

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PELOTAS

Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos



Dissertação

Avaliação da qualidade higiênico-sanitária e monitoramento de refeições transportadas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar

Juliana Borges Bezerra

Nutricionista

Pelotas, 2025



Juliana Borges Bezerra

Avaliação da qualidade higiênico-sanitária e monitoramento de refeições transportadas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar

Dissertação apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel da Universidade Federal de Pelotas, como requisito parcial à obtenção do título de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientadora: Prof^a Dra. Angelita da
Silveira Moreira

Coorientadora: Prof^a Dra. Rosane da Silva
Rodrigues

Coorientadora: Prof^a Dra. Giniani Carla
Dors

Pelotas, 2025

Universidade Federal de Pelotas / Sistema de Bibliotecas
Catalogação da Publicação

B574a Bezerra, Juliana Borges

Avaliação da qualidade higiênico-sanitária e monitoramento de refeições transportadas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar [recurso eletrônico] / Juliana Borges Bezerra ; Angelita da Silveira Moreira, orientadora ; Rosane da Silva Rodrigues, Giniani Carla Dors, coorientadoras. — Pelotas, 2025.
162 f. : il.

Dissertação (Mestrado) — Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, 2025.

1. Segurança de alimentos. 2. Controle de temperatura. 3. Transporte de refeições. 4. Hospital universitário. 5. Doenças de transmissão hídrica e alimentar. I. Moreira, Angelita da Silveira, orient. II. Rodrigues, Rosane da Silva, coorient. III. Dors, Giniani Carla, coorient. IV. Título.

CDD 636.084



Juliana Borges Bezerra

Avaliação da qualidade higiênico-sanitária e monitoramento de refeições transportadas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar

Dissertação aprovada, como requisito parcial, para obtenção do grau de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas.

Data da Defesa: 25 de abril de 2025.

Banca examinadora:

Prof. Dra. Angelita da Silveira Moreira (Orientadora)
Doutora em Biotecnologia pela Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dra. Adriane Elisabete Antunes de Moraes
Doutora em Alimentos e Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas
Pós-doutorado no Instituto de Tecnologia de Alimentos
Livre-docência em Nutrição pela Universidade Estadual de Campinas

Prof. Dra. Elizabete Helbig
Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas

Prof. Dra. Mírian Ribeiro Galvão Machado
Doutora em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal de Pelotas

Dedico este trabalho aos meus filhos.

Agradecimentos

Aos meus amados filhos, Marina, Helena e Enrico, que iluminam a minha vida, pelo carinho que me faz continuar sempre em frente.

Ao meu querido marido Eduardo de Seta Caminha, que me incentivou para que eu não desistisse do meu sonho.

À minha família, pelo apoio.

Aos meus colegas e amigos, pelo incentivo, especialmente às nutricionistas Aline Ferreira Brandão e Talise Mirapalheta Oliveira, que me inspiram e estão sempre comigo na jornada teórica e prática da Nutrição e no companheirismo da vida, e à eterna amiga Fabiana Coelho Nascimento, grande presente que o HU FURG me concedeu.

À Administração do HU FURG, pelo apoio que tornou possível a conclusão deste trabalho, e à Gestão de Ensino e Pesquisa (GEP), que autorizou a realização do projeto na instituição.

Às minhas orientadoras, as professoras Dra. Angelita da Silveira Moreira, Dra. Rosane da Silva Rodrigues e Dra. Giniani Carla Dors, que estiveram presentes, esclarecendo e guiando meus passos neste trabalho.

À professora Dra. Mírian Ribeiro Galvão Machado, do Laboratório de Química de Alimentos UFPel, e sua equipe de acadêmicas Liane Matos Espinosa, Gabriela Ferreira e Marina Seyffert, pela realização das análises microbiológicas.

À Secretaria do PPGCTA/UFPEL e à Coordenadora Profa. Dra. Ângela Maria Fiorentini, pela atenção dispensada sempre que solicitada.

À minha amada mãe Sandra Maria Borges Bezerra (*in memoriam*), que de onde está nunca me desampara, e segue me auxiliando com amor incondicional, carinho e luz.

E a Deus, por ter me concedido o privilégio de trabalhar na área da Nutrição, que me realiza há vários anos, por ter podido construir uma família maravilhosa e poder cumprir este grande desafio que é, finalmente, obter o título de Mestre.

Muito obrigada.

***“O que vale na vida não é o ponto de partida, e sim a caminhada.
Caminhando e semeando, no fim terás o que colher”.***
(Cora Coralina)

Resumo

BEZERRA, Juliana Borges. **Avaliação da qualidade higiênico-sanitária e monitoramento de refeições transportadas para uma Unidade de Alimentação e Nutrição Hospitalar**. 2025. 162f. Dissertação (Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Faculdade de Agronomia Eliseu Maciel, Universidade Federal de Pelotas, Pelotas, 2025.

O Hospital Universitário da Universidade Federal do Rio Grande terceirizou a produção de refeições em 2020, o que trouxe desafios no controle térmico durante o transporte e a distribuição das refeições. O estudo teve o objetivo de avaliar se as variações de temperatura afetam a segurança dos alimentos ofertados, especialmente em preparações de frango, que são vulneráveis a Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar. A pesquisa, de natureza aplicada e quantitativa, incluiu o monitoramento das temperaturas internas e externas das refeições no momento da entrega, a análise microbiológica de amostras de frango e a verificação sensorial das preparações. Durante o período do estudo, fez-se o registro das condições de transporte, do tempo de deslocamento e das temperaturas internas e externas das marmitas de dieta normal/livre servidas para os pacientes, além da coleta de amostras das preparações que apresentaram temperaturas internas ≤ 50 °C para realizar análises microbiológicas de coliformes termotolerantes, *Escherichia coli* e *Staphylococcus sp.* Observou-se atrasos nas entregas das refeições, especialmente no almoço, e marmitas com temperatura interna inadequada. Mais de 90 % das amostras de preparações de frango estavam abaixo de 60 °C, comprometendo gravemente a segurança do alimento, e potencializando o risco de proliferação de microrganismos patogênicos. Não houve correlação entre atraso no tempo de entrega e a temperatura interna das preparações. Entretanto, de acordo com as análises microbiológicas realizadas, 95 % das preparações amostradas estavam em acordo aos padrões exigidos pela legislação; apenas em uma amostra observou-se presença de *E. coli*, sugerindo falhas nas práticas de manipulação e controle térmico. Em comparação do cardápio entregue *versus* prometido, a verificação sensorial e de massa (gravimetria) das preparações indicou frequente descumprimento do cardápio, resultando em monotonia alimentar, boa qualidade sensorial e frequente descumprimento contratual das porções de alimento proteico. Conclui-se que existem falhas significativas na quantidade do porcionamento, no controle de temperatura, manipulação e transporte das refeições; entretanto, a oscilação de temperatura verificada não ocasionou queda na qualidade higiênico-sanitária das preparações com frango analisadas. Como recomendações, sugere-se a implementação de sistemas de monitoramento contínuo da temperatura por parte da empresa terceirizada, maior rigor na fiscalização das condições de transporte e manipulação, aprimoramento da comunicação entre os responsáveis pela gestão do serviço de alimentação e aplicação das penas contratuais para os descumprimentos.

Palavras-chave: segurança de alimentos; controle de temperatura; transporte de refeições; hospital universitário; doenças de transmissão hídrica e alimentar.

Abstract

BEZERRA, Juliana Borges. ***Evaluation of hygienic-sanitary quality and monitoring of transported meals for a Hospital Food and Nutrition Unit.*** 2025. 162f. Dissertation (Professional Master's in Food Science and Technology) – Graduate Program in Food Science and Technology, Eliseu Maciel Faculty of Agronomy, Federal University of Pelotas, Pelotas, 2025.

In 2020, the University Hospital of the Federal University of Rio Grande outsourced its meal production, which brought challenges in temperature control during meal transportation and distribution. This study aimed to assess whether temperature variations affect the safety of the meals served, especially chicken-based preparations, which are vulnerable to waterborne and foodborne diseases. This applied and quantitative research included monitoring internal and external temperatures of meals at the time of delivery, microbiological analysis of chicken samples, and sensory evaluation of the preparations. During the study period, the conditions of transportation, travel time, and internal and external temperatures of regular diet meal trays served to patients were recorded, and samples of preparations with internal temperatures $\leq 50\text{ }^{\circ}\text{C}$ were collected for microbiological analysis of thermotolerant coliforms, *Escherichia coli*, and *Staphylococcus* spp. Delays in meal delivery were observed, especially at lunchtime, along with meal trays showing inadequate internal temperatures. More than 90% of the chicken samples were below $60\text{ }^{\circ}\text{C}$, seriously compromising food safety and increasing the risk of pathogenic microorganism proliferation. No correlation was found between delivery delay and the internal temperature of the preparations. However, according to the microbiological analyses, 95% of the sampled preparations met the standards required by legislation; *E. coli* was detected in only one sample, suggesting failures in food handling and temperature control practices. A comparison between the planned and delivered menu, along with sensory and weight (gravimetric) evaluations of the preparations, revealed frequent non-compliance with the menu, resulting in dietary monotony, good sensory quality, and recurring contractual breaches regarding the portion size of protein foods. The study concludes that there are significant failures in portion quantity, temperature control, food handling, and transportation of meals; however, the observed temperature fluctuations did not result in a decline in the hygienic-sanitary quality of the analyzed chicken preparations. As recommendations, it is suggested that the outsourced company implement continuous temperature monitoring systems, stricter inspection of transport and handling conditions, improved communication between food service managers, and enforcement of contractual penalties in cases of non-compliance.

Keywords: food safety; temperature control; meal transportation; university hospital; waterborne and foodborne diseases.

Lista de Figuras

Figura 1	Temperatura interna (°C) das porções de frango (n=28) no recebimento das marmitas na Copa Central da UAN do HU FURG	40
Figura 2	Variação entre a temperatura interna e externa das porções de frango e a temperatura ambiente	41
Figura 3	Histograma de frequência da temperatura interna das preparações de frango em relação ao tempo de entrega.....	43
Figura 4	Percentual de adequação sensorial das preparações de frango (n=28)	49
Figura 5	Massa bruta e líquida das preparações de frango	51

Lista de Tabelas

Tabela 1	Identificação das preparações amostradas, horário de chegada e ocorrência de atraso	37
Tabela 2	Temperaturas interna e externa das embalagens, temperatura ambiente e perfil microbiológico das preparações amostradas.....	39
Tabela 3	Verificação sensorial e de massa da fonte proteica nas preparações amostradas.....	46
Tabela 4	Análise de <i>Coliformes termotolerantes</i> , <i>Escherichia coli</i> e <i>Staphylococcus</i> sp das amostras selecionadas.....	52

Lista de Abreviaturas e Siglas

A19	Amostra número 19 – código do Laboratório
ABERC	Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas
ANVISA	Agência Nacional de Vigilância Sanitária
APHA	American Public Health Association
CFN	Conselho Federal de Nutricionistas
CVS	Centro de Vigilância Sanitária
DTHA	Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar
DVA	Doenças Veiculadas por Alimentos
EBSERH	Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares
EHEC	<i>Escherichia coli</i> entero-hemorrágica
FC	Fator de Correção
FURG	Universidade Federal do Rio Grande
GEP	Gestão de Ensino e Pesquisa
HU	Hospital Universitário
HU FURG	Hospital Universitário da Universidade Federal do Rio Grande
HUFs	Hospitais Universitários Federais
IN	Instrução Normativa
INMET	Instituto Nacional de Meteorologia
MS	Ministério da Saúde
PB	Peso Bruto
PL	Peso Líquido
PNAN	Programa Nacional de Alimentação e Nutrição
RDC	Resolução da Diretoria Colegiada
RS	Rio Grande do Sul
SEI	Sistema Eletrônico de Informações
SES	Secretaria Estadual de Saúde
SND	Serviço de Nutrição e Dietética
SUS	Sistema Único de Saúde
T°	Temperatura
UAN	Unidade de Alimentação e Nutrição

Sumário

1 Introdução	14
2 Objetivos	17
2.1 Objetivo geral	17
2.2 Objetivos específicos	17
3 Revisão bibliográfica	18
3.1 O fornecimento de refeições hospitalares na rede EBSEH	18
3.2 Refeições transportadas	20
3.3 Unidade de alimentação e nutrição hospitalar do HU FURG	21
3.3.1 Tecnologia <i>Cook-Chill</i>	22
3.3.2 Rotina de refeições do HU FURG	23
3.4 Doenças de transmissão hídrica e alimentar	24
3.4.1 Binômio tempo-temperatura entre preparo e distribuição	26
3.4.2 Padrões microbiológicos de alimentos	27
4 Material e métodos	30
4.1 Material	30
4.2 Métodos	31
4.2.1 Monitoramento da rotina na unidade de produção externa, condições de transporte e horário de entrega no HU FURG	31
4.2.2 Monitoramento da temperatura de recebimento das marmitas	31
4.2.3 Verificação sensorial	33
4.2.4 Determinação de massa da fonte proteica	33
4.2.5 Coleta de amostras para análise microbiológica	34
4.2.6 Análise dos dados	34
4.2.7 Autorizações.....	35
5 Resultados e discussão	36
5.1 Temperatura interna e externa das embalagens	37
5.1.1 Relação do tempo de entrega excedido com temperatura interna	42
5.2 Verificação sensorial e de massa da fonte proteica.....	46
5.3 Análises microbiológicas	51
6 Conclusões	56
7 Considerações finais	58
Referências	59
Apêndices	67
Anexos	71

1 Introdução

A recuperação e manutenção do estado nutricional em pacientes hospitalizados depende de uma alimentação equilibrada que forneça todos os nutrientes essenciais a sua saúde. Por este motivo, a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) hospitalar é considerada uma das subáreas mais importantes dos hospitais, pois integra um conjunto de ações dietoterápicas por meio do planejamento, compra, armazenamento, preparação e distribuição de refeições aos pacientes e funcionários (MEZOMO, 2002).

Assim como qualquer industrializador ou manipulador de alimentos, a UAN Hospitalar tem a responsabilidade de assegurar a oferta de alimentos que atendam aos padrões de qualidade e segurança, considerando que os pacientes hospitalizados, em sua maioria, encontram-se em condições de saúde fragilizadas. Além disso, muitos apresentam comprometimento do sistema imunológico, o que os torna particularmente vulneráveis a contaminações alimentares. Para garantir a higiene e a qualidade dos alimentos oferecidos, os cuidados higiênico-sanitários devem assegurar a constante higienização de superfícies, equipamentos e utensílios que possam entrar em contato com os alimentos, bem como dos manipuladores, desde o processamento até a distribuição (PINTO; GARCIA-GOMES, 2021). Aliado a esses cuidados, o equilíbrio nutricional dos alimentos deve ser cuidadosamente planejado, para atender às necessidades específicas de cada paciente e contribuir para sua recuperação, sem comprometer sua saúde (WENDISCH, 2010; PROENÇA, 2000).

Quando a estrutura para a produção de refeições *in loco* não está disponível, a distância entre o local de produção e o ponto de distribuição é determinada pela logística do serviço de alimentação. Esta distância pode variar dependendo das condições específicas de cada serviço e deve atender às regulamentações

estabelecidas pelos órgãos de controle sanitário, como a ANVISA, no Brasil. Essa modalidade de refeições apresenta riscos adicionais à segurança dos alimentos, uma vez que envolve um maior número de processos de manipulação e um período prolongado entre a produção e o consumo. De acordo com Silva Jr. (2020), o aumento desses fatores pode elevar o risco de comprometimento da qualidade dos alimentos. Assim, o controle no processo de distribuição das refeições representa um aspecto importante na gestão de serviços de alimentação hospitalar, envolvendo tanto os alimentos produzidos internamente na UAN quanto aqueles provenientes de fornecedores externos.

Em vista disso, deve ser realizado monitoramento rigoroso da logística de transporte e armazenamento, com especial atenção ao binômio tempo-temperatura entre o preparo e a distribuição das refeições, uma vez que o embalamento e a conservação inadequada dos alimentos em temperaturas inadequadas pode criar condições favoráveis para a multiplicação de microrganismos patogênicos, aumentando o risco potencial de surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (SOUZA; GERMANO; GERMANO, 2004; SIMÕES; MAZZELI; BOULOS, 2001, SILVA JR, 2020). Especificamente nos hospitais, onde muitos pacientes podem apresentar menor capacidade de resistir às infecções, as consequências da contaminação dos alimentos por microrganismos patogênicos podem ser particularmente sérias (AYÇIÇEK, 2004).

A legislação brasileira estabelece critérios para que o binômio tempo-temperatura sejam seguros para o acondicionamento e a distribuição dos alimentos. A ANVISA, por meio da Resolução da Diretoria Colegiada RDC MS nº 216/2004 (BRASIL, 2004) e da Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS nº 5/2013 (BRASIL, 2013), estabeleceu que os alimentos quentes na distribuição devem ser mantidos em temperaturas acima de 60 °C por no máximo 6 h, abaixo de 60 °C por no máximo 3 h, e os que ficarem na distribuição ou espera abaixo de 60 °C por mais de 3 h devem ser desprezados.

Assim, a atuação do profissional Nutricionista em todos os processos das UANs é de extrema importância. Por isso, de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas - CFN nº 380/2005, constam como áreas de atuação deste profissional o controle de qualidade de alimentos, o planejamento, a organização, a supervisão e a avaliação das UANs (BRASIL, 2005).

No Hospital Universitário da Universidade Federal do Rio Grande/RS (HU FURG), administrado pela Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH), as refeições dos pacientes passaram a ser confeccionadas integralmente em área de produção externa e transportadas para o HU FURG, por uma empresa terceirizada que presta esse serviço ao hospital desde novembro de 2020. Além dos pacientes, os acompanhantes de pacientes contemplados pela Portaria do Sistema Eletrônico de Informações SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020 (EBSERH, 2020), os médicos residentes e os discentes da instituição também devem ter acesso à alimentação.

Essa modalidade de produção e transporte de refeições impõe desafios adicionais à segurança dos alimentos, pois envolve o controle rigoroso do binômio tempo-temperatura entre o preparo e a distribuição das refeições, e a prevenção de contaminações ao longo de todo o processo. A distância entre o local de preparo e o ponto de distribuição, associada ao tempo de transporte, pode comprometer a qualidade e a segurança dos alimentos, especialmente em um ambiente hospitalar onde os pacientes apresentam maior vulnerabilidade. Além disso, a manutenção de padrões de higiene e a garantia de valor nutricional adequado são importantes para a recuperação dos pacientes, assim como para garantir a boa saúde e o desempenho dos profissionais de saúde, cuja alimentação balanceada e segura é igualmente importante. Neste contexto, é importante avaliar e acompanhar as refeições e as temperaturas nas diferentes fases do processo de produção do Serviço de Nutrição e Dietética no HU FURG, monitorando o binômio tempo-temperatura das refeições transportadas pela empresa terceirizada, desde o preparo até a distribuição final aos usuários.

2 Objetivos

2.1 Objetivo geral

Avaliar a relação entre a oscilação de temperatura e a qualidade higiênico-sanitária das refeições transportadas oferecidas no HU FURG.

2.2 Objetivos específicos

- Monitorar a temperatura interna e externa das preparações selecionadas na entrega à copa central no HU FURG.
- Realizar a verificação sensorial e de massa das preparações, relacionando com o cumprimento do cardápio contratado.
- Relacionar a temperatura aferida na entrega à copa central com o tempo e as condições de transporte das refeições.
- Avaliar *Coliformes termotolerantes*, *Escherichia coli* e *Staphylococcus sp* em todas as amostras de frango do cardápio que apresentarem temperatura e tempo inadequados durante o transporte.

3 Revisão bibliográfica

Quando um paciente é internado em um hospital, ele possui direitos legais que visam garantir seu bem-estar e dignidade durante todo o processo de tratamento. No Brasil, a legislação que garante os direitos dos pacientes é a Lei nº 8.080, de 19 de setembro de 1990, que dispõe sobre as condições para a promoção, proteção e recuperação da saúde. Essa legislação é conhecida como a Lei do SUS (Sistema Único de Saúde) e estabelece diretrizes para o funcionamento do sistema de saúde no país (BRASIL, Ministério da Saúde, 1990).

A Portaria nº 1.820, de 13 de agosto de 2009, dispõe sobre os direitos e deveres dos usuários da saúde nos termos da legislação vigente, e estabelece que toda pessoa tem direito ao acesso a bens e serviços ordenados e organizados para garantia da promoção, prevenção, proteção, tratamento e recuperação da saúde (BRASIL, Ministério da Saúde, 2009). Sendo assim, todos os pacientes têm direito a uma alimentação adequada e suficiente durante sua internação hospitalar. Isso inclui dietas especiais quando necessário, de acordo com as patologias e prescrições médicas.

