardápio institucional.

A estimativa foi elaborada com o objetivo de garantir segurança operacional no abastecimento do Serviço de Nutrição e Dietética durante o período estimado da contratação.

Mariana de Souza Grativol Maduro
Nutricionista do Hospital

Juliana
Setor Administrativo do Hospital

NÚCLEO DE PREPARAÇÃO



Praça Waldemar Magalhães, nº 01 - Centro - Trajano de Moraes - RJ.

Página 6 de 6