As dietas hospitalares são fundamentais para fornecer energia e nutrientes aos pacientes hospitalizados e sua aceitação pode favorecer a melhora da qualidade de vida durante o período de hospitalização (FILIPINI et al, 2014). Estudos comprovam que a ingestão reduzida ou inadequada pode provocar alterações no estado nutricional, desnutrição e morte, além de prolongar o tempo de internação e aumentar os gastos com saúde, tornando-se um problema de saúde pública (CORREIA; PERMAN; WAITZBERG, 2017; LAUR et al., 2015; MALAFAIA, 2009).

3.1 O fornecimento de refeições hospitalares na rede EBSERH

A Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares (EBSERH) é uma empresa pública de direito privado, vinculada ao Ministério da Educação, com a finalidade de

prestar serviços de assistência médico-hospitalar, ambulatorial e de apoio diagnóstico e terapêutico à comunidade, serviços de apoio ao ensino, à pesquisa e à extensão e à formação de pessoas no campo da saúde pública. Foi criada em 2011 e hoje é a maior rede de hospitais públicos do Brasil, por meio da atuação que inclui o órgão central da empresa e 41 Hospitais Universitários Federais (HUFs), que exercem a função de centros de referência de média e alta complexidade para o Sistema Único de Saúde (SUS) e um papel de destaque para a sociedade (EBSERH, 2024).

Na administração pública, a terceirização de serviços de alimentação e mão de obra deve ser feita mediante seleção via licitação pública. Pode ocorrer em escolas, penitenciárias, quartéis militares e hospitais, e são geridas de maneira obrigatória pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que rege e “institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências”, cabível aos Estados, Distrito Federal e aos Municípios de modo igualitário (BRASIL, 1993). O processo licitatório começa quando é averiguado a necessidade de adquirir serviços através da administração pública, por meio de licitação, que é o modo que a administração pública convoca, através de edital ou convite, empresas interessadas em expor suas propostas para oferecer bens e serviços. É eleita vencedora a empresa/consórcio que ofertar o menor preço na disputa, desde que preencha os pré-requisitos documentais exigidos no contrato (CARLESSI, 2020). Portanto, um perfeito conhecimento das necessidades a serem supridas pelo serviço/produto e um bom planejamento por parte do órgão licitador é fundamental para que o edital seja adequado e autolimite a seleção de prestadores incapazes de ofertar serviços/produtos com a qualidade desejada; bem como que sejam previstos mecanismos de controle do cumprimento das exigências contratuais (CARLESSI, 2020).

No tocante à origem das refeições fornecidas, com base nos dados recentes do Painel de Indicadores de Hotelaria Hospitalar da rede EBSERH (Página Oficial/Intranet), é possível identificar que, no mês de maio de 2024, 54 % dos HUFs funcionavam com produção local (nas dependências da contratante), 36 % com todas as refeições transportadas (produzidas nas dependências da empresa contratada, como era o caso do HU FURG), 3 % com produção das pequenas refeições na contratante e com as grandes refeições transportadas, e 7 % possuíam dados pendentes (Anexo A).

3.2 Refeições transportadas

O sistema de refeições transportadas é caracterizado pela distância entre os locais de produção e de distribuição, e permite o fornecimento de refeições onde não há condições de serem produzidas. Mas desvantagens são encontradas nesse tipo de serviço, tais como: perdas nutricionais, alterações na consistência, aparência, temperatura inadequada, atrasos no fornecimento, e falta de um padrão das preparações (ROSA; MONTEIRO, 2014).

Nessa modalidade de serviço, a manipulação dos alimentos é mais evidente e os riscos apresentados pela proliferação de microrganismos inoculados durante o processamento tornam-se mais graves devido ao maior tempo decorrido entre o preparo e o consumo da refeição. Assim, deve haver rigoroso controle de qualidade em todas as fases do processo, visando garantir a inocuidade dos alimentos servidos (SOUZA; GERMANO; GERMANO, 2004; SIMÕES; MAZZELI; BOULOS, 2001). As refeições transportadas apresentam a necessidade de um controle de qualidade eficaz e eficiente em todo o processo produtivo, sendo o binômio tempo-temperatura entre o preparo e a distribuição das refeições um dos controles que, sem sombra de dúvidas, deve ser o mais rigoroso possível para o acompanhamento deste tipo de refeições (SILVA JR, 2020).

De acordo com a Portaria do Centro de Vigilância Sanitária CVS nº 15/1991 do estado de São Paulo, que dispõe sobre o transporte de refeições prontas para consumo imediato, esse deve ser realizado em veículo fechado, logo após o seu acondicionamento, em recipiente hermeticamente fechado, de material adequado. As refeições devem ser conservadas à temperatura de acordo com a natureza do produto: ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C (com tolerância até 7 °C ou de acordo com a legislação local), ou acima de 65 °C (com tolerância até 60 °C ou de acordo com a legislação local).

A Portaria SES/RS nº 799/2023 (RIO GRANDE DO SUL, 2023), que estabelece procedimentos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, e aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, estabelece que os alimentos preparados devem garantir os seguintes critérios de temperatura no transporte: a) Alimentos quentes mantidos a temperatura maior ou igual a 60°C; b) Alimentos refrigerados mantidos a temperatura menor ou igual a 5°C; c) Alimentos congelados mantidos a temperatura menor ou igual a -18°C. Os alimentos pré-

preparados e/ou preparados em unidades de alimentação e nutrição de hospitais, cozinhas institucionais e industriais, quando transportados, devem ter suas temperaturas registradas, verificadas, datadas e rubricadas, na saída do local de preparo e na chegada ao local de consumo. Os alimentos preparados devem ser transportados e distribuídos no menor tempo possível e garantir a manutenção da temperatura.

3.3 Unidade de alimentação e nutrição hospitalar do HU FURG

O Hospital Universitário Dr. Miguel Riet Corrêa Jr (HU FURG) é um hospital federal geral de médio porte, com 231 leitos, sendo referência em média e/ou alta complexidade para a 3º e 7ª Coordenadorias Regionais de Saúde do Rio Grande do Sul, e está ligado à Universidade Federal do Rio Grande (FURG).

O HU FURG está situado em Rio Grande, cidade histórica mais antiga do estado, localizada no litoral do estado do Rio Grande do Sul, e que possui, de acordo com o último Censo, realizado no ano de 2022, uma população estimada em 191.900 habitantes e, em 2021, contou com o 4º maior PIB dentre os municípios gaúchos (WIKIPÉDIA, 2024).

É administrado pela EBSEH desde 2015, e a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) faz parte do Setor de Hotelaria Hospitalar, ligado à Gerência Administrativa. A UAN fornece alimentação aos usuários do serviço a partir dos cardápios rotativos de 4 (quatro) semanas, ou seja, 28 dias, elaborados por nutricionista da empresa terceirizada (Anexo B), conforme frequências estabelecidas no contrato de alimentação vigente. Esses cardápios são baseados em 13 dietas padronizadas e suas combinações, que constam no Manual de Dietas Hospitalares, elaborado pela equipe de profissionais nutricionistas da instituição, de acordo com as patologias dos pacientes e as necessidades de diferentes consistências das refeições que irão ingerir (Anexo C).

Em média, são servidas no HU FURG um total de 820 dietas orais diariamente, sendo mais de 50 % do tipo normal/livre, ofertadas quando não há necessidade de restrições à consistência e aos tipos de alimentos. Todos os pacientes recebem normalmente 5 refeições diárias (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), e alguns pacientes recebem ainda mais 2 refeições (colação e ceia 2), em casos específicos e de acordo com a avaliação individualizada da Nutrição Clínica.

3.3.1 Tecnologia *Cook-Chill*

Algumas filiais da EBSEH com mais leitos hospitalares, que se encontram impossibilitadas de realizar a produção local, utilizam a tecnologia *cook-chill*, que consiste na cocção do alimento seguida pelo resfriamento em tempo e temperatura controlados, armazenamento em condições controladas de baixa temperatura e regeneração imediatamente antes do consumo (CASTANHEIRA, 2009).

No sistema *cook-chill*, os alimentos são cozidos em temperatura inferior a 100°C, utilizando o binômio tempo-temperatura para assegurar a cocção do alimento e a temperatura mínima para a segurança higiênico-sanitária (CALHEIROS, 2016; LYRA, 2010). Após a cocção, as preparações são porcionadas e resfriadas, sendo que o tempo entre essas etapas não pode exceder 30 min. As preparações são resfriadas à temperatura igual ou inferior a 3 °C dentro do período máximo de 90 min (RIBEIRO, 2011). As preparações são, então, armazenadas em câmaras refrigeradas a temperatura entre 0 e 3 °C por no máximo cinco dias. Para o consumo, os alimentos devem ser regenerados, isto é, aquecidos em forno combinado a 70 °C, imediatamente após retirados da refrigeração, por um tempo mínimo de 2 min, preservando sua qualidade nutricional e sensorial (CALHEIROS, 2016). A produção de refeições por *cook-chill* necessita de equipamentos específicos, como refrigeradores por ar insuflado ou criogênicos e forno combinado (KAWASAKI, 2007).

O sistema *cook-chill* apresenta vantagens em relação ao método convencional, tais como o aumento da vida útil dos alimentos, melhor conservação das características sensoriais e valor nutricional, segurança microbiológica, menor gasto de energia, distribuição das preparações, e redução do estresse da mão-de-obra, devido às tecnologias que permitem redução do esforço físico e otimização do tempo de produção (BEZERRA, 2017). Porém, também há algumas desvantagens, como alto investimento inicial relacionado à aquisição de equipamentos específicos e necessidade de profissionais com treinamento para o manuseio destes equipamentos (CASTANHEIRA, 2009). Portanto, apesar da eficiência, o custo do equipamento é muito elevado para a realidade dos hospitais públicos brasileiros, incluindo o HU FURG, o que torna essencial a correta aplicação e controle das Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.3.2 Rotina de refeições do HU FURG

As preparações transportadas para a UAN são recebidas e conferidas no momento do recebimento, pelas nutricionistas fiscais do serviço e pelas técnicas de nutrição da empresa terceirizada, de acordo com o número e tipo de dietas e preparações solicitadas por refeição. As caixas térmicas nas quais as preparações chegam à cozinha hospitalar devem estar em bom estado de conservação, as refeições protegidas e identificadas, e o veículo responsável pelo transporte deve estar higienizado e livre de contaminantes de qualquer espécie, conforme recomendado pela RDC nº 216 (BRASIL, 2004).

As ações da fiscalização técnica devem se basear no Termo de Referência do contrato vigente, que explicita como devem ser realizados todos os procedimentos em relação ao fornecimento das refeições e a atuação dos funcionários contratados pela empresa terceirizada. No contrato de refeições transportadas, estava previsto o servimento de uma refeição a mais por horário, sem ônus para a contratante, para verificação e controle da fiscalização técnica. Após o recebimento e verificação dos quantitativos solicitados, foram escolhidas marmitas aleatórias para aferição de temperatura interna, peso e verificação sensorial das preparações, que deviam estar de acordo com o contratado. No caso de divergências e/ou reincidências, a fiscalização acionava a empresa terceirizada para resolver as demandas e, a não resolução, resulta em multas previstas no contrato.

Há a necessidade de um rígido controle do binômio tempo-temperatura entre o preparo e a distribuição das refeições para evitar contaminação, garantindo a segurança dos alimentos. Portanto, são necessários cuidados em todas as etapas do processo: durante o preparo, montagem e transporte (ROSA; MONTEIRO, 2014). Antes da montagem dos alimentos para transporte, estes devem estar em temperatura máxima (em torno de 85 °C); após a montagem, em torno de 70 °C. Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte, com atenção especial para as condições higiênicas deles. A montagem deve ser realizada o mais próximo possível do transporte (SILVA JR, 2020).

Além do Termo de Referência do contrato (Anexo D), a fiscalização atende às recomendações da Portaria SEI nº 204/2020, que discorre sobre a regulamentação do fornecimento de refeições nos Hospitais Universitários Federais da rede EBSEH (Anexo E).

As refeições eram servidas em embalagens descartáveis de isopor (capacidade em torno de 1000 ml), acondicionadas em caixas isotérmicas grandes para transporte (capacidade para 50 litros), e levadas ao HU em veículo específico e com proteção térmica. Após recebimento na copa central, as refeições eram conferidas, separadas e organizadas no menor intervalo de tempo, com os demais itens (talheres descartáveis, salada, sobremesa), para distribuição aos pacientes nos leitos. O transporte das refeições aos leitos era realizado em carros térmicos pré-aquecidos e próprios para o transporte à quente. No caso das refeições em que não estava prevista a distribuição imediata, as quais serão entregues aos usuários do refeitório do HU (acompanhantes de pacientes, residentes e discentes), estas ficavam aguardando na copa central em um *pass-trough*, equipamento de conservação a quente que funciona como uma estufa, com temperatura média de 80 °C, entre os horários de 11h30min até às 13h no almoço, e de 17h30min até 19h no jantar, no máximo.

Em março de 2024, houve nova licitação para contratação de empresa de fornecimento de refeições, desta vez com produção local, ou seja, a preparação de todos os alimentos das refeições, tanto para pacientes quanto usuários do refeitório, passou a ocorrer nas dependências do HU FURG. Esse novo modelo foi sugerido pela sede da EBSEH, sendo a modalidade considerada o padrão ouro atual para minimizar os problemas de temperaturas inadequadas das refeições servidas aos pacientes. Para o início de cumprimento do contrato em junho de 2024, a estrutura física do HU precisou passar por readequação do espaço, com o intuito de atender as demandas mínimas da produção local de refeições. Desta forma, foi feita a separação física e a delimitação das áreas de armazenamento dos gêneros alimentícios e dos demais materiais, pré-preparo, preparo, organização das refeições para distribuição e área de higienização, com a readequação dos fluxos de trabalho de modo que facilitem o andamento das atividades.

3.4 Doenças de transmissão hídrica e alimentar

A origem das Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) encontra-se, principalmente, relacionada às práticas inadequadas de manipulação, matérias-primas contaminadas, falta de higiene durante a preparação, além de equipamentos e estruturas operacionais deficientes, e, acima de tudo, inadequação no processo

envolvendo controle de tempo e temperatura (SILVA JR, 2020; ZANDONADI et al., 2007).

Segundo a ABERC (Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas), mais de 21 milhões de refeições foram fornecidas por dia pelas Unidades de Alimentação e Nutrição no ano de 2019 (ABERC, 2019). As UANs que adotam um programa de controle das etapas de produção são capazes de analisar e avaliar a preparação do alimento durante todo o processo, desde a seleção da matéria-prima até a refeição pronta. O monitoramento da temperatura sob a qual o alimento é mantido e o tempo gasto durante o seu preparo e distribuição ocasiona melhoria na qualidade e minimização dos riscos de surtos de origem alimentar (SOUZA; CAMPOS, 2003).

Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) são todas as ocorrências clínicas consequentes da ingestão de alimentos ou água que possam estar contaminados com microrganismos patogênicos (infecciosos, toxigênicos ou infestantes), substâncias químicas, objetos lesivos ou tóxicos, ou seja, são doenças consequentes da ingestão de perigos biológicos, químicos ou físicos presentes nos alimentos (SILVA JR., 2020). O quadro clínico depende do agente etiológico envolvido e varia desde leve desconforto intestinal até quadros extremamente sérios, podendo levar à desidratação grave, diarreia sanguinolenta e insuficiência renal aguda (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2024).

De acordo com informe da Secretaria de Vigilância em Saúde e Meio Ambiente (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2024), o perfil epidemiológico de DTHA no Brasil, entre os anos de 2014 e 2023, registrou o número de 6.874 casos de surtos notificados, com elevado número de pessoas expostas, doentes e hospitalizadas, e um total de 121 óbitos decorrentes de DTHA. Desses óbitos, 31 ocorreram no último ano de 2023, sendo a maior marca registrada e em número expressivo quando comparado aos anos anteriores. Dentre os vários alimentos envolvidos, a carne de aves foi responsável por causar 1,8 % dos surtos de DTHA registrados, durante o período considerado no informe, sendo a água considerada a maior causadora dos surtos (28,8 %).

O perfil epidemiológico dos surtos de Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) no Rio Grande do Sul inclui a identificação de agentes etiológicos como *Salmonella*, com destaque para *Salmonella enteritidis*, que está associada a uma parcela significativa dos surtos. Estudos apontam que, entre os veículos de

transmissão mais comuns, estão ovos e produtos à base de ovos, alimentos mistos e múltiplos tipos de alimentos. A região Sul do Brasil, incluindo o Rio Grande do Sul, registra uma alta incidência de surtos de DTHA, devido, em grande parte, à contaminação por alimentos de origem animal, especialmente os de origem clandestina e sem a devida inspeção sanitária (CEVS, 2022). Entre 2017 e 2022, foram registrados 222 surtos de DTHA e 163 de doenças diarreicas agudas no Rio Grande do Sul. Os principais causadores dos surtos registrados no Estado durante o período foram as bactérias *Staphylococcus aureus* (frequentemente associadas a alimentos contaminados) e *Escherichia coli* (encontradas nas fezes) (RIO GRANDE DO SUL, 2022). Segundo o Centro Estadual de Vigilância em Saúde (CEVS, 2022), as Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) em Rio Grande/RS são monitoradas e investigadas pelo próprio CEVS, com especial atenção a surtos e casos graves.

3.4.1 Binômio tempo-temperatura entre preparo e distribuição

Em média 80 % dos surtos de doenças transmitidas por alimentos estão relacionados ao controle de tempo e temperatura, envolvendo os seguintes fatores: manutenção de alimentos prontos por mais de 4 h em temperatura morna, refrigeração inadequada devido a grandes porções e à deficiência das geladeiras, e preparo dos alimentos várias horas antes do consumo, ou seja, falta de controle de tempo e temperatura na refrigeração, cocção, espera e distribuição (SILVA JR, 2020).

Na tentativa de controlar e/ou evitar os eventos de DTHA, a Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 216 de 2004 determina que o armazenamento e o transporte do alimento preparado devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária, e que a temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante todas as etapas para não incorrer em multiplicação de microrganismos resistentes ao aquecimento. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C por, no máximo, 6 h (BRASIL, 2004).

3.4.2 Padrões microbiológicos de alimentos

A atual legislação brasileira que regula os padrões microbiológicos dos alimentos é a Resolução da Diretoria Colegiada RDC 724/2022 (BRASIL, 2022), que

substituiu a RDC 331/2019, e se aplica a toda a cadeia produtiva de alimentos. Entrou em vigor em 01/09/2022, e a partir de então todos os alimentos produzidos devem seguir os padrões definidos pela Instrução Normativa IN 161/2022. De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), denomina-se padrão microbiológico o critério que define a aceitabilidade de um lote ou processo, a qual é medida de acordo com a presença/ausência ou concentração de microrganismos, toxinas e metabólitos.

Com base no informe da Secretaria de Vigilância em Saúde e Meio Ambiente (MINISTÉRIO DA SAÚDE, 2024), a distribuição dos agentes etiológicos mais identificados em surtos de DTHA no Brasil, de 2014 a 2023, demonstrou-se da seguinte forma: *Escherichia coli* 34,8 %, *Staphylococcus spp* 9,7 %, *Salmonella spp* 9,6 %, *Norovírus* 6,9 %, *Bacillus cereus* 5,8 %, *multipatógenos* 5,4 %, *Rotavírus* 4,9 %, *Trypanossoma cruzi* 4,6 %, *Clostridium spp* 4,2 % e outros 14,2 %.

Muito utilizados para as avaliações microbiológicas, os microrganismos aeróbios mesófilos são todos aqueles ativos próximos à temperatura ambiente, com temperatura ótima de crescimento entre 20 °C e 40 °C, sendo que a maioria dos patógenos humanos apresenta crescimento ótimo em temperaturas próximas a 37 °C (SAEKI; MALSUMOTO, 2010).

Uma importante ferramenta para aferir a qualidade higiênico-sanitária de alimentos, bem como o cumprimento das boas práticas de higiene por parte dos manipuladores de alimentos, é a determinação do índice de coliformes termotolerantes (antigamente conhecidos como coliformes fecais) nos alimentos e nas mãos dos seus manipuladores. Os coliformes termotolerantes são utilizados como indicadores da efetividade dos processos de descontaminação, porque são facilmente inativados pelos sanitizantes. Além disso, também são indicadores da presença potencial de contaminação fecal, visto que sua população é constituída de uma alta proporção de *E. coli*, cujo habitat é exclusivamente o trato intestinal de homens e animais (SILVA, 2010). Coliformes termotolerantes são bactérias que utilizam a lactose como nutriente, produzindo gás à temperatura de 44-45,5 °C, sendo que 90 % de *E. coli* correspondem a esse grupo (FRANCO, 2008).

E. coli é a espécie predominante entre os diversos microrganismos anaeróbios facultativos que fazem parte da flora intestinal de animais de sangue quente (FRANCO; LANDGRAF, 2008). A *E. coli* é uma bactéria mesófila que consegue crescer em temperaturas entre 7 e 46 °C e têm uma temperatura ótima de

crescimento entre 35 e 40 °C (ASAE, 2005). É uma bactéria Gram-negativa, que faz parte do grupo Enterobacteriaceae. As cepas patogênicas de *E. coli* são divididas, de acordo com os sintomas clínicos e com os mecanismos de patogenicidade, em vários grupos que podem variar em seus períodos de incubação e duração da enfermidade (FORSYTHE, 2013).

De acordo com o alerta do Ministério da Saúde (2022), a maioria das cepas de *E. coli* são inofensivas, mas algumas podem causar graves doenças transmitidas por alimentos, como é o caso da *E. coli* entero-hemorrágica (EHEC). A EHEC produz toxinas potentes conhecidas como *shiga* ou *verotoxinas*, principalmente as toxinas Stx1 e Stx2. Essas toxinas podem causar danos severos ao revestimento dos intestinos, levando a quadros graves de colite hemorrágica e síndrome hemolítico-urêmica (SHU), que pode afetar os rins e, em casos extremos, levar à insuficiência renal. Os principais sintomas da doença provocada pela *E. coli* entero-hemorrágica são cólicas abdominais severas e forte diarreia, inclusive com presença de sangue. Vômitos e febre também podem ocorrer (GYLES, 2007).

O período de incubação, isto é, o tempo entre a transmissão e o início do aparecimento dos sintomas, varia de três a oito dias. A maioria dos infectados recupera-se em até dez dias. No entanto, em pessoas mais vulneráveis, como idosos e crianças, a infecção pode agravar-se, levando à falência renal aguda, anemia hemolítica (decorrente da destruição anormal das hemácias) e trombocitopenia (redução no número de plaquetas, responsáveis pela coagulação do sangue). Os principais alimentos envolvidos em contaminações são carne, salsicha, leite cru, queijo, alface, melão, rabanete e água (GYLES, 2007).

As bactérias da espécie *Staphylococcus aureus* pertencem à família Micrococcaceae, são cocos gram-positivos e anaeróbios facultativos, mas que têm maior crescimento sob condições aeróbias, quando produzem catalase (LOPES et al., 2006). Os *S. aureus* são comumente encontrados na pele e cavidades nasais de humanos. Sua presença no organismo de um indivíduo normalmente não provoca lesões aparentes, entretanto, sob algumas condições, esses microrganismos podem se tornar patogênicos, causando uma ampla variedade de infecções (SALES; SILVA, 2012). A intoxicação alimentar por estafilococos é uma DTHA comum, resultante da ingestão de toxinas pré-formadas, produto da multiplicação bacteriana em alimentos deixados em uma faixa de 36 °C, ideal ao crescimento desse microrganismo (FEITOSA et al., 2017). Embora muitas espécies do gênero sejam

associadas a surtos, *S. aureus* é a mais frequentemente identificada, frente à sua alta capacidade de produção de enterotoxinas (OMOE, 2005).

Os principais alimentos contaminados são carnes de bovinos, frangos e peixes, principalmente fatiados, produtos lácteos como leite, queijos e coalhadas, molhos para saladas, cogumelos, enlatados, presunto, salame, produtos de panificação e cremes de ovos (FORSHYTE, 2013). Quadros de intoxicação estafilocócica apresentam um período de incubação variando entre 15 min a 8 h, sendo em média de 2 a 4 h. *S. aureus* pode produzir diversas toxinas prejudiciais, como enterotoxinas, responsáveis por intoxicações alimentares, e a toxina TSST-1, relacionada à Síndrome do Choque Tóxico. Essas toxinas, quando ingeridas ou liberadas durante infecções, podem desencadear reações gastrointestinais graves, além de febre, queda acentuada da pressão arterial, náuseas, vômitos, câibras abdominais e diarreia. Os estafilococos são microrganismos mesófilos com temperatura de crescimento entre 7 e 47,8 °C e podem produzir enterotoxinas termorresistentes a temperaturas entre 10 e 46 °C, com temperatura ótima entre 40 e 45 °C (SANTANA et al, 2010).

4 Material e Métodos

4.1 Material

O presente estudo, conduzido entre os meses de abril e junho de 2023, foi baseado em análises de preparações alimentícias produzidas externamente por empresa terceirizada contratada, e entregues ao Serviço de Nutrição e Dietética (SND) do Hospital Universitário Dr. Miguel Riet Corrêa Jr. (HU FURG), especificamente as componentes das refeições servidas no almoço e jantar.

O transporte das refeições era realizado pela empresa terceirizada em veículo próprio, em 4 ocasiões diárias, conforme o contrato, para fornecimento das seguintes refeições: café da manhã e colação na primeira entrega às 07h30min; almoço na segunda entrega às 10h30min; café da tarde na terceira entrega às 13h30min; e jantar e ceia na quarta entrega às 16h30min. Entregas adicionais poderiam ser realizadas quando faltava algum alimento na conferência dos itens, ou quando havia liberação de dietas para mais pacientes, após os horários normais de entrega.

Foram analisadas 28 preparações alimentícias neste estudo. A preparação utilizada para amostragem foi a que continha a carne de frango como fonte proteica, em cortes diversos (sobrecosta de frango, filé de frango, frango picado em cubos ou frango desfiado), por ser o alimento cuja fonte de proteína é mais prevalente nos cardápios da empresa terceirizada (57 %), aparecendo 32 vezes nos 56 cardápios rotativos utilizados mensalmente (4 semanas de cardápios diferentes, considerando almoço e jantar) (Apêndice A).

4.2 Métodos

4.2.1 Monitoramento da rotina na unidade de produção externa, condições de transporte e horário de entrega no HU FURG

As visitas técnicas à unidade de produção externa da empresa terceirizada foram conduzidas semanalmente pela nutricionista pesquisadora, juntamente com demais fiscais do HU FURG, para acompanhar o processo de preparo e porcionamento das refeições (almoço e jantar) na empresa terceirizada, até o momento de acondicionar as refeições em caixas térmicas e preparar para transporte. Durante essas visitas regulares, foi aplicado o *checklist* de fiscalização técnica, conforme os critérios estabelecidos na Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação da Portaria da Secretaria de Saúde/RS nº 78/2009, para verificação do cumprimento dos processos higiênico-sanitários, de acordo com a legislação vigente.

As condições de transporte foram avaliadas por meio de observação direta, com base na Portaria do MS nº 326/1997 e da Resolução da ANVISA nº 275/2002. Durante essas visitas, foram registrados o tipo de veículo utilizado, as condições de higienização, a documentação de controle que comprovava a frequência e os procedimentos de limpeza, e o tempo de deslocamento até a chegada à copa central do HU FURG. A periodicidade dessas verificações seguiu a programação das visitas técnicas semanais.

Também foi registrado o horário de chegada e ocorrência de atraso na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Conforme o contrato, as refeições deviam ser entregues nos seguintes horários: café da manhã e colação na primeira entrega às 07h30min; almoço na segunda entrega às 10h30min; café da tarde na terceira entrega às 13h30min; e jantar e ceia na quarta entrega às 16h30min. Cabe destacar que, apesar de não estar previsto em contrato, não se considerava atraso até 5 min, devido ao tempo necessário para abertura do portão pelo vigilante do HU FURG, por onde a entrega das refeições era realizada. A localização da copa central é no pavimento térreo, com portão de acesso direto nos fundos do HU FURG.

4.2.2 Monitoramento da temperatura no recebimento das marmitas

A coleta de dados foi realizada entre os meses de abril e junho de 2023 nas dependências do HU FURG, na copa central da UAN, área em que o Serviço de

Nutrição e Dietética (SND) realizava suas atividades de recebimento e organização das refeições para distribuição.

As refeições escolhidas para a aferição de temperatura no recebimento foram as preparações do almoço e do jantar, de uma a três marmitas por refeição. Essas marmitas eram servidas na unidade de produção externa da empresa terceirizada e, por serem transportadas até o HU FURG, a escolha foi motivada pela expectativa de que a perda de temperatura seria maior em comparação às demais refeições, que eram porcionadas na copa central do HU FURG. O tipo de dieta escolhida para a verificação da temperatura foi a normal/livre acondicionada em marmitas armazenadas em caixas isotérmicas até o recebimento na copa central, por ser a primeira a ser servida na unidade de produção e permanecer um período prolongado à espera do transporte da empresa fornecedora de refeições até o HU FURG. A escolha das marmitas foi feita de forma aleatória e sem interferência da empresa terceirizada. A aferição das temperaturas foi realizada na chegada na copa central, após o recebimento de todas as marmitas, em torno de 5 min após o horário registrado de entrega das refeições.

A temperatura interna das preparações contendo carne de frango foi aferida em marmitas selecionadas aleatoriamente, utilizando-se um termômetro digital do tipo espeto, com haste de aço inoxidável previamente higienizada com álcool 70%. O instrumento foi inserido no centro geométrico da porção, ou seja, na região mais profunda do alimento, a fim de assegurar a precisão da medição.

A temperatura externa das marmitas foi verificada por meio de termômetro infravermelho a laser, garantindo a não interferência por contato direto com a superfície. A temperatura ambiente foi obtida dos dados de temperatura registrados pelo Instituto Nacional de Meteorologia (INMET) para o período de outono, acessados no site oficial da instituição, sendo consideradas as temperaturas verificadas nos horários mais próximos da análise das marmitas.

Todas as temperaturas aferidas foram imediatamente registradas em formulário específico de coleta de dados, no momento da verificação (Apêndice B).

Foram consideradas adequadas, neste estudo, as temperaturas que atenderam aos seguintes critérios: temperatura interna ≥ 60 °C; temperatura externa da embalagem e temperatura ambiente compatíveis com a média climática do outono. Os procedimentos adotados seguiram as diretrizes estabelecidas pela Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, da Agência Nacional de

Vigilância Sanitária (ANVISA), no que se refere às boas práticas para a conservação segura de alimentos.

4.2.3 Verificação sensorial

As informações sensoriais (aparência, sabor e odor) foram realizadas através do método de análise descritiva qualitativa, e registradas em formulário próprio (Apêndice B). A verificação sensorial foi realizada nas marmitas utilizadas no estudo, e executada pelas nutricionistas fiscais do HU FURG, em local apropriado dentro da copa central da UAN, imediatamente após a verificação das temperaturas.

4.2.4 Determinação de massa da fonte proteica

Para todas as amostras foi aplicado o Fator de Correção (FC) nos cortes de frango, para determinar a parte comestível da preparação proteica, descontando o peso do osso e dos demais ingredientes da preparação, e obtendo o peso líquido da carne de frango. Essa avaliação foi feita para verificar se a gramagem de fonte proteica determinada pelo contrato, 100 g por porção, estava sendo ofertada corretamente aos pacientes.

Foi separada do restante da preparação, a carne de frango propriamente dita (músculo), através do processo de limpeza, que envolveu a remoção manual dos ossos, pele, cartilagem e os outros ingredientes não cárneos. Primeiramente, na coleta, os cortes de frango foram pesados em sua forma bruta, incluindo todos os componentes. Em seguida, durante a avaliação, a massa dos componentes não comestíveis, como os ossos e ingredientes como ervilhas, milho, batata palha, cebola, molho e pele, foi descontada. Na determinação do FC foi utilizada a fórmula $FC = PB/PL$, desenvolvida por Araújo et al. (2007), que calcula a relação entre o peso (massa) do alimento como adquirido (Peso Bruto, PB) e o peso (massa) do alimento após a limpeza (Peso Líquido, PL). Foi considerado o fator de correção de 1,31 para sobrecoxa com osso sendo os demais alimentos adicionados (ervilha, milho, batata palha, cebola, molho e pele) considerados como porções padrão de 1 colher de sopa e peso médio de 10 g por preparação, conforme a Tabela de Referência (SILVA et al., 2012).

4.2.5 Coleta de amostras para análise microbiológica

Para as análises microbiológicas foram utilizadas 21 amostras, selecionadas por meio do critério temperatura. Amostras das preparações com frango cuja temperatura se apresentava ≤ 50 °C foram coletadas em potes estéreis, na quantidade de 100 g, já separadas as partes cárneas das não cárneas, etiquetadas e imediatamente congeladas em *freezer* específico (-18 °C), no HU FURG, para conservação até o momento da análise, perfazendo as 21 amostras. Nas ocasiões em que a preparação proteica da marmita continha menos de 100 g de parte cárnea, foram utilizadas uma ou duas marmitas a mais da mesma refeição, com a mesma preparação, para atingir a quantidade de amostra a ser coletada para envio à análise microbiológica. As informações sobre as etiquetas utilizadas no experimento constam no Apêndice C. Posteriormente, essas amostras foram encaminhadas para análise microbiológica no Laboratório de Microbiologia de Alimentos do Curso de Química de Alimentos da UFPel, onde foram realizadas análises para identificar a presença de coliformes termotolerantes, *E. coli* e *Staphylococcus sp.*

As 21 amostras de frango foram analisadas pelo método de isolamento, utilizando os seguintes meios de cultura: água peptonada 0,1 %, BP ágar (Baird Parker agar), suplementado com emulsão de gema de ovo e telurito de potássio, CLST (Caldo Lauril Sulfato Triptose), CEC (Caldo *Escherichia coli*), e EMB agar (Eosina azul de metileno agar).

A análise de coliformes termotolerantes e *E. coli* seguiu a técnica de NMP (número mais provável) APHA 9:2015 (KORNACHI et al., 2015) e foi realizado teste presuntivo. A análise de *Staphylococcus sp.* foi feita por plaqueamento, pelo método APHA 39.63:2015 (BENNET et al., 2015).

Os dados obtidos nas análises microbiológicas foram comparados aos limites de qualidade estabelecidos pela legislação vigente, conforme a RDC MS nº 724/2022. As amostras foram classificadas como “satisfatórias” ou “insatisfatórias” com base na presença ou ausência de microrganismos patogênicos, e os resultados foram organizados em tabelas para facilitar a visualização.

4.2.6 Análise dos dados

Os dados coletados ao longo do estudo foram organizados de maneira sistemática para garantir a validade e a confiabilidade dos resultados. A análise descritiva foi realizada para calcular médias e percentuais das variáveis de

temperatura e massa das porções. Além disso, foi avaliada a relação entre o tempo de transporte e a temperatura interna das preparações, com o intuito de entender a influência dos atrasos nas variações de temperatura. Assim, quando houve registro de atraso de entrega das refeições na copa central, verificou-se se a temperatura interna da preparação estava inadequada na data, para considerar a probabilidade de relação entre os fatores.

A verificação sensorial das preparações foi analisada considerando percentuais de adequação em relação à apresentação, aroma e sabor. Essa observação permitiu identificar a conformidade das características sensoriais com os padrões estabelecidos, além de relacionar essas características às temperaturas internas observadas nas amostras. A relação entre os fatores foi estabelecida através do cruzamento de dados, quando a verificação sensorial apontou alguma característica inadequada na preparação com frango, como alterações de cor, cozimento, sabor e/ou odor, e quando a temperatura interna da preparação estava abaixo do preconizado pela legislação.

4.2.7 Autorizações

Para a realização do estudo, foram obtidos os consentimentos da Administração do HU FURG, da Gerência de Ensino e Pesquisa (GEP), onde o projeto foi cadastrado e autorizado, e de representante da empresa terceirizada que prestava serviços de fornecimento de refeições para a UAN do HU FURG.

5 Resultados e discussão

No que se refere à identificação das preparações amostradas, o cardápio apresenta um padrão cíclico, com repetição mensal.

Em um número total de 28 preparações, observou-se que dentre os cardápios analisados que continham a carne de frango como fonte proteica, a sobrecoxa de frango foi a oferta mais frequente, com sobrecoxa assada (8x) e sobrecoxa com molho (7x), seguido de preparação com frango em cubos (7x), frango desfiado (5x) e filé de frango tendo aparecido em somente uma ocasião. Os alimentos adicionais mais utilizados nas preparações foram molho de tomate (11x), ervilha (5x), cebola (3x) e milho verde (1x).

Com relação ao horário de chegada das refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), observaram-se oscilações, o almoço variando entre 10h35min e 11h45min, e o jantar entre 16h25min e 16h55min. Observou-se também que as entregas atrasavam mais às terças e quartas-feiras, o que pode indicar problemas logísticos pontuais (Tabela 1).

É importante ressaltar que a variação no horário de entrega, especialmente nos dias de maior atraso, pode impactar a organização da equipe, a logística de distribuição, o tempo de refeição dos pacientes e a qualidade da refeição. Além disso, tratando-se de pacientes hospitalizados e muitas vezes debilitados por suas patologias, a alimentação hospitalar adequada e com segurança preservada é um elemento fundamental para o tratamento e recuperação. A oferta de alimentação adequada e saudável é componente fundamental nos processos de recuperação da saúde e prevenção de novos agravos nos indivíduos hospitalizados (PNAN, 2013).

Tabela 1 - Identificação das preparações, horário de chegada e ocorrência de atraso

COLETA Nº	DATA	DIA/ SEMANA	CARDÁPIO Nº	REFEIÇÃO	HORÁRIO CHEGADA NA UAN	ATRASO (min)	PREPARAÇÃO
01	03/04	Segunda	4	Almoço	11h	30	Frango cubos c/ ervilha
02	04/04	Terça	4	Almoço	10h45min	15	Sobrecoxa assada c/ molho
03	05/04	Quarta	4	Almoço	11h	30	Risoto
04	06/04	Quinta	4	Almoço	10h55min	25	Frango cubos c/ molho
05	11/04	Terça	1	Jantar	16h30min	0	Sobrecoxa assada
06	12/04	Quarta	1	Almoço	10h45min	15	Sobrecoxa c/ molho
07	13/04	Quinta	1	Almoço	10h40min	10	Salpicão de frango
08	14/04	Sexta	1	Almoço	10h40min	10	Frango cubos c/ molho c/ ervilha
09	16/04	Domingo	1	Jantar	16h35min	5	Sobrecoxa assada
10	17/04	Segunda	2	Almoço	10h45min	15	Sobrecoxa c/ molho
11	18/04	Terça	2	Jantar	16h35min	5	Sobrecoxa acebolada
12	19/04	Quarta	2	Almoço	10h35min	5	Frango desfiado c/ milho e ervilha
13	20/04	Quinta	2	Jantar	16h25min	0	Frango em cubos acebolado
14	23/04	Domingo	2	Jantar	16h35min	5	Sobrecoxa assada
15	24/04	Segunda	3	Almoço	10h35min	5	Sobrecoxa c/ molho
16	24/04	Segunda	3	Jantar	16h35min	5	Filé de frango acebolado
17	25/04	Terça	3	Almoço	10h35min	5	Salpicão de frango
18	26/04	Quarta	3	Almoço	10h35min	5	Sobrecoxa assada
19	27/04	Quinta	3	Almoço	10h50min	20	Frango c/ ervilha
20	29/04	Sábado	3	Jantar	16h30min	0	Sobrecoxa assada
21	30/04	Domingo	3	Jantar	16h30min	0	Sobrecoxa assada
22	01/05	Segunda	4	Almoço	10h50min	20	Frango picado c/ molho
23	02/05	Terça	4	Jantar	16h55min	25	Sobrecoxa c/ molho
24	22/05	Segunda	3	Almoço	11h10min	40	Sobrecoxa c/ molho
25	24/05	Quarta	3	Almoço	11h15min	45	Sobrecoxa c/ molho
26	29/05	Segunda	4	Almoço	10h30min	0	Frango picado c/ ervilha
27	31/05	Quarta	4	Almoço	11h	30	Risoto
28	02/06	Sexta	4	Almoço	11h45min	75	Sobrecoxa c/ molho

Fonte: elaborado pela autora.

5.1 Temperatura interna e externa das embalagens

A Tabela 2 apresenta as temperaturas internas e externas das embalagens das refeições, bem como a indicação de quais amostras foram selecionadas para a análise microbiológica. Conforme a metodologia descrita, todas as 28 amostras de

preparações com frango (Tabela 1), foram avaliadas quanto à temperatura. Destas, 21 (75 %) apresentaram temperaturas iguais ou inferiores a 50 °C, sendo encaminhadas para análise microbiológica. Este dado reforça a importância do controle rigoroso do binômio tempo-temperatura entre o preparo e a distribuição, uma vez que temperaturas inadequadas podem favorecer a multiplicação de microrganismos, representando um risco à segurança dos alimentos. As temperaturas externas variaram entre 20,8 °C e 27,1 °C, enquanto as temperaturas internas das preparações apresentaram uma amplitude maior, de 35,3 °C a 61,5 °C.

É possível observar temperaturas internas das refeições muito preocupantes, próximas a 45 °C em algumas amostras, como na coleta 3 (45,4 °C), coleta 4 (45,3 °C) e coleta 22 (35,3 °C). É importante destacar que 48 % das amostras com temperatura abaixo de 50 °C (10 amostras, sendo 9 no almoço e 1 no jantar) foram entregues com atraso maior do que 5 min (conforme acordado entre a fiscalização técnica e empresa terceirizada), sugerindo correlação entre esses fatores. Os atrasos na entrega podem comprometer a manutenção da temperatura adequada das refeições, aumentando o risco de proliferação microbiana e colocando em risco a saúde dos pacientes.

Além disso, a temperatura externa exerce influência na temperatura interna das embalagens, especialmente em casos de exposição prolongada a ambientes quentes ou frios. A temperatura externa, que variou de 19,2 °C a 27,1 °C, pode ter contribuído para a redução da temperatura interna das refeições, principalmente nas amostras que apresentaram temperaturas mais baixas (Tabela 2).

Tabela 2 - Temperaturas interna e externa das embalagens, temperatura ambiente e perfil microbiológico das preparações amostradas

COLETA Nº	PREPARAÇÃO	ATRASSO (min)	Tº EXTERNA (°C)	Tº INTERNA (°C)	Tº AMBIENTE (°C) *	AMOSTRA P/ ANÁLISE MICROBIOLÓGICA **
01	Frango cubos c/ ervilha	30	26,0	61,3	18,3	-
02	Sobrecoxa assada c/ molho	15	25,3	56,0	20,1	-
03	Risoto	30	25,8	45,4	22,5	A1
04	Frango cubos c/ molho	25	22,1	45,3	21,7	A2
05	Sobrecoxa assada	0	27,1	48,6	27,9	A3
06	Sobrecoxa c/ molho	15	25,3	44,8	19,0	A4
07	Salpicão de frango	10	23,5	57,5	14,7	-
08	Frango cubos c/ molho c/ ervilha	10	23,8	53,8	13,8	-
09	Sobrecoxa assada	5	21,8	42,8	21,5	A5
10	Sobrecoxa c/ molho	15	22,8	49,3	16,4	A6
11	Sobrecoxa acebolada	5	22,9	45,8	21,1	A7
12	Frango desfiado c/ milho e ervilha	5	19,2	41,5	11,2	A8
13	Frango em cubos acebolado	0	22,1	42,8	20,3	A9
14	Sobrecoxa assada	5	23,6	42,9	22,8	A10
15	Sobrecoxa c/ molho	5	24,1	48,1	21,1	A11
16	Filé de frango acebolado	5	24,8	44,1	24,6	A12
17	Salpicão de frango	5	24,1	61,5	21,1	-
18	Sobrecoxa assada	5	21,9	54,4	17,7	-
19	Frango c/ ervilha	20	23,2	52,3	17,4	-
20	Sobrecoxa assada	0	23,9	45,9	23,6	A13
21	Sobrecoxa assada	0	24,9	41,5	25,4	A14
22	Frango picado c/ molho	20	21,5	35,3	19,1	A15
23	Sobrecoxa c/ molho	25	20,8	44,5	17,4	A16
24	Sobrecoxa c/ molho	40	22,5	45,5	18,1	A17
25	Sobrecoxa c/ molho	45	24,5	48,7	18,7	A18
26	Frango picado c/ ervilha	0	21,5	41,2	07,5	A19
27	Risoto	30	21,2	48,6	14,3	A20
28	Sobrecoxa c/ molho	75	21,5	45,8	13,4	A21

* Fonte: Instituto Nacional de Meteorologia (INMET) – Temperatura do ar (bulbo seco) registrada na cidade de Rio Grande/RS, nos horários mais próximos da análise das marmitas.

** Código do Laboratório.

Fonte: elaborado pela autora.

Foram consideradas adequadas as temperaturas internas das preparações com frango, iguais ou superiores a 60 °C, de acordo com os parâmetros previstos na legislação (RDC MS nº 16/2004) (BRASIL, 2004), o que ocorreu somente em duas preparações no almoço, resultando em um percentual de 92,9 % de inadequação (Figura 1). A temperatura de perigo, faixa em que microrganismos patogênicos se multiplicam com maior velocidade, abaixo de 60 °C e acima de 50 °C (RICCI et al., 2020), ocorreu em cinco preparações no almoço. Essa faixa de temperatura,

conhecida como zona de perigo, exige atenção redobrada, pois promove condições ideais para a multiplicação acelerada de bactérias, aumentando consideravelmente o risco de contaminação e surtos de doenças transmitidas por alimentos. O abuso grave de temperatura, ainda mais preocupante, foi definido como temperaturas iguais ou inferiores a 50 °C, e observado em vinte e uma preparações (75 %), sendo doze no almoço e nove no jantar. Na Tabela 1, é possível identificar que a maior parte das preparações que apresentaram abuso grave de temperatura no momento da verificação, não foram entregues com atrasos superiores a 5 min, demonstrando a possibilidade de as preparações já terem saído da unidade de produção com temperaturas inadequadas. Nessa faixa de temperatura, o risco de multiplicação microbiana é alto, tornando os alimentos impróprios para consumo e representando um grave risco à saúde dos pacientes.

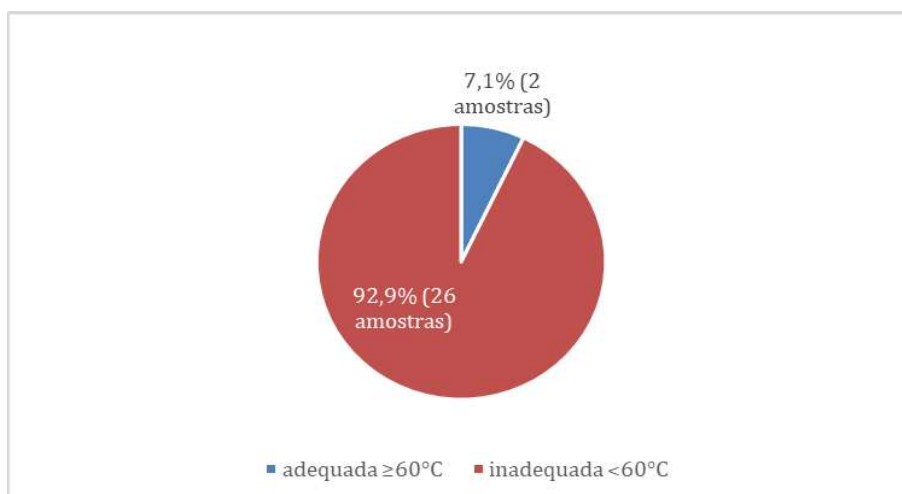


Figura 1 – Temperatura interna (°C) das porções de frango (n=28) no recebimento das marmitas na Copa Central da UAN do HU FURG.

Fonte: elaborado pela autora.

A média da temperatura externa da embalagem foi de 23,3 °C com variação de 19,2 °C a 27,1 °C (Figura 2), provavelmente devido a todas as coletas terem sido realizadas na mesma estação do ano, entre os meses de abril e junho, ou seja, no outono. A temperatura ambiente média registrada na cidade de Rio Grande/RS no período foi de 19 °C (Instituto Nacional de Meteorologia – INMET), o que vem a corroborar com os dados de temperatura externa encontrados no estudo. As variações na temperatura ambiente demonstraram não afetar significativamente a temperatura externa e interna das marmitas (Figura 2). A preparação de frango n°

26, coletada no almoço do dia 29 de maio, apresentou temperatura interna baixa (41,2 °C), data em que houve uma queda brusca na temperatura ambiente (7,5 °C no momento da verificação), porém a temperatura externa da marmitta se manteve estável. Temperaturas internas próximas a 40 °C também foram encontradas em outras datas, mesmo quando a temperatura ambiente era maior, em torno de 20 °C.

A temperatura interna das amostras de frango teve maiores variações do que a temperatura externa (Figura 2), sendo a média de 47,7 °C, com mínima de 35,3 °C e máxima de 61,5 °C. Isso ocorreu, provavelmente, devido a falhas no preparo, quando os alimentos são finalizados com antecedência e não são reaquecidos adequadamente antes do servimento, ou devido ao maior tempo de espera das dietas normais, além dos atrasos na entrega na copa central, que podem ter gerado maior perda de temperatura pelo transporte. Conforme o contrato vigente no momento do estudo, essas refeições deveriam ser preparadas e porcionadas na unidade de produção externa da empresa contratada, no máximo 2 h antes da distribuição, para chegarem até o paciente para consumo no máximo em 3 h, para garantir segurança, com base na legislação (RDC MS nº 216/2004) (BRASIL, 2004).

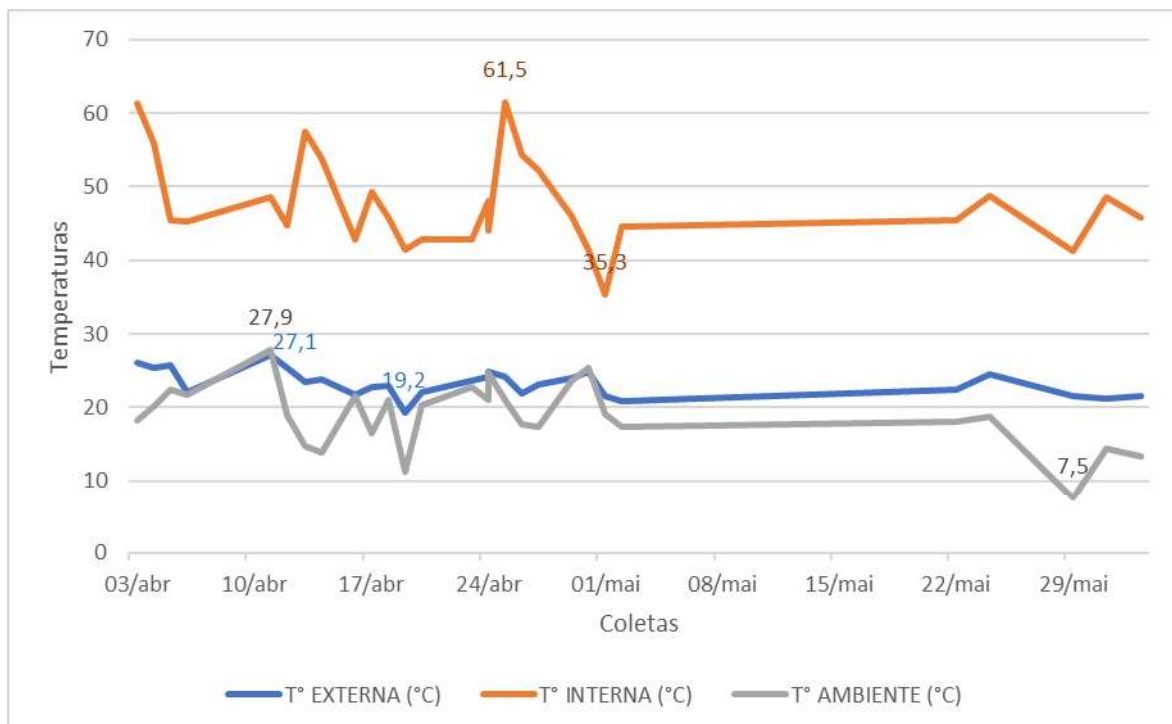


Figura 2 - Variação entre a temperatura interna e externa das porções de frango e a temperatura ambiente.

Fonte: elaborado pela autora.

As dietas normais eram as primeiras a serem porcionadas e ficavam mais tempo na espera, sendo todas transportadas ao mesmo tempo para a unidade hospitalar. Por essa razão, a fiscalização técnica, composta pelas nutricionistas do HU FURG, sugeriram a aquisição de um equipamento aquecido (*pass-trough*/estufa) para a unidade de produção, porém não houve o atendimento desta demanda por parte da empresa terceirizada até o final do contrato, o que acarretou na continuidade de temperaturas inadequadas das preparações das dietas normais, no momento de distribuição aos pacientes.

Resultados semelhantes foram encontrados no estudo de Barbieri, Esteves e Matoso (2011), sobre monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em uma UAN da cidade do Rio de Janeiro/RJ. Eles observaram que, na distribuição, a média da temperatura da carne branca foi de 58,4 °C, estando abaixo do preconizado pela RDC MS nº 216/2004, devendo-se esse fato a alguns fatores como a fonte proteica ser preparada com antecedência e não ficar aquecida. Na carne branca verificou-se a maior variação de temperatura, chegando a 30 °C, ideal para multiplicação de microrganismos, o que pode resultar em deterioração acelerada dos alimentos, perda de valor nutricional, alteração de sabor, textura e aparência, e, o mais grave, aumento exponencial do risco de proliferação de bactérias patogênicas, podendo levar a surtos de doenças transmitidas por alimentos e comprometer a saúde dos pacientes.

5.1.1 Relação do tempo de entrega excedido com temperatura interna

Como observado anteriormente, mais de 90 % das amostras de frango estavam com temperaturas inadequadas. Foi identificado que o tempo de entrega das refeições na copa central do HU FURG ocorreu com atrasos em 82 % nas amostras selecionadas, variando de 5 até 75 min excedidos. A frequência de abuso grave de temperatura foi significativamente maior nas entregas que se encontravam dentro do prazo de tolerância estabelecido com a empresa, de 0 a 5 minutos, do que nas entregas com atrasos maiores (Figura 3). Logo, esses resultados demonstram que tanto o tempo quanto a temperatura das refeições podem estar envolvidos na problemática das refeições transportadas, mas que os fatores mais prováveis de temperaturas inadequadas neste estudo, foram o servimento das marmitas com muita antecedência ao transporte, e a não manter as refeições na espera em equipamento aquecido. A empresa terceirizada estava localizada a 2 Km de

distância do HU FURG, o que ressalta a importância da gestão do tempo de transporte, evitando paradas ou desvios na rota prevista, e do controle adequado da temperatura das preparações no ato de embalagem e durante o percurso.

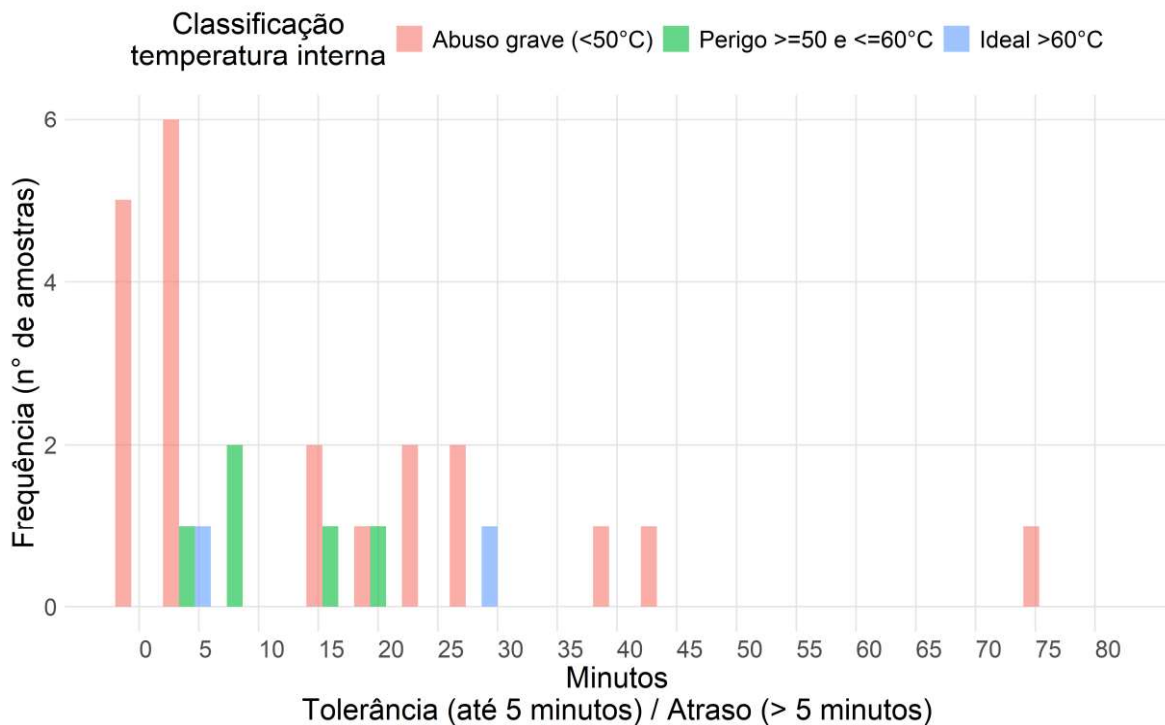


Figura 3 – Histograma de frequência da temperatura interna das preparações de frango em relação ao tempo de entrega.

Fonte: elaborado pela autora.

Distâncias mais longas podem agravar a perda de calor nas preparações, elevando o risco de proliferação de patógenos, conforme descrito em estudos que destacam a influência do transporte prolongado na qualidade e segurança de alimentos prontos para o consumo. A adoção de boas práticas no transporte, incluindo o uso de equipamentos adequados para manter a temperatura correta, é essencial para garantir a segurança das refeições e evitar potenciais problemas de saúde pública (BRASIL, 2004).

Segundo Marinho et al. (2015), o gerenciamento adequado do tempo e da temperatura é necessário para garantir a segurança dos alimentos. De acordo com a Organização Mundial da Saúde, temperaturas elevadas ajudam, mas é importante notar que a exposição prolongada dos alimentos a temperaturas na faixa de 10°C a 60°C aumenta significativamente o risco de crescimento de bactérias patogênicas e de microrganismos que produzem toxinas. Esse cenário pode levar ao surgimento

de Doenças Veiculadas por Alimentos (DVA), resultantes de práticas inadequadas, como falhas nos hábitos dos manipuladores, uso de ingredientes de baixa qualidade e condições inadequadas de processamento.

A RDC 216 reforça a necessidade de que os alimentos cozidos devem ser mantidos a temperaturas acima de 60°C para garantir a segurança para consumo (BRASIL, 2004), e o Guia de Alimentos e Segurança Sanitária da Agência Nacional de Vigilância Sanitária especifica que os alimentos devem ser armazenados em temperaturas abaixo de 5 °C ou acima de 60 °C, pois essa faixa é identificada como propensa à proliferação microbiológica, o que pode levar a contaminações e representar um risco significativo para a saúde pública devido às Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar (DTHA) (BRASIL, 2016).

Os atrasos na entrega das refeições pela empresa foram mais preponderantes no almoço do que no jantar, com tempo médio de 22 min e 9 min, respectivamente, embora a maior parte das amostras do estudo tenham sido avaliadas no almoço. Quando a temperatura interna de recebimento foi comparada com os atrasos no recebimento das preparações na copa central, verificou-se que nas duas únicas ocasiões em que a temperatura interna se encontrava adequada, acima de 60 °C (coletas nº 1 e 17), houve atrasos de 30 e 5 min, respectivamente, e que mesmo quando não houve atrasos (coletas nº 5, 13, 20, 21 e 26), a temperatura ficou na média de 44 °C (Tabela 1), abaixo da preconizada. Isso indica que, provavelmente, outros fatores de desorganização da empresa, como o preparo antecipado das preparações e/ou falhas no reaquecimento, e a falta de conservação das preparações em equipamento térmico durante a espera até o transporte, estavam prejudicando a manutenção térmica adequada das preparações.

Nas ocasiões em que houve atraso de 5 min na entrega, tempo de tolerância acordado com a fiscalização, e temperaturas abaixo de 60 °C (coletas nº 9, 11, 12, 14, 15, 16 e 18 – 25 %), foi possível observar que as temperaturas internas também se encontravam inadequadas, média de 48 °C. A maioria dos atrasos foram entre 10 e 30 min (coletas nº 2, 3, 4, 6, 7, 8, 10, 19, 22, 23 e 27 – 39 %), e as temperaturas internas verificadas ficaram na faixa média de 46 °C. Quando o tempo excedido foi maior, entre 40 e 75 min (coletas nº 24, 25 e 28 – 11 %), a média das temperaturas internas manteve-se em torno de 46 °C. Assim, é possível supor que outros fatores estavam envolvidos, não sendo possível relacionar somente aos atrasos das refeições com a temperatura interna aferida no momento do recebimento na copa

central, visto que as temperaturas estavam inadequadas em várias ocasiões, independente de terem ocorrido atrasos.

Um estudo realizado por Tavares *et al.* (2023) na cidade de Maceió/AL, que teve como objetivo analisar o binômio tempo e temperatura das preparações quentes no processo de distribuição dos alimentos da dieta livre destinadas aos pacientes de uma UAN hospitalar, registrou temperaturas finais com 100 % de inadequação e uma média de tempo de distribuição acima do limite recomendado para as temperaturas encontradas. O estudo de Giustina (2019), avaliou a temperatura dos alimentos distribuídos para os pacientes de um Hospital Escola do município de Porto Alegre/RS, e apontou pontos críticos relacionados ao tempo e temperatura dos alimentos desde o início da distribuição. O controle das variáveis realizado pelo hospital é uma importante fonte de informações acerca da qualidade higiênico-sanitária do serviço, porém a análise dos dados apontou para a necessidade de algumas mudanças para adequar o tempo de exposição dos alimentos a temperatura ambiente, como o reaquecimento das refeições e a temperatura de envase na distribuição, conforme a legislação preconiza.

Neste estudo não foi possível estabelecer uma relação direta entre tempo e temperatura, já que a temperatura abaixo do recomendado não se apresentou proporcional ao tempo excedido na entrega da refeição, sendo observadas falhas distintas entre eles. Esse resultado deve-se, provavelmente, além da modalidade de refeição ser transportada, à falta de padronização da empresa terceirizada no preparo e no tempo de servimento, e no armazenamento e transporte das preparações. Para garantir a segurança das refeições durante o transporte, é importante observar o tempo de espera das refeições antes do serviço e assegurar que não sejam finalizadas antecipadamente.

Segundo Gonzaga, Lira e Fonseca (2021), a manutenção de refeições quentes acima de 60 °C durante a distribuição evita riscos de contaminação e garante a conformidade com as normas de segurança. Além disso, utilizar equipamentos adequados para manter as refeições aquecidas, e empregar caixas de transporte bem vedadas e veículos com proteção térmica adequada minimizam a perda de temperatura durante o transporte (MATERA *et al.*, 2020). A implementação dessas práticas ajuda a evitar o crescimento de microrganismos patogênicos, como indicado pela necessidade de controle rigoroso de temperatura e boas práticas de

higiene durante a produção e transporte dos alimentos (GONZAGA; LIRA; FONSECA, 2021; MATERA et al., 2020).

As recomendações incluem a implementação de sistemas de monitoramento contínuo da temperatura, a padronização da logística de entrega e a utilização de equipamentos térmicos adequados. Acredita-se que optar por intervalos de horários mais flexíveis de entrega das refeições na copa central em vez de horários fixos, possa trazer vantagens para ambas as partes. Com uma rotina de trabalho com horários um pouco mais adaptáveis, a empresa de refeições já consegue aprimorar a gestão do tempo de produção, garantindo mais segurança aos alimentos, e resultando em maior eficiência operacional, com melhor adaptação a imprevistos. Também é fundamental capacitar os profissionais envolvidos no processo e realizar fiscalização rigorosa. Deve-se garantir o cumprimento das normas de segurança dos alimentos previstas pela RDC MS nº 216/2004.

5.2 Verificação sensorial e de massa da fonte proteica

A verificação sensorial e de massa da fonte proteica nas preparações amostradas está apresentada na Tabela 3, com informações sobre a qualidade das refeições, analisando a apresentação, aroma, sabor e peso das preparações com frango. A maioria das amostras (89 %) apresentou adequação na apresentação, aroma e sabor, indicando que, em geral, as características sensoriais das refeições foram satisfatórias. No entanto, algumas amostras apresentaram deficiências sensoriais, como a coleta 5 (sobrecoxa assada) com cor escura, a coleta 8 (frango em cubos) com excesso de sal, a coleta 13 (frango em cubos) sem cor e sem sal, e a coleta 16 (filé de frango) com excesso de cebola. As coletas 20 e 21 (sobrecoxa assada) também apresentaram excesso de orégano e a coleta 21, além do excesso de orégano, estava sem sal.

Tabela 3 - Verificação sensorial e de massa da fonte proteica nas preparações amostradas

COLETA Nº	PREPARAÇÃO	OBS.	ADEQUAÇÃO DA APRESEN TAÇÃO	AROMA ADEQUADO	SABOR ADEQUADO	MASSA BRUTA (g)	PESO LÍQUIDO (g)
01	Frango cubos c/ ervilha	c/ ervilha c/ molho	sim	sim	sim	140	120

02	Sobrecoxa assada c/ molho	Cardápio trocado c/ osso s/ pele c/ molho	sim	sim	sim	170	122
03	Risoto	100g frango + 140g arroz	sim	sim	sim	240	100
04	Frango cubos c/ molho	c/ molho	sim	sim	sim	110	100
05	Sobrecoxa assada	c/ osso c/ pele	não (cor escura)	sim	sim	264	194
06	Sobrecoxa c/ molho	Cardápio trocado c/ osso c/ molho	sim	sim	não (sem sal)	120	84
07	Salpicão de frango	c/ milho c/ ervilha c/ batata palha	sim	sim	sim	210	180
08	Frango cubos c/ molho c/ ervilha	Cardápio trocado c/ ervilha c/ molho	sim	sim	não (muito sal)	110	90
09	Sobrecoxa assada	Cardápio trocado c/ osso c/pele	sim	sim	sim	140	99
10	Sobrecoxa c/ molho	Cardápio trocado c/ osso c/ pele c/ molho	sim	sim	sim	120	76
11	Sobrecoxa acebolada	c/ osso s/ pele c/ cebola	sim	sim	sim	190	137
12	Frango desfiado c/ milho e ervilha	Cardápio trocado c/ milho c/ ervilha	sim	sim	sim	80	60
13	Frango em cubos acebolado	c/ cebola	não (sem cor)	sim	não (sem sal)	110	100
14	Sobrecoxa assada	Cardápio trocado c/ osso c/ pele	sim	sim	sim	160	115
15	Sobrecoxa c/ molho	c/ osso c/ pele c/ molho	sim	sim	sim	150	99
16	Filé de frango acebolado	c/ cebola 2x	não (muita cebola)	sim	sim	130	110
17	Salpicão de frango	c/ milho c/ ervilha c/ batata palha	sim	sim	sim	160	130
18	Sobrecoxa assada	Cardápio trocado c/ osso c/ pele	sim	sim	não (cru no meio)	170	122

19	Frango c/ ervilha	c/ ervilha c/ molho	sim	sim	sim	130	110
20	Sobrecoxa assada	Cardápio trocado c/ osso c/ pele	não (muito orégano)	sim	não (pouco sal)	124	87
21	Sobrecoxa assada	c/ osso c/ pele	não (muito orégano)	sim	não (sem sal)	120	84
22	Frango picado c/ molho	Cardápio trocado c/ molho	sim	sim	sim	90	80
23	Sobrecoxa c/ molho	c/ osso c/ molho	sim	sim	sim	136	96
24	Sobrecoxa c/ molho	c/ osso s/ pele c/ molho	sim	sim	sim	150	106
25	Sobrecoxa c/ molho	Cardápio trocado c/ osso s/ pele c/ molho	sim	sim	sim	150	107
26	Frango picado c/ ervilha	c/ ervilha	sim	sim	sim	90	80
27	Risoto	60g frango + 80g arroz	sim	sim	sim	140	60
28	Sobrecoxa c/ molho	c/ osso s/ pele c/ molho	sim	sim	sim	160	115

Fonte: elaborado pela autora.

Quanto à avaliação da apresentação, aroma e sabor das preparações, de acordo com a verificação sensorial de rotina da fiscalização, verificou-se percentuais de 82 %, 100 % e 79 % de adequação, respectivamente, dentro do padrão esperado (Figura 4). Referente à apresentação das preparações com frango, em 7 % das amostras a fonte proteica apresentava cor muito escura ou sem cor, e 11 % estavam com excesso de orégano ou de cebola, deixando a aparência desagradável para consumo. Para os problemas de cor, recomendou-se a padronização do cozimento do frango, para melhorar a aparência, bem como cuidar a adição final excessiva de orégano e cebola.

Com relação ao sabor, observou-se que 18 % das preparações de frango estavam com pouco sal, sem sal ou com muito sal, e ainda uma amostra estava crua na parte interna, conforme verificação visual. Para esses problemas, foi recomendada a padronização do tempero das dietas normais, bem como não utilizar as preparações de outras dietas (no caso hipossódicas) para servir as marmitas das dietas normais. Além disso, recomendou-se observar a temperatura de cozimento no interior do alimento, devendo atingir no mínimo 74 °C no seu centro geométrico, ou

combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança, tais como: atingir 70 °C por 2 min ou 65 °C por 15 min (ABERC, 2015).

Cabe salientar que, em todas as ocasiões que houve inadequações na apresentação, aroma ou sabor das preparações neste estudo, as temperaturas internas das carnes de frango estavam abaixo do preconizado no momento da avaliação, o que pode ter colaborado para o resultado da verificação sensorial. Nessas situações, as preparações do cardápio analisadas como inadequadas foram: frango em cubos (3 ocorrências), filé de frango (1 ocorrência) ou sobrecoxa de frango (7 ocorrências).

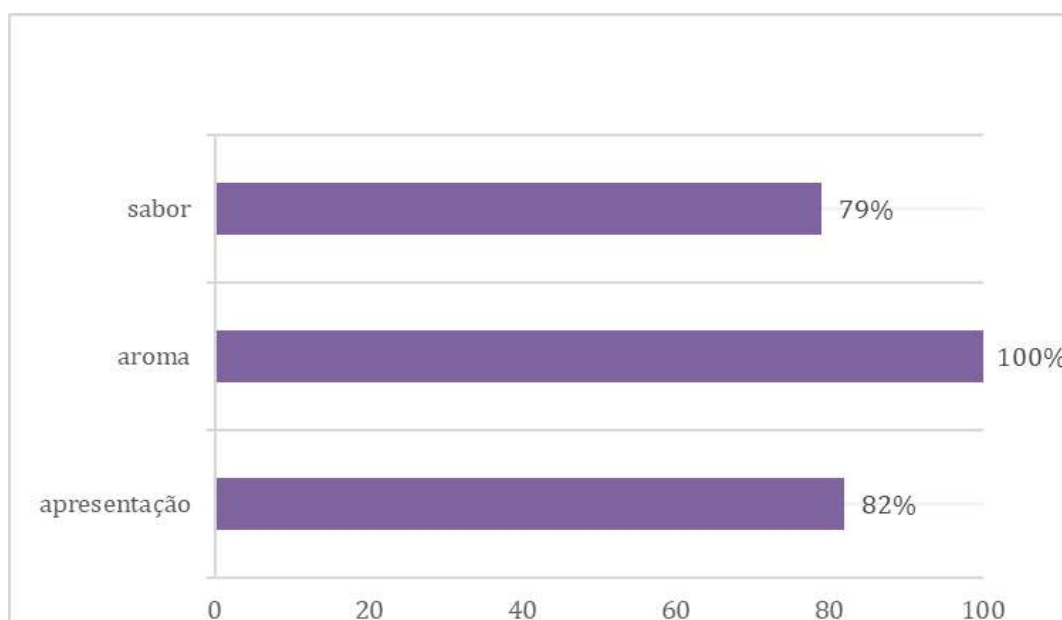


Figura 4 - Percentual de adequação sensorial das preparações de frango (n=28).

Fonte: elaborada pela autora.

É importante destacar ainda as observações sobre a troca de cardápio nas coletas 2, 6, 8, 9, 10, 12, 14, 18, 20, 22 e 25 (Tabela 3), o que pode indicar falhas de comunicabilidade entre a UAN e o fornecedor das refeições. A coleta 18 (sobrecoxa assada) também merece atenção, pois o frango estava cru. De fato, foi verificado que em 39 % dos cardápios analisados houve alteração de preparação da fonte proteica, de carne de rês ou peixe para frango, em maior parte para o corte coxa/sobrecoxa, sem aviso prévio à contratante. Essa prática, que contraria o contrato e resulta em aplicação de multas, evidencia falhas na comunicação entre as partes e reforça a importância do cumprimento das cláusulas contratuais para garantir a qualidade do serviço prestado. Outro aspecto relevante observado foi a

preponderância do corte sobrecoxa de frango (53,5 %) nos cardápios analisados, em detrimento de outras apresentações, como frango em cubos (25 %), frango desfiado (18 %) e filé de frango (3,5 %). A falta de diversificação no preparo do frango pode resultar em monotonia alimentar, comprometendo a aceitação das refeições pelos pacientes e potencializando o risco de carências nutricionais.

Em relação a massa da fonte proteica, a maioria das amostras apresentou variação em relação a massa líquida esperada (100 g), o que ocorreu em cortes de frango diversos, não demonstrando associação com o tipo de preparação. Essa variação pode ser atribuída a fatores como perda de água durante o cozimento ou falha na padronização das porções.

A massa das preparações foi estabelecida em contrato, devendo ser 100 g *per capita*, no caso da carne de frango. Porém, foi observada variação considerável (43 % de inadequação), demonstrando o não cumprimento da empresa com esta cláusula, mesmo com os apontamentos da fiscalização e a aplicação de multas contratuais. Observou-se que a média da massa bruta das preparações de frango foi 145 g, variando de 90 g para 264 g, sendo que após a aplicação do fator de correção no corte sobrecoxa de frango, e o desconto da massa dos demais ingredientes das preparações, verificou-se que a massa líquida dos cortes de frango variou de 60 g a 194 g (Tabela 1). Portanto, do total das amostras, 43 % apresentaram massa líquida abaixo de 100 g, demonstrando evidente falta de adequação da empresa terceirizada com a gramagem dos cortes de frango utilizados nos cardápios. A Figura 5 demonstra a comparação entre a massa bruta e líquida das preparações, após a aplicação do fator de correção. A linha localizada no valor de 100 g demonstra a massa líquida ideal da fonte proteica, conforme estava estabelecido no contrato.

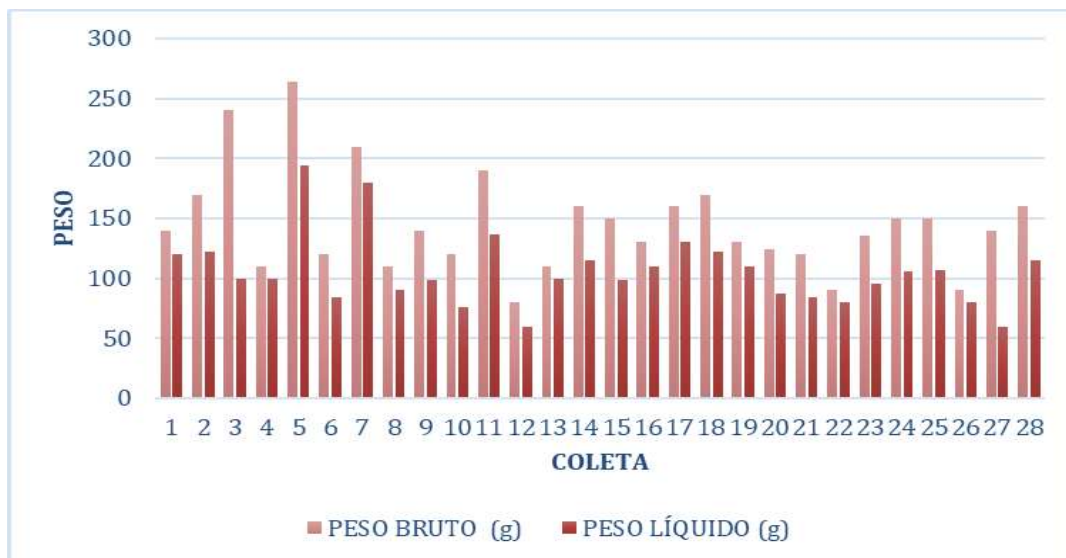


Figura 5 – Massa bruta e líquida das preparações de frango.

Fonte: elaborada pela autora.

Observa-se a partir deste estudo, que é necessário padronizar o preparo e o tempero das refeições, revisar as temperaturas de cozimento e aprimorar a comunicação na gestão do cardápio. Para diversificar a experiência alimentar e melhorar a aceitação, é recomendada a inclusão de diferentes cortes de frango e a aplicação de métodos variados de preparo. É essencial assegurar o cumprimento das cláusulas contratuais, especialmente no que diz respeito ao peso das porções fornecidas.

5.3 Análises microbiológicas

Conforme mencionado, 21 amostras (75 %) apresentaram temperaturas iguais ou inferiores a 50 °C, sendo encaminhadas para análise microbiológica. Todas as amostras apresentaram padrões satisfatórios, sendo classificados de acordo com a Resolução da Diretoria Colegiada RDC MS nº 724/2022, como: Satisfatório com qualidade aceitável, quando o resultado observado em todas as unidades amostrais for ausência, ou menor ou igual a 'm', ou seja, abaixo do limite microbiológico estabelecido.

De acordo com a IN 161/2022, que estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos, para alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor, os limites máximos pela legislação são: *Salmonella*/25g ausência, *Bacillus cereus* presuntivo/g, somente para preparações contendo cereais ou molhos

até 5×10^2 , *Clostridium perfringens*/g, somente para preparações com carnes até 5×10^2 , *Staphylococcus coagulase* positiva/g até 10^3 e *Escherichia coli*/g até 20.

As análises microbiológicas demonstraram nesse estudo, que somente uma amostra da preparação, o frango picado com ervilha (A19), apresentou resultado positivo para *Escherichia coli*, mas ainda assim com parâmetros laboratoriais satisfatórios (Tabela 4). A temperatura interna da amostra (41,2 °C) encontrava-se na faixa que favorece o crescimento de *E. coli*, entre 10 °C e 60 °C. A literatura confirma que a manutenção de alimentos em temperaturas dentro dessa faixa pode permitir a multiplicação rápida de microrganismos patogênicos, colocando em risco a segurança dos alimentos (GONZAGA et al., 2021). O atraso de 20 min na entrega das refeições pode ter exacerbado esse problema, uma vez que qualquer exposição prolongada a temperaturas inadequadas aumenta a probabilidade de crescimento microbiano. A distância do portão de entrega das refeições até a copa central é mínima, e com acesso direto, não devendo ser considerada como um fator relevante para aumento dos atrasos.

Sendo assim, o resultado positivo da bactéria na preparação deve-se, provavelmente, a falhas higiênicas na manipulação e contaminação cruzada através de utensílios ou ambientes contaminados. Somados à temperatura e tempo inadequados na entrega, poderia ter incorrido um maior crescimento microbiano, caso o atraso fosse maior. Para prevenção da contaminação por *E. coli* é preciso levar em consideração as boas práticas de manipulação do alimento, e a cocção dos alimentos a temperatura de 70°C ou mais elevada, além do controle da temperatura de armazenamento (FRANCO, 2008).

Tabela 4 - Análise de Coliformes termotolerantes, *Escherichia coli* e *Staphylococcus* sp das amostras selecionadas

AMOSTRA Código Lab. (Original)	ANÁLISE			DESCRIÇÃO DA PREPARAÇÃO	LAUDO
	Coliformes termotolerantes*	<i>E. coli</i> **	<i>Staphylococcus</i> ***		
A1	< 3,0	Negativo	<10	Frango desfiado com milho e ervilha	Satisfatório com qualidade aceitável
A2	9,0	Negativo	<10	Frango em cubos acebolado	
A3	3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa assada	
A4	< 3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa c/ molho	

A5	< 3,0	Negativo	<10	File de frango acebolado
A6	< 3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa assada
A7	< 3,0	Negativo	< 10	Sobrecoxa assada
A8	< 3,0	Negativo	<10	Frango em cubos c/ molho
A9	3,0	Negativo	<10	Risoto
A10	< 3,0	Negativo	<10	Frango em cubos c/ molho
A11	> 1,1 x 10 ³	Negativo	<10	Sobrecoxa assada
A12	< 3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa c/ molho
A13	< 3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa assada
A14	< 3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa assada
A15	4,3 x 10 ²	Negativo	<10	Sobrecoxa c/ molho
A16	< 3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa acebolada
A17	< 3,0	Negativo	<10	Sobrecoxa c/ molho
A18	9,2	Negativo	<10	Sobrecoxa c/ molho
A19	3,6	Positivo	<10	Frango picado c/ ervilha
A20	9,2	Negativo	<10	Risoto
A21	9,2	Negativo	<10	Sobrecoxa c/ molho

* NMP g⁻¹ = Número mais provável por grama.

** Resultado expresso como Positivo ou Negativo

*** UFC g⁻¹ = Unidades formadoras de colônias por grama

Valores de referência (ANVISA IN 161/2022): *Staphylococcus coagulase positiva*/g máximo 10³, *Escherichia coli*/g máximo 20 NMP

Fonte: elaborada pela autora

A grande maioria das bactérias patogênicas de origem alimentar são mesófilas e, mesmo as que não oferecem risco direto à saúde, em altas contagens indicam ocorrência de condições favoráveis à sua multiplicação, configurando inadequações nos procedimentos de higiene. Essa condição mostra a necessidade de haver padronização nos procedimentos de higienização, caso contrário pode comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos (COELHO et al., 2010). As bactérias aeróbias mesófilas constituem um grupo importante por incluir a maioria dos microrganismos acidificantes, e por se desenvolverem a temperaturas entre 20 e 45 °C, com a temperatura ótima de multiplicação em torno de 30 a 40 °C (JAY, 2005).

Produtos cárneos podem ser considerados como um meio de cultura para os microrganismos, pois eles apresentam nutrientes que proporcionam o crescimento de bactérias mesófilas aeróbias. Falhas na higiene durante o abate, processamento, manipulação e transporte, e as temperaturas inadequadas de estocagem dos

produtos cárneos, são consideradas as causas mais comuns de contaminação (CABRAL, 2022).

O processo de manipulação dos alimentos é uma das principais causas de contaminação, pois se não for realizada higienização adequada das mãos dos manipuladores, das bancadas e dos utensílios que serão utilizados, o alimento será contaminado assim que entrar em contato com estas superfícies (RUBIN, 2012).

Estudo realizado no Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria/RS (MESQUITA et al, 2006), com o objetivo de avaliar a qualidade microbiológica no processamento do frango assado na UAN, demonstrou que todas as 30 amostras de coxa e sobrecoxa de frango pronto analisadas estavam dentro dos padrões microbiológicos legais vigentes, para coliformes totais e fecais, *Staphylococcus* coagulase positiva, *Salmonella spp.* e Clostrídio Sulfito Redutor.

Estudo realizado com carne de frango, em um hospital particular da cidade de Volta Redonda/RJ (MARTINELLI, 2007), apontou a partir das análises microbiológicas realizadas na carne de frango “in natura” da dieta distribuída aos pacientes, a presença de coliformes a 45 °C, porém dentro dos padrões permitidos pela legislação, verificando que todas as amostras se encontravam próprias para o consumo.

Em estudo realizado no Hospital das Clínicas da Universidade Federal de Goiás (ABRÃO MELLO, 2019), foi avaliada a qualidade microbiológica de dieta livre e viabilidade para pacientes imunossuprimidos. As amostras de componentes livres da dieta (arroz, feijão, prato proteico, guarnição, salada e fruta) submetidas à análise microbiológica conforme legislação vigente para quantificação de coliformes a 45°C, *Staphylococcus* coagulase positiva, *Bacillus cereus*, *Clostridium* sulfito redutor e análise da presença de *Salmonella sp*, seguindo metodologia recomendada pela American Public Health Association (APHA) resultaram na conformidade de todas as amostras.

Os dados encontrados nos trabalhos citados vem a corroborar com os resultados das análises microbiológicas encontrados no presente estudo. Porém, o estudo de Abrão Mello (2019), é o que apresenta as características mais similares, sendo também um hospital universitário administrado pela EBSEH, com contrato de refeição na modalidade transportada, fornecida por empresa terceirizada de refeições, tendo considerado amostras das dietas livres/normais servidas aos

pacientes e ambos com resultados microbiológicos dentro dos padrões considerados satisfatórios pela legislação vigente.

Em suma, este estudo demonstra que, apesar das falhas identificadas, os controles adotados contribuíram para mitigar danos e prevenir contaminações graves. Os resultados indicam que a percepção de risco precisa ser aprimorada, mas também revelam que as falhas observadas não resultaram em consequências tão severas quanto se poderia supor, sugerindo que as práticas de controle em vigor possuíam um certo grau de eficácia.

Esses resultados confirmam que, utilizando as técnicas adequadas, higiene apropriada, temperatura e tempo dentro das normas de controle da proliferação de microrganismos no preparo de alimentos, é possível atingir a segurança do alimento transportado, desde a matéria-prima até a chegada ao comensal em condições higiênico-sanitárias satisfatórias (SILVA JR., 2020).

6 Conclusões

Este estudo identificou falhas significativas no controle de temperatura das refeições no HU FURG. Mais de 90 % das amostras de frango analisadas estavam com temperaturas abaixo de 60 °C, sendo 75 % inferiores a 50 °C. Isso coloca as refeições na "zona de perigo" para a proliferação de microrganismos patogênicos.

Grande parte dessas amostras sofreu atrasos na entrega (82% entre 5 e 75 min), especialmente as entregues durante o almoço, comprometendo a manutenção da temperatura adequada.

Embora as embalagens apresentassem flutuações de temperatura, o ambiente externo não teve influência direta. Contudo, o tempo de espera e o transporte inadequado podem ter intensificado a perda de calor. Foi identificado que a empresa terceirizada responsável pela distribuição não implementou controles térmicos eficazes, resultando em refeições com temperaturas inapropriadas.

Quanto à verificação sensorial das preparações de frango, a maioria apresentou boa qualidade sensorial em termos de apresentação (82 %), aroma (100 %) e sabor (79 %). No entanto, 11 % do total das amostras apresentou problemas, como cor inadequada, falta ou excesso de sal ou temperos (orégano e cebola).

Alterações não programadas no cardápio, como a substituição de fontes proteicas sem aviso prévio, prejudicaram a relação contratual e causaram desconforto entre as partes. Além disso, a predominância da sobrecoxa de frango (53,5 %) resultou em monotonia alimentar, comprometendo a aceitação das refeições e podendo gerar desequilíbrio nutricional.

Outro ponto relevante foi a inadequação em relação à massa da fonte proteica líquida analisada. Cerca de 43 % das amostras apresentaram menos de 100g de carne de frango, descumprindo o estipulado no contrato. Esse problema foi associado à perda de água durante o cozimento e à falta de padronização nas porções.

Em relação as análises microbiológicas das amostras de alimentos fornecidos pelo HU FURG, os resultados indicaram que a maioria das preparações estava dentro dos padrões microbiológicos exigidos pela legislação, apresentando qualidade satisfatória para o consumo. No entanto, uma amostra (A19 – preparação frango picado com ervilha) apresentou um resultado positivo para *Escherichia coli*, embora ainda dentro dos limites aceitáveis. Esse achado pode ser atribuído a falhas higiênicas durante a manipulação e ao não cumprimento de boas práticas, como o controle inadequado da temperatura no transporte.

Apesar desse incidente, os resultados globais não indicaram riscos significativos para a segurança de alimentos. O caso da amostra A19, no entanto, destaca a necessidade de vigilância constante, controle rigoroso de temperatura e treinamento contínuo dos manipuladores de alimentos.

7 Considerações finais

Com a realização deste estudo, foi possível observar diversas inadequações em relação à dinâmica de fornecimento das refeições transportadas, tais como atrasos, temperaturas em desacordo, irregularidades nas porções das fontes proteicas analisadas, assim como o sabor e a apresentação das preparações com frango, em algumas ocasiões.

Conforme comentado no trabalho, estes problemas podem acarretar prejuízos ainda maiores aos consumidores, por tratar-se de pacientes hospitalizados, e muitos destes debilitados devido as patologias.

Ficou evidente que o binômio tempo-temperatura, observado entre o preparo e o transporte das refeições, até a distribuição aos pacientes, foi um dos problemas encontrados neste tipo de fornecimento, assim como é referenciado na literatura, porém não foi possível estabelecer uma relação de proporcionalidade entre os dois fatores, nem destes com os resultados das análises microbiológicas, nesse estudo.

Por fim, as análises microbiológicas não indicaram risco nas preparações servidas na unidade de produção externa e transportadas aos pacientes do HU FURG, mesmo com as inadequações observadas. Porém, é importante destacar a necessidade constante de alerta para que todos os cuidados higiênico-sanitários sejam seguidos com maior rigor.

Ressalta-se a notoriedade do profissional nutricionista no processo e a necessidade de ampliar os estudos nesse segmento de alimentação, aprofundando os conhecimentos sobre o tema, visto a problemática das refeições transportadas ser uma realidade nacional e uma área em expansão que influencia diretamente na qualidade de vida e saúde dos usuários.

Acredita-se, ainda, que após a reestruturação da área física do HU FURG, e com a produção local de refeições, as maiores inadequações verificadas neste estudo sejam sanadas, obtendo-se refeições com maior qualidade e segurança, preservando a saúde de forma mais efetiva do ponto de vista alimentar e nutricional.

Referências

ABERC. **Manual ABERC de práticas de elaboração e serviço de refeição para coletividades**. 11. ed. São Paulo: Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas, 2015.

ABRÃO MELLO, Ana Paula et al. **Qualidade microbiológica de dieta livre e viabilidade para pacientes imunossuprimidos**. Revista Nutrición Clínica y Dietética Hospitalaria, v. 39, n. 1, 2019.

ABREU, E. S. et al. **Monitoramento da temperatura de refeições quentes transportadas porcionadas**. Revista e-Scientia, v. 5, n. 1, p. 03-08, 2012. Universidade Presbiteriana Mackenzie, São Paulo, SP.

ABREU, E. S.; SPINELLI, M. G. N.; PINTO, A. M. S. **Gestão de Unidades de Alimentação e Nutrição: um modo de fazer**. São Paulo: Ed Metha, 2009.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002: dispõe sobre o regulamento de procedimentos operacionais padronizados aos estabelecimentos produtores de alimentos*. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 21 out. 2002.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC nº 43, de 1º de setembro de 2015: dispõe sobre a prestação de serviços de alimentação em eventos de massa*. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1 set. 2015.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *RDC nº 724 e IN nº 161, ambas de 1º de julho de 2022: estabelecem os padrões microbiológicos dos alimentos e sua aplicação*. Diário Oficial da União, Brasília, DF, 1 jul. 2022.

ASAE, Autoridade de Segurança Alimentar e Económica. Portugal, 2005.

AYÇIÇEK, H. et al. **Assessment of the bacterial contamination on hands of hospital food handlers**. Food Control, v. 15, n. 1, p. 253-259, 2004. Disponível em: [http://dx.doi.org/10.1016/S0956-7135\(03\)00064-1](http://dx.doi.org/10.1016/S0956-7135(03)00064-1). Acesso em: 6 nov. 2024.

BARBIERI, R. R.; ESTEVES, A. C.; MATOSO, R. **Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em uma Unidade de**

Alimentação e Nutrição. Revista Higiene Alimentar, v. 25, n. 194/195, p. 40-45, mar.-abr. 2011.

BARROS, Raianne Motoshima; ALMEIDA, Simone Gonçalves; GARCIA, Paloma Popov Custódio. **Análise e elaboração dos fatores de correção e cocção de alimentos.** Anuário da Produção de Iniciação Científica Discente, v. 13, n. 16, p. 103-113, 2011.

BENNETT, R. W.; LEE, J. H.; HARTMAN, P. A. **Compendium of methods for the microbiological examination of foods.** 5. ed. Washington, D.C.: American Public Health Association, 2015. Cap. 39.

BEZERRA, B. M. **Cook-chill e Cook-freeze: uma revisão de literatura.** 2017. 43 p. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) – Universidade Federal do Rio Grande do Norte, Natal, 2017.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa). *Guia de alimentos e vigilância sanitária* (versão 1.1). 2016. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/resultado-de-busca?p_p_id=101&p_p_lifecycle=0&p_p_state=maximized&p_p_mode=view&p_p_col_id=column1&p_p_col_count=1&_101_struts_action=%2Fasset_publisher%2Fview_content&101_assetEntryId=395967&_101_type=document. Acesso em: 6 nov. 2024.

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004: regulamentos técnicos sobre boas práticas para serviços de alimentação.* Diário Oficial da União, Brasília, DF, 16 set. 2004. Seção 1, p. 5.

BRASIL. Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993. *Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública e dá outras providências.*

BRASIL. Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). *Política Nacional de Alimentação e Nutrição* / Ministério da Saúde, Secretaria de Atenção à Saúde, Departamento de Atenção Básica. 1. ed., 1. reimpr. Brasília: Ministério da Saúde, 2013.

BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT. *Brazilian Journal of Development*, Curitiba, v. 7, n. 3, p. 32218-32234, mar. 2021.

BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD RESEARCH. *Brazilian Journal of Food Research*, Campo Mourão, v. 11, n. 1, p. 45-57, jan./mar. 2020.

BREGOLIN, Júlia; ZANIN, Laís; STEDEFELDT, Elke; VENZKE, Janaína. **Cultura de segurança dos alimentos: conceito e elementos para a prática dos profissionais que atuam em empresas do setor alimentar.** Acta Port Nutr, n. 26, p. 38-44, 2021. Epub 06 jan. 2022. ISSN 2183-5985. Disponível em: <https://doi.org/10.21011/apn.2021.2606>.

CABRAL, Kerolyn; HOFFMANN, Jessica Fernanda. **Avaliação do crescimento de bactérias mesófilas aeróbias em produtos cárneos**. In: 1º Congresso de Segurança e Qualidade dos Alimentos, 2022.

CALHEIROS, K. O. **Avaliação da implementação do sistema cook-chill em unidade de alimentação e nutrição – UAN**. Tese (Doutorado em Ciências da Nutrição) – Universidade de São Paulo, Piracicaba, 2016.

CARLESSI, W. **Economia orçamentária gerada com a terceirização dos serviços públicos municipais: um estudo multicaso**. 34 f. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Especialização em Gestão Contábil e Financeira) – Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Pato Branco, 2020. Disponível em: https://repositorio.utfpr.edu.br/jspui/bitstream/1/26342/1/PB_EGCF_XVII_2020_12.pdf. Acesso em: 25 maio 2024.

CASTANHEIRA, F. **Cook-Chill**. 29 p. Monografia (Graduação em Ciências da Nutrição) – Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto, Porto, 2009.

CENTRO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA – CVS. *Portaria CVS nº 6, de março de 1999: dispõe sobre os parâmetros e critérios de controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos*. Diário Oficial do Estado, São Paulo, 12 mar. 1999.

CFN – CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. *Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018: dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências*. Diário Oficial da União, Distrito Federal, DF, p. 1-55, 21 ago. 2018.

COELHO, Ana Íris Mendes et al. **Contaminação microbiológica de ambientes e de superfícies em restaurantes comerciais**. Revista Ciência & Saúde Coletiva, Manquinhos-RJ, v. 15, supl. 1, p. 1597-1606, 2010.

COLARES, L. G. T.; FIGUEIREDO, V. O.; MARTINS, M. C.; ANDRADE, L. P. **Contratação de serviços terceirizados de alimentação e nutrição – orientações técnicas**. Rio de Janeiro: Ed. Rubio, 2014. 98 p.

FEITOSA, A. C.; RODRIGUES, R. M.; TORRES, E. A. T.; SILVA, J. F. M. **Staphylococcus aureus em alimentos**. Revista Desafios, v. 4, p. 1-17, 2017.

FELLOWS, P. J. **Tecnologia do processamento de alimentos: princípios e prática**. 4. ed. Porto Alegre: Artmed, 2019. 922 p.

FORSTYTHE, Stephen J. **Microbiologia da segurança dos alimentos**. 2. ed. Porto Alegre: Artmed, 2013.

FRANCO, Bernadette D. G. M.; LANDGRAF, Mariza. **Microbiologia dos alimentos**. São Paulo: Atheneu, 2008.

GARCIA-GOMES, A. S.; PINTO, E. O. **Alimentação em hospitais: a importância da segurança de alimentos das refeições servidas aos pacientes internados**. Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos, v. 2, n. 11, p. 1-21, 2021.

GIUSTINA, C. L. D. **Avaliação da temperatura dos alimentos distribuídos para os pacientes de um Hospital Escola do município de Porto Alegre/RS**. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, 2019.

GONZAGA, S. O.; LIRA, C. R. N. de; FONSECA, M. da C. P. da. **Quality of meals transported in university restaurant**. Research, Society and Development, [S. l.], v. 10, n. 8, p. e34110817430, 2021. DOI: 10.33448/rsd-v10i8.17430. Disponível em: <https://rsdjournal.org/index.php/rsd/article/view/17430>. Acesso em: 24 set. 2024.

GYLES, C. L. **Shiga toxin-producing *Escherichia coli*: An overview**. Animal Science, v. 85, p. 45-62, 2007.

JAY, J. M. **Microbiologia de alimentos**. 6. ed. Porto Alegre: Artmed, 2005. 711 p.

KAWASAKI, V. M.; CYRILLO, D. C.; MACHADO, F. M. S. **Custo-efetividade da produção de refeições coletivas sob o aspecto higiênico-sanitário em sistemas cook-chill e tradicional**. Revista de Nutrição, v. 20, n. 2, p. 129-138, 2007.

KORNACHI, M. et al. **Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods**. 5. ed. Washington, D.C.: American Public Health Association, 2015. Cap. 9.

LEÃO, R. et al. **Ocorrência de enteroparasitos e coliformes termotolerantes nas mãos de manipuladores de alimentos de um hospital de ensino**. Cad. Saúde Colet., v. 26, n. 2, p. 283-290, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1590/1414-462X201800020283>.

LOPES, A. C. **Diagnóstico e tratamento**. Barueri: Manole, 2006.

LUND, B. M.; O'BRIEN, S. J. **Microbiological safety of food in hospitals and other healthcare settings**. The Journal of Hospital Infection, v. 73, n. 2, p. 105-115, maio 2010.

LYRA, A. V. T. B. **Adoção do Sistema Cook Chill na aplicação do APPCC para aumentar a qualidade alimentar**. 81 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Produção) – Universidade Federal de Pernambuco, Curitiba, 2010.

MARINHO, G. A. et al. **Perfil epidemiológico das doenças transmitidas por alimentos e seus fatores causais na região da Zona da Mata Sul de Pernambuco**. UNOPAR Cient. Ciênc. Biol. Saúde, v. 17, n. 4, p. 238-243, 2015.

MARTINELLI, Cynthia. **Avaliação microbiológica de produtos cárneos distribuídos aos pacientes em um hospital particular de Volta Redonda/RJ**. 91 f. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Instituto de Tecnologia, Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica - RJ, 2007.

MATERA, A. et al. **Microbiological stability and overall quality of ready-to-heat meals based on traditional recipes of the Basilicata Region**. Foods, v. 9, n. 4, p. 406, 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.3390/foods9040406>. Acesso em: 24 maio 2024.

MELO, E. S. et al. **Doenças transmitidas por alimentos e principais agentes bacterianos envolvidos em surtos no Brasil: revisão**. Pubvet, [S. l.], v. 12, n. 10, 2018. DOI: 10.31533/pubvet.v12n10a191.1-9. Acesso em: 24 maio 2024.

MESQUITA, Marizete O. et al. **Qualidade microbiológica no processamento do frango assado em unidade de alimentação e nutrição**. Restaurante Universitário da Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), 2006.

MEZOMO, I. B. **Os serviços de alimentação: Planejamento e administração**. 5. ed. São Paulo: Manole, 2002.

MINISTÉRIO DA SAÚDE - Secretaria de Vigilância em Saúde e Ambiente. *Surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar: informe, 2024*.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Agência Nacional de Vigilância Sanitária. *Instrução Normativa nº 60, de 23 de dezembro de 2019*. Brasília, 2019.

MINISTÉRIO DA SAÚDE, Secretaria de Vigilância em Saúde, Departamento de Vigilância Epidemiológica. *Manual integrado de vigilância, prevenção e controle de doenças transmitidas por alimentos*. Brasília, 2010.

MINISTÉRIO DA SAÚDE. *Alerta sobre surto de infecção por bactéria, 2022*.

PEREIRA RIBEIRO, Francieli; RITTER BONI, Beatriz. **Análise do processo de distribuição das dietas livres servidas aos pacientes de uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 30, n. 256/257, p. 45-56, maio/jun. 2016.

PINTO, E. O. et al. **Monitoramento do binômio tempo-temperatura de refeições transportadas entre unidades hospitalares**. Instituto Federal do Rio de Janeiro, 2021.

PORTARIA CVS nº 15, de 07 de novembro de 1991. *Normatiza o transporte de alimentos destinados ao consumo humano*. Diário Oficial do Estado, São Paulo, 7 nov. 1991.

PORTARIA CVS nº 6, de março de 1999. *Dispõe sobre os parâmetros e critérios de controle higiênico-sanitário em estabelecimentos de alimentos.* Diário Oficial do Estado, São Paulo, mar. 1999.

PORTARIA SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020. *Regulamenta o fornecimento de refeições nos hospitais universitários federais.* Diário Oficial da União, Brasília, DF, 8 dez. 2020.

PORTARIA SES nº 696/2023 – Consulta pública. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 2023.

PORTARIA SVS nº 326, de 30 de julho de 1997. *Estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos para o consumo humano.* Diário Oficial da União, Brasília, DF, 30 jul. 1997.

PROENÇA, R. P. C.; SOUSA, A. A.; VEIROS, M. B.; HERING, B. **Qualidade nutricional e sensorial na produção de refeições.** Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, ano XIII, n. 75, p. 4-16, 2005.

CFN - CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS. *Resolução CFN nº 380, de 2005: dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, estabelece parâmetros numéricos de referência, por área de atuação, e dá outras providências.* Brasília, 2005.

RIBEIRO, A. F. **Validação do sistema de HACCP em cook-chill numa empresa de catering.** 75 p. Dissertação (Mestrado em Engenharia Alimentar) – Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa, Lisboa, 2011.

RICCI, A. et al. **Service temperature preservation approach for food safety: microbiological evaluation of ready meals.** Food Control, v. 115, p. 107297, set. 2020. Disponível em: <https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2020.107297>. Acesso em: 24 out. 2024.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. *Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação: Portaria SES nº 78/2009.* Porto Alegre: Secretaria da Saúde do Estado do Rio Grande do Sul, 2009.

RIO GRANDE DO SUL. *Verão exige cuidados com alimentos e água.* Portal do Estado do Rio Grande do Sul, 2022. Disponível em: <https://www.estado.rs.gov.br/verao-exige-cuidados-com-alimentos-e-agua>. Acesso em: 8 maio 2025.

RIO GRANDE DO SUL. Centro Estadual de Vigilância em Saúde – CEVS. *Monitoramento e investigação de surtos de doenças de transmissão hídrica e alimentar (DTHA).* Porto Alegre: Secretaria da Saúde do Rio Grande do Sul, 2022. Disponível em: <https://cevs.rs.gov.br>. Acesso em: 8 maio 2025.

RIO GRANDE DO SUL. Secretaria da Saúde. *Portaria SES/RS nº 799, de 26 de junho de 2023: estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de*

alimentação complementares à Resolução RDC ANVISA nº 216/2004. Diário Oficial do Estado do Rio Grande do Sul, Porto Alegre, RS, 26 jun. 2023.

ROSA, Carla de Oliveira Barbosa; MONTEIRO, Marcia Regina Pereira. **Unidades Produtoras de Refeições: uma visão prática**. Rio de Janeiro: Rubio, 2014. p. 210-212.

RUBIN, F. H. et al. **Avaliação microbiológica das mãos, utensílios e superfície dos manipuladores de alimentos em entidades do banco de alimentos de Cruz Alta**. In: Anais do 17º Seminário Interinstitucional de Ensino, Pesquisa e Extensão, 15ª Mostra de Iniciação Científica e 10ª Mostra de Extensão, 2012 nov 6-8, Cruz Alta, Bahia. Cruz Alta: Unicruz, 2012. p. 90-101.

RUOCCO, M. A. C.; ALMEIDA, F. Q. A.; LOPES, C. R. M. **Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em um serviço técnico de nutrição e dietética**. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, ano XIV, n. 26, p. 43-46, jan./fev. 2006.

SAEKI, E. K.; MATSUMOTO, L. S. **Contagem de MAM e psicrotróficos em amostras de leite pasteurizado e UHT**. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 65, n. 377, p. 29-35, 2010.

SALES, L. M.; SILVA, T. M. **Staphylococcus aureus metilicina resistente: um desafio para a saúde pública**. Acta Biomédica Brasiliense, v. 3, p. 1-13, 2012.

SANTANA, E. H. W. et al. **Estafilococos em alimentos**. Arquivos do Instituto Biológico, v. 77, n. 3, p. 545-553, jul.-set. 2010. Disponível em: <https://doi.org/10.1590/1808-1657v77p5452010>.

SÃO JOSÉ, Jakeline Freitas Brilhante de. **Contaminação microbiológica em serviços de alimentação: importância e controle**. Revista Sociedade Brasileira de Nutrição e Alimentação, São Paulo, v. 37, n. 1, p. 78-92, abr. 2012.

SILVA JÚNIOR, E. A. **Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos**. 8. ed. São Paulo: Livraria Varela, 2020. 818 p.

SILVA, N.; JUNQUEIRA, V.; SILVEIRA, N. F. A.; TANIWAKI, M. H.; SANTOS, R. F. S.; GOMES, R. A. R. **Manual de métodos de análise microbiológica de alimentos e água**. 4. ed. São Paulo: Varela, 2010.

SILVA, P. C. et al. **Análise do fator de cocção de alimentos**. Tocantins: Connepi, 2012.

SIMÕES, A. S.; MAZZELI, C. P.; BOULOS, M. E. M. S. **Controle de qualidade das refeições transportadas, para uma unidade de alimentação e nutrição, segundo avaliação de temperatura**. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, ano IX, n. 48, p. 19-22, maio/jun. 2001.

SOUSA, C. L.; CAMPOS, G. D. **Condições higiênico-sanitárias de uma dieta hospitalar**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 16, n. 1, p. 127-134, jan./mar. 2003.

SOUZA, R. R.; GERMANO, P. M. L.; GERMANO, M. I. S. **Técnica da simulação aplicada ao treinamento de manipuladores de alimentos, como recurso para a segurança alimentar de refeições transportadas**. Revista Higiene Alimentar, São Paulo, v. 18, n. 122, p. 21-25, jul. 2004.

STORCK, C. R.; DIAS, M. A. M. F. **Monitoramento da temperatura de preparações quentes e frias em restaurantes self-service, na zona urbana de Santa Maria**. Revista Nutrição em Pauta, São Paulo, ano XI, n. 59, p. 30-34, mar./abr. 2003.

TAVARES, K. K. O.; BERNARDINO, M. V.; CANUTO, M. C. de L.; DA CONCEIÇÃO, M. A.; BEZERRA BARBOSA, L. **Análise do binômio tempo-temperatura na distribuição de dietas em uma unidade de alimentação e nutrição hospitalar**. Nutrivisa - Revista de Nutrição e Vigilância em Saúde, Fortaleza, v. 10, n. 1, p. e11397, 2023. DOI: 10.59171/nutrivisa-2023v10e11397. Disponível em: <https://revistas.uece.br/index.php/nutrivisa/article/view/11397>. Acesso em: 24 jul. 2024.

WIKIPÉDIA. *Rio Grande (Rio Grande do Sul)*. Wikipédia, a enciclopédia livre, 2024. Disponível em: [https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio_Grande_\(Rio_Grande_do_Sul\)](https://pt.wikipedia.org/wiki/Rio_Grande_(Rio_Grande_do_Sul)). Acesso em: 8 maio 2025.

ZANDONADI, R. P.; BOTELHO, R. B. A.; SÁVIO, K. E. O.; AKUTSU, R. C.; ARAÚJO, W. M. C. **Atitudes de risco do consumidor em restaurantes de autosserviço**. Revista de Nutrição, Campinas, v. 20, n. 1, p. 19-26, jan./fev. 2007.

Apêndices

Apêndice A – Frequência das preparações cárneas (fonte de proteína animal) nos cardápios

PREPARAÇÕES CÁRNEAS - CARDÁPIO 1		
DIA DA SEMANA	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA-FEIRA	Carne moída com molho	Filé de frango acebolado
TERÇA-FEIRA	Galinha descabelada (desfiado)	Sobrecoxa assada
QUARTA-FEIRA	Carne de panela (rês)	Sobrecoxa com molho
QUINTA-FEIRA	Salpicão de forno (desfiado)	Carne suína assada
SEXTA-FEIRA	Peixe à portuguesa	Frango com ervilha (cubos)
SÁBADO	Sobrecoxa com molho	Carne moída com molho
DOMINGO	Cubos suínos com molho	Frango à xadrez (cubos)

PREPARAÇÕES CÁRNEAS - CARDÁPIO 2		
DIA DA SEMANA	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA-FEIRA	Frango com molho (cubos)	Carne moída primavera (legumes)
TERÇA-FEIRA	Carne suína assada	Sobrecoxa com molho
QUARTA-FEIRA	Risoto (desfiado)	Sobrecoxa assada
QUINTA-FEIRA	Peixe ensopado	Frango acebolado (cubos)
SEXTA-FEIRA	Galinha descabelada (desfiado)	Carne moída com molho
SÁBADO	Cubo suíno com molho	Sobrecoxa assada
DOMINGO	Salpicão de forno (desfiado)	Carne de panela (rês)

PREPARAÇÕES CÁRNEAS - CARDÁPIO 3		
DIA DA SEMANA	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA-FEIRA	Sobrecoxa com molho	Bife de frango acebolado
TERÇA-FEIRA	Salpicão de forno (desfiado)	Porco acebolado
QUARTA-FEIRA	Carreteiro	Sobrecoxa assada
QUINTA-FEIRA	Frango com ervilha (cubos)	Carne moída com ovo
SEXTA-FEIRA	Carne suína à xadrez	Frango com molho (cubos)
SÁBADO	Risoto (desfiado)	Peixe à portuguesa
DOMINGO	Carne moída com cenoura	Sobrecoxa assada

PREPARAÇÕES CÁRNEAS - CARDÁPIO 4		
DIA DA SEMANA	ALMOÇO	JANTAR
SEGUNDA-FEIRA	Frango com ervilha (cubos)	Carne suína assada
TERÇA-FEIRA	Carne moída com chuchu	Sobrecoxa com molho
QUARTA-FEIRA	Risoto (desfiado)	Peixe ensopado
QUINTA-FEIRA	Frango com molho (cubos)	Iscas aceboladas (rês)
SEXTA-FEIRA	Sobrecoxa com molho	Frango à xadrez (cubos)
SÁBADO	Frango com molho (cubos)	Carne moída primavera (legumes)
DOMINGO	Galinha descabelada (desfiado)	Cubos suínos com molho

RESUMO DE FREQUÊNCIA DAS PREPARAÇÕES CÁRNEAS (N = 56 refeições)
RÊS 12 vezes (moída 8x, picada 4x)
SUÍNA 8 vezes (picada 5x, fatiada 3x)
PEIXE: 4 vezes (cozido 2 x, assado 2x)
FRANGO: 32 vezes (desfiado 9x, coxa/sobrecoxa 11x, cubos 10x, filé 2x)

Apêndice B – Planilha para coleta de dados

DATA: / /	DATA: / /
DIA/SEMANA: CARDÁPIO Nº	DIA/SEMANA: CARDÁPIO Nº
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
Horário envase:	Horário envase:
Horário chegada:	Horário chegada:
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura externa: °C	Temperatura externa: °C
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Apresentação () adequada () inadequada	Apresentação () adequada () inadequada
Aroma () adequado () inadequado	Aroma () adequado () inadequado
Sabor () adequado () inadequado	Sabor () adequado () inadequado
Peso:	Peso:
Observação:	Observação:
Amostra coletada () não () sim, nº	Amostra coletada () não () sim, nº
DATA: / /	DATA: / /
DIA/SEMANA: CARDÁPIO Nº	DIA/SEMANA: CARDÁPIO Nº
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
Horário envase:	Horário envase:
Horário chegada:	Horário chegada:
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura externa: °C	Temperatura externa: °C
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Apresentação () adequada () inadequada	Apresentação () adequada () inadequada
Aroma () adequado () inadequado	Aroma () adequado () inadequado
Sabor () adequado () inadequado	Sabor () adequado () inadequado
Peso:	Peso:
Observação:	Observação:
Amostra coletada () não () sim, nº	Amostra coletada () não () sim, nº
DATA: / /	DATA: / /
DIA/SEMANA: CARDÁPIO Nº	DIA/SEMANA: CARDÁPIO Nº
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
Horário envase:	Horário envase:
Horário chegada:	Horário chegada:
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura externa: °C	Temperatura externa: °C
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Apresentação () adequada () inadequada	Apresentação () adequada () inadequada
Aroma () adequado () inadequado	Aroma () adequado () inadequado
Sabor () adequado () inadequado	Sabor () adequado () inadequado
Peso:	Peso:
Observação:	Observação:
Amostra coletada () não () sim, nº	Amostra coletada () não () sim, nº

Apêndice C – Etiquetas para as amostras coletadas

DATA: / /	DATA: / /	DATA: / /
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Peso:	Peso:	Peso:
Frasco nº:	Frasco nº:	Frasco nº:

DATA: / /	DATA: / /	DATA: / /
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Peso:	Peso:	Peso:
Frasco nº:	Frasco nº:	Frasco nº:

DATA: / /	DATA: / /	DATA: / /
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Peso:	Peso:	Peso:
Frasco nº:	Frasco nº:	Frasco nº:

DATA: / /	DATA: / /	DATA: / /
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Peso:	Peso:	Peso:
Frasco nº:	Frasco nº:	Frasco nº:

DATA: / /	DATA: / /	DATA: / /
() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR	() ALMOÇO () JANTAR
PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:	PREPARAÇÃO:
Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C	Temperatura interna: °C
Peso:	Peso:	Peso:
Frasco nº:	Frasco nº:	Frasco nº:

Anexos

Anexo A – Painel de Indicadores de Hotelaria Hospitalar da Rede EBSE



Dados referentes ao servimento das pequenas refeições na Contratante.

Anexo B – 4 Semanas de Cardápios Rotativos (Almoço e Jantar)



CARDÁPIO 1

DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
A L M O Ç O	CARNE	CARNE MOÍDA COM MOLHO	FRANGO EM CUBOS GRELHADO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	1/2 P CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA PROCESSA DA			
	GUARNIÇÃO	MASSA DE VEGETAIS SIMPLES	MASSA SEM MOLHO	MIX DE VEGETAIS	MASSA DE VEGETAIS	MASSA DE VEGETAIS	2 P MASSA DE VEGETAIS	MASSA DE VEGETAIS	MASSA DE VEGETAIS	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	CALDO DE CANUA
	ARROZ FEIJÃO	BRANCO CARIÓCA	BRANCO CANUA	INTEGRAL CARIÓCA	BRANCO CARIÓCA	BRANCO CARIÓCA	BRANCO CARIÓCA	INTEGRAL CARIÓCA	BRANCO CARIÓCA	PAPA CALDO			
	SALADA	ALFACE TOMATE E RÚCULA		ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA				
SOBREMESA	MARIOLA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	BANANA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R													
CARNE	FILÉ DE FRANGO ACEBOL.	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	FILÉ DE FRANGO ACEBOL.	FILÉ DE FRANGO ACEBOL.	FILÉ DE FRANGO GRELHADO	FILÉ DE FRANGO ACEBOL. + OVO	FILÉ DE FRANGO ACEBOL.	1/2 P FILÉ DE FRANGO ACEBOL.	FRANGO PROCESSA DO			
GUARNIÇÃO	QUIBEBE	ABÓBORA REFOGADA	PURE DE BATATA	ABÓBORA REFOGADA	QUIBEBE	QUIBEBE	2 P QUIBEBE	QUIBEBE	QUIBEBE	PURÉ DE ABÓBORA + PURÉ DE BATATA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	CALDO DE SOPA
ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANUA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
SALADA	ALFACE E TOMATE			ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE				
SOBREMESA	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DE LIMÃO DIET	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DE LIMÃO	GELATINA DIET
CARDÁPIO 1													
SEGUNDA-FEIRA													

CARDÁPIO 1



A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	GALINHA ESCABELA DA	FRANGO COM MOLHO	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	GALINHA ESCABELA DA SEM BATATA	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	GALINHA ESCABELA DA • OVO	GALINHA ESCABELA DA	1/2 P GALINHA ESCABELA A	FRANGO PROCESSA DO			
	CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGADA	PURÉ DE BATATA	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGADA	PURE DE BATATA E CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA	ALFACE			ALFACE	ALFACE	ALFACE	ALFACE	ALFACE	ALFACE				
	TOMATE E BETERRA BA	----	----	TOMATE E BETERRABA RALADA	TOMATE E BETERRA BA	TOMATE E BETERRABA RALADA	TOMATE E BETERRA BA	TOMATE E BETERRA BA	TOMATE E BETERRAB A RALADA	----			
SOBREMESA	PINGO DE LEITE	FLAN (c/ leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET (c/ leite desnatado)	PINGO DE LEITE	FLAN (c/ leite desnatado)	PINGO DE LEITE	PINGO DE LEITE	PINGO DE LEITE	FLAN BAUNILHA	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
J A N T A R													
CARNE	SOBRECO XA ASSADA	SOBRECOX A ASSADA SEM PELE	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	SOBRECOXA ASSADA	SOBRECO XA ASSADA	SOBRECOXA ASSADA SEM PELE	SOBRECO XA ASSADA+ OVO	SOBRECO XA ASSADA	1P SOBRECOX A ASSADA PONA	FRANGO PROCESSA DO			
	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	BERINJELA COZIDA	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO PURE DE	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA	ALFACE			ALFACE	ALFACE	ALFACE	ALFACE	ALFACE	ALFACE				
	TOMATE E CENOURA RALADA	----	----	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	----			
SOBREMESA	SAGU DE UVA	SAGU DE UVA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	SAGU DE UVA	GELATINA	SAGU DE UVA	SAGU DE UVA	SAGU DE UVA	SAGU DE UVA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 1													
TERÇA-FEIRA													

CARDÁPIO 1



A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	CARNE DE PANELA	CARNE DE PANELA	FRANGO EM CUBOS SEM MOLHO	CARNE DE PANELA	CARNE DE PANELA	FRANGO EM CUBOS SEM MOLHO	CARNE DE PANELA + OVO	CARNE DE PANELA	1/2 P CARNE DE PANELA	CARNE MOÍDA PROCESSADA			
	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	CHUCHU REFOGADO	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	2 P PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURE DE BATATA E CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	BRANCO LENTILHA	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	PAPA CALDO		
SALADA	SALADA VERDE	----	----	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	----			
SOBREMESA	DISQUETI	FLAN CHOCOLAT E (c/leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN CHOCOLATE DIET (c/leite desnatado)	DISQUETI	FLAN CHOCOLATE (c/leite desnatado)	DISQUETI	DISQUETI	DISQUETI	FLAN CHOCOLAT E	FLAN CHOCOLATE	FLAN CHOCOLATE	GELATINA DIET
J A N T A R													
CARNE	SOBRECO XA DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECOXA DE FRANGO COM MOLHO	SOBRECO XA DE FRANGO COM	CUBO DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECO XA DE FRANGO COM	SOBRECO XA DE FRANGO COM	SOBRECOX A DE FRANGO	FRANGO PROCESSA DO			
	CHUCHU REFOGAD O C/ SALSA	CHUCHU COZIDO	POLENTA	CENOURA REFOGADA C/ SALSA	CHUCHU REFOGAD O C/ SALSA	CHUCHU REFOGADO C/ SALSA	2P CHUCHU REFOGAD O C/ SALSA	CHUCHU REFOGAD O C/ SALSA	CHUCHU REFOGADO C/ SALSA	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO		
ARROZ FEIJÃO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	----	----	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	----			
SALADA													
SOBREMESA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 1													
QUARTA-FEIRA													

CARDÁPIO 1



		DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPO-SÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
A L M O Ç O		CARNE	SALPICÃO DE FORNO	FRANGO DESTIADO COM MOLHO	FRANGO DESTIADO SEM MOLHO	FRANGO DESTIADO COM MOLHO	FRANGO DESTIADO SEM MOLHO	FRANGO DESTIADO SEM MOLHO	SALPICÃO DE FORNO+ OVO	SALPICÃO DE FORNO	1/2 P SALPICÃO DE FORNO	FRANGO PROCESSAD O	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA COADA FINA	CALDO DE SOFA
		GUARNIÇÃO	BRÓCOLIS REFOGADO	CENOURA REFOGADO	MASSA SEM MOLHO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	2 P BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	PURE DE BATATA+ PURE DE CENOURA			
		ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
		FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
		SALADA	ALFACE TOMATEE RABANETE	----	----	ALFACE TOMATEE ERABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	----			
		SOBREMESA	PAÇOCA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	PAÇOCA	PAÇOCA	PAÇOCA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R		CARNE	CARNE SUINA ASSADA	CARNE MOIDA COM MOLHO	CUBOS FRANGO SEM MOLHO	CARNE SUINA ASSADA	CARNE SUINA ASSADA	CARNE MOIDA COM MOLHO	CARNE SUINA ASSADA+ OVO	CARNE SUINA ASSADA	1/2 CARNE SUINA ASSADA	CARNE MOIDA PROCESSAD A	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA COADA FINA	CALDO DE CANJA
		GUARNIÇÃO	JARDINEIRA	CENOURA REFOGADA	MASSA SEM MOLHO	CENOURA REFOGADA	JARDINEIRA	JARDINEIRA	2 P JARDINEIRA	JARDINEIRA	JARDINEIRA	PURE DE BATATAE PURE DE CENOURA			
		ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
		FEIJÃO	CARIOCA	CALDO	CANJA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CALDO			
		SALADA	REPOLHO VERDE COM CENOURA	----	----	REPOLHO VERDE COM CENOURA RALADA	REPOLHO VERDE COM CENOURA RALADA	REPOLHO VERDE COM CENOURA RALADA	REPOLHO VERDE COM CENOURA RALADA	REPOLHO VERDE COM CENOURA RALADA	REPOLHO VERDE COM CENOURA RALADA	----			
		SOBREMESA	FLAN	FLAN (c/ leite doce)	GELATINA DIET CLARA	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
CARDÁPIO 1															
QUINTA-FEIRA															

CARDÁPIO 1



DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICAS EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
ALMOÇO	CARNE	PEIXE A PORTUGUE SA ENSOPADO	FILE DE FRANGO GRELHADO	PEIXE A PORTUGUESA	PEIXE A PORTUGU ESA	FILE DE FRANGO GRELHADO	PEIXE A PORTUGU ESA • OVO	PEIXE A PORTUGU ESA	1/2 P PEIXE A PORTUGUES A	CARNE MOÍDA PROCESSADA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	GUARNIÇÃO	BATATA A DORE	BATATA COZIDA	CHUCHU REFOGADO	BATATA A DORE	BATATA A DORE	2 P BATATA A DORE	BATATA A DORE	BATATA A DORE	PURE DE BATATA E PURE DE CHUCHU			
	ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
	SALADA	SALADA PRIMAVER A	----	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVERA	----			
SOBREMESA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	SAGUDE UVA	GELATINA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
JANTAR	CARNE	FRANGO COM ERVILHA	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM ERVILHA	FRANGO COM ERVILHA	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM ERVILHA • OVO	FRANGO COM ERVILHA	1/2 P FRANGO COM ERVILHA	FRANGO PROCESSA DO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	GUARNIÇÃO	BETERRAB A COZIDA COM SALSA	MASSA SEM MOLHO	BETERRABA COZIDA	BETERRA BA COZIDA COM SALSA	BETERRABA COZIDA COM SALSA	BETERRA BA COZIDA COM SALSA	BETERRA BA COZIDA COM SALSA	BETERRAB A COZIDA COM SALSA	PURE DE BATATA E PURE DE BETERRAB			
	ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
	SALADA	ALFACE E TOMATE	----	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	----			
SOBREMESA	MAÇÃ CARAMELA DA	MAÇÃ CARAMELA DA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	MAÇÃ CARAMEL ADA	MAÇÃ CARAMELA DA	MAÇÃ CARAMEL ADA	MAÇÃ CARAMEL ADA	MAÇÃ CARAMELA DA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 1													
SEXTA-FEIRA													

CARDÁPIO 1



DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	CUBO SUÍNO COM MOLHO	MOÍDA COM MOLHO	CUBOS FRANGO SEM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	MOÍDA COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	1/2 P CUBO SUÍNO COM MOLHO	CARNE MOÍDA PROCESSADA			
GUARNIÇÃO	BATATA DOCE CARMEL ADA	CHUCHU REFOGADO	PURÊ DE BATATA	CHUCHU REFOGADO	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMEL ADA	PURÊ DE BATATA DOCE + PURÊ DE PAPA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
SALADA	ALFACE + VINAGRETE	----	----	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRETE	----			
SOBREMESA	MARIOLA	BANANA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	MARIOLA	GELATINA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	GELATINA	FLAN BAUNILHA	FLAN BAUNILHA	GELATINA DIET
CARNE	FRANGO À XADREZ	CUBOS DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO À XADREZ	FRANGO À XADREZ	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO À XADREZ OVO	FRANGO À XADREZ	1/2 P FRANGO À XADREZ	FRANGO PROCESSA DO			
GUARNIÇÃO	BRÓCOLIS REFOGADO	CENOURA REFOGADO	MASSA SEM MOLHO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	2 P BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	PURÊ DE BATATA + PURÊ DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
ARROZ FEIJÃO	BRANCO LENTILHA	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	PAPA CALDO			
SALADA	SALADA PRIMAVERA	----	----	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	----			
SOBREMESA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 1													
SÁBADO													

CARDÁPIO 1



A L M O Ç O											
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA
CARNE	CUBO SUÍNO COM MOLHO	MOÍDA COM MOLHO	CUBOS FRANGO SEM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	MOÍDA COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	1/2 P CUBO SUÍNO COM MOLHO	CARNE MOÍDA PROCESSADA	
	BATATA DOCE CARMEL ADA	CHUCHU REFOGADO	PURÉ DE BATATA	CHUCHU REFOGADO	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMELAD A	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMELAD A	PURÉ DE DOCE + PAPÁ	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CI A COADA FINA
ARROZ	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PURÉ DE PAPÁ CALDO	CALDO DE FEIJÃO
SALADA	ALFACE + VINAGRETE E	----	----	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRETE E	ALFACE + VINAGRETE E	ALFACE + VINAGRETE E	ALFACE + VINAGRETE E	ALFACE + VINAGRETE	----	
SOBREMESA	MARIOLA	BANANA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	MARIOLA	GELATINA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	GELATINA	FLAN BAUNILHA
J A N T A R											
CARNE	FRANGO À XADREZ	CUBOS DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO À XADREZ	FRANGO À XADREZ	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO À XADREZ + OVO	FRANGO À XADREZ	1/2 P FRANGO À XADREZ	FRANGO PROCESSAD O	
GUARNIÇÃO	BRÓCOLIS REFOGADO	CENOURA REFOGADO	MASSA SEM MOLHO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	PURÉ DE BATATA + PAPÁ	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CI A COADA FINA
	BRANCO LENTILHA	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	PURÉ DE CENOURA CALDO	CALDO DE CANJA
ARROZ FEIJÃO	BRANCO LENTILHA	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	BRANCO LENTILHA	INTEGRAL LENTILHA	BRANCO LENTILHA	PAPÁ CALDO	
SALADA	SALADA PRIMAVER A	----	----	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVERA	----	
SOBREMESA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 1											
DOMINGO											

CARDÁPIO 2



A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO + OVO	FRANGO COM MOLHO	1/2 FRANGO COM MOLHO	FRANGO PROCESSA DO			
GUARNIÇÃO	BETERRA BA COM SALSA	BETERRAB A REFOGADA	PURÉ DE BATATA	BETERRABA COM SALSA	BETERRA BA COM SALSA	BETERRABA COM SALSA	2 P BETERRA BA COM SALSA	BETERRA BA COM SALSA	BETERRAB A COM SALSA	PURE DE BETERRAB A E PURE DE BATATA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
ARROZ	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO	CALDO DE FEIJÃO		
FEIJÃO													
SALADA	ALFACE E TOMATE	----	----	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	----			
SOBREMESA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	BALA DE GOMA	GELATINA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R													
CARNE	CARNE MOIDA A PRIMAVERA A	CARNE MOIDA REFOGADA	FRANGO CUBOS SEM MOLHO	CARNE MOIDA A PRIMAVERA	CARNE MOIDA A PRIMAVERA A	CARNE MOIDA A PRIMAVERA	2P CARNE MOIDA A PRIMAVERA A	CARNE MOIDA A PRIMAVERA A	1/2 CARNE MOIDA A PRIMAVERA	CARNE MOIDA PROCESSADA			
GUARNIÇÃO	AIPIM COZIDO	AIPIM COZIDO	MASSA SEM MOLHO	BERINJELA REFOGADA	AIPIM COZIDO	AIPIM COZIDO	2 P AIPIM COZIDO	AIPIM COZIDO	AIPIM COZIDO	PURE DE AIPIME PURE DE CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
ARROZ	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO	CALDO DE FEIJÃO		
FEIJÃO													
SALADA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	----	----	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	----			
SOBREMESA	GELATINA	BANANA	GELATINA DIET CLARA	BANANA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 2													
SEGUNDA-FEIRA													

CARDÁPIO 2



A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICAS EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE MOIDA COM MOLHO	CUBOS FRANGO SEM MOLHO	CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE MOIDA COM MOLHO	CARNE SUÍNA ASSADA + OVO	CARNE SUÍNA ASSADA	1/2 CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE MOIDA PROCESSADA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	GUARNIÇÃO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	BETERRABA COZIDA	2 P MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO + PURE DE BETERRAB			
ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA	ALFACE + VINAGRET E	----	----	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRET E	ALFACE + VINAGRETE	ALFACE + VINAGRET E	ALFACE + VINAGRET E	ALFACE + VINAGRETE	----	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
SOBREMESA	PAÇOCA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	PAÇOCA	PAÇOCA	PAÇOCA	PAÇOCA	GELATINA			
J A N T A R													
CARNE	SOBRECO XA DE FRANGO COM	CUBOS DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECOXA DE FRANGO COM MOLHO	SOBRECO XA DE FRANGO COM	CUBO DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECO XA DE FRANGO COM	SOBRECO XA DE FRANGO COM	IP SOBRECOX A DE FRANGO	FRANGO PROCESSA DO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	GUARNIÇÃO	SELETA DE BRÓCOLIS E COUVE- FLOR	CENOURA REFOGADA	PURÉ DE BATATA	SELETA DE BRÓCOLIS E COUVE- FLOR	SELETA DE BRÓCOLIS E COUVE- FLOR	SELETA DE BRÓCOLIS E COUVE- FLOR	2P SELETA DE BRÓCOLIS E COUVE- FLOR	SELETA DE BRÓCOLIS E COUVE- FLOR	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA			
ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA	ALFACE E TOMATE	----	----	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	----	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
SOBREMESA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA			
CARDÁPIO 2													
TERÇA-FEIRA													



CARDÁPIO 2

DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓDICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
ALMOÇO	CARNE	RISOTO	RISOTO	FRANGO DESFIADO SEM MOLHO	FRANGO DESFIADO COM MOLHO	RISOTO	FRANGO DESFIADO SEM MOLHO	RISOTO+ OVO	FRANGO DESFIADO COM MOLHO	RISOTO	FRANGO PROCESSADO			
	GUARNIÇÃO	JARINEIRA A	JARINEIRA A SIMPLES	PURÊ DE BATATA	JARINEIRA	JARINEIRA A SIMPLES	JARINEIRA	2 P JARINEIRA A	JARINEIRA A	JARINEIRA	PURÊ DE BATATA E PURÊ DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ	LENTILHA		BRANCO	INTEGRAL LENTILHA		BRANCO		INTEGRAL LENTILHA		PAPA CALDO			
	FEIJÃO	LENTILHA	CALDO	CANJA	INTEGRAL LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA				
	SALADA	REPOLHO COLORIDO			REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO				
SOBREMESA		GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
JANTAR														
CARNÉ	CARNE	SOBRECOXA A ASSADA	SOBRECOXA A ASSADA SEM PELE	FRANGO CUBOS SEM MOLHO	SOBRECOXA A ASSADA	SOBRECOXA A ASSADA	SOBRECOXA A ASSADA SEM PELE	SOBRECOXA A ASSADA + OVO	SOBRECOXA A ASSADA	1/2 P SOBRECOXA A ASSADA	FRANGO PROCESSADO			
	GUARNIÇÃO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	CENOURA REFOGADA	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO + PURE DE	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
	SALADA	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO			ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATE E GRÃO DE BICO				
SOBREMESA		MAÇÃ	MAÇÃ	GELATINA DIET CLARA	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 2														
QUARTA-FEIRA														

CARDÁPIO 2



DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
ALMOÇO	CARNE	PEIXE ENSOPADO	FILE DE FRANGO GRElhADO	PEIXE ENSOPADO	PEIXE ENSOPADO	FILE DE FRANGO GRElhADO	PEIXE ENSOPADO + OVO	PEIXE ENSOPADO	PEIXE ENSOPADO	CARNE MOIDA PROCESSADA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	GUARNIÇÃO	BATATA SOUTÉ	BATATA COZIDA	COUVE-FLOR	BATATA SOUTÉ	BATATA COZIDA	2P BATATA SOUTÉ	BATATA SOUTÉ	BATATA SOUTÉ	PURE DE BATATA E PURE DE CHUCHU			
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO				
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PAPA CALDO			
	SALADA	ALFACE TOMATEE BETERRA BA	----	ALFACE TOMATEE BETERRABA RALADA	ALFACE TOMATEE BETERRA BA	ALFACE TOMATEE BETERRABA RALADA	ALFACE TOMATEE BETERRA BA	ALFACE TOMATEE BETERRA BA	ALFACE TOMATEE BETERRA BA	----			
JANTAR	SOBREMESA	PÉ DE MOLEQUE	FLAN (cf leite desnatado)	FLAN DIET (cf leite desnatado)	PÉ DE MOLEQUE	FLAN (cf leite desnatado)	PÉ DE MOLEQUE	PÉ DE MOLEQUE	PÉ DE MOLEQUE	FLAN	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
	CARNE	FRANGO ACEBOLADO	FRANGO GRElhADO	FRANGO ACEBOLADO	FRANGO ACEBOLADO	FRANGO GRElhADO	FRANGO ACEBOLADO + OVO	FRANGO ACEBOLADO	1/2 P FRANGO ACEBOLADO	FRANGO PROCESSA DO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	GUARNIÇÃO	ABOBORA REFOGADA	BATATA COZIDA	ABOBORA REFOGADA	ABOBORA REFOGADA	ABOBORA REFOGADA	2P ABOBORA REFOGADA	ABOBORA REFOGADA	ABOBORA REFOGADA	PURE DE ABOBORA + PURE DE CHUCHU			
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO				
	FEIJÃO	CARIOCA	CALDO	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	PAPA CALDO			
QUINTA-FEIRA	SALADA	ALFACE TOMATEE CENOURA RALADA	----	ALFACE TOMATEE CENOURA RALADA	ALFACE TOMATEE CENOURA RALADA	ALFACE TOMATEE CENOURA RALADA	ALFACE TOMATEE CENOURA RALADA	ALFACE TOMATEE CENOURA RALADA	ALFACE TOMATEE CENOURA RALADA	----			
	SOBREMESA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
	CARDÁPIO 2												
	QUINTA-FEIRA												

CARDÁPIO 2



DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
A L M O Ç O	CARNE	GALINHA ESCABELA DA	FRANGO COM MOLHO	FRANGO DEFIADO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	GALINHA ESCABELA DA SEM BATATA	FRANGO DEFIADO SEM MOLHO	GALINHA ESCABELA DA • OVO	GALINHA ESCABELA DA	1/2 P GALINHA ESCABELA DA	FRANGO PROCESSA DO			
	GUARNIÇÃO	REPOLHO COZIDO	CHUCHU REFOGADO	PURÉ DE BATATA	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	2 P REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	PURE DE BATATA E PURE DE CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO	CALDO DE FEIJÃO		
	SALADA	SALADA PRIMAVERA			SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA				
	SOBREMESA	MARIOLA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R														
CARNE	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	FRANGO EM CUBOS GRELHADO	FRANGO MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA COM MOLHO	1/2 PCARNE MOÍDA COM MOLHO	CARNE MOÍDA PROCESSA DA			
GUARNIÇÃO	COUVE À MINEIRA	CENOURA REFOGADA	MASSA SEM MOLHO	COUVE À MINEIRA	COUVE À MINEIRA	COUVE À MINEIRA	COUVE À MINEIRA	2 P COUVE À MINEIRA	COUVE À MINEIRA	COUVE À MINEIRA	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO	CALDO DE FEIJÃO		
SALADA	ALFACE E TOMATE			ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE				
SOBREMESA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA DIET CLARA	BANANA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 2														
SEXTA-FEIRA														

CARDÁPIO 2



DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
A L M O Ç O	CARNE	CUBO SUÍNO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBOS FRANGO SEM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	1/2 P CUBO SUÍNO COM MOLHO	CARNE MOIDA PROCESSADA			
	GUARNIÇÃO	BATATA DOCE CARMEL ADA	CHUCHU REFOGADO	PURÊ DE BATATA	CHUCHU REFOGADO	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMEL DA	BATATA DOCE CARMEL DOCE	BATATA DOCE CARMEL ADA	BATATA DOCE CARMEL DA	PURÊ DE BATATA DOCE • PURÊ DE	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
	SALADA	ALFACE TOMATEE RABANETE E			ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE E	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE E	ALFACE TOMATEE RABANETE E	ALFACE TOMATEE RABANETE				
SOBREMESA		DOCE DE ABÓBORA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R	CARNE	SOBRECO XA ASSADA	SOBRECOX A ASSADA SEMIPELE	FRANGO CUBOS SEM MOLHO	SOBRECOXA ASSADA	SOBRECO XA ASSADA	SOBRECOXA ASSADA SEMIPELE	SOBRECO XA ASSADA • OVO	SOBRECO XA ASSADA	1/2 P SOBRECOX A ASSADA	FRANGO PROCESSA DO			
	GUARNIÇÃO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	MASSA SEM MOLHO	BETERRABA COZIDA	MASSA AO SUGO	BETERRABA COZIDA	2 P MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO	MASSA AO SUGO • PURE DE BETERRAB	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
	SALADA	ALFACE TOMATEE PEPINO			ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO				
SOBREMESA		GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 2														
SÁBADO														

CARDÁPIO 2



DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
A L M O Ç O	CARNE	SALPICÃO DE FORNO COM MOLHO	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	SALPICÃO DE FORNO SEM BATATA PALHA	FRANGO DESFIAO COM MOLHO	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	SALPICÃO DE FORNO+ OVO	SALPICÃO DE FORNO	1/2 P SALPICÃO DE FORNO	FRANGO PROCESSA DO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	GUARNIÇÃO	CENOURA REFOGADA	MASSA SEM MOLHO	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	2 P CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGADA	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	FEIJÃO	PRETO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
J A N T A R	SALADA	SALADA VERDE	----	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	----	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	SOBREMESA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
	CARNE	CARNE DE PANELA	FRANGO GRELHADO	CARNE DE PANELA	CARNE DE PANELA	CUBOS RÉS GRELHADO	CARNE DE PANELA + OVO	CARNE DE PANELA	1/2 P CARNE DE PANELA	CARNE MOIDA PROCESSADA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANUA
	GUARNIÇÃO	BATATA A DORÉ	BATATA COZIDA	BRÓCOLIS REFOGADO	BATATA A DORÉ	BATATA A DORÉ	2 P BATATA A DORÉ	BATATA A DORÉ	BATATA A DORÉ	PURE DE CHUCHU + PURE DE BATATA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANUA
J A N T A R	ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANUA
	FEIJÃO	LENTILHA	CALDO	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	PAPA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANUA
	SALADA	ALFACE COM BETERRA BA	----	ALFACE COM BETERRABA	ALFACE COM BETERRA BA	ALFACE COM BETERRABA	ALFACE COM BETERRA BA	ALFACE COM BETERRA BA	ALFACE COM BETERRA BA	----	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANUA
	SOBREMESA	MAÇÃ CARAMEL ADA	BANANA	BANANA	MAÇÃ CARAMEL ADA	GELATINA	MAÇÃ CARAMEL ADA	MAÇÃ CARAMEL ADA	MAÇÃ CARAMELA DA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 2													
DOMINGO													



CARDÁPIO 3

A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	SOBRECOXA DE FRANGO COM	CUBOS DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECOXA DE FRANGO COM MOLHO	SOBRECOXA DE FRANGO COM	CUBO DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECOXA DE FRANGO COM	SOBRECOXA DE FRANGO COM	IP SOBRECOXA DE FRANGO	FRANGO PROCESSADO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	GUARNIÇÃO	ABÓBORA REFOGADA	MASSA SEM MOLHO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	PURE DE ABÓBORA E PURE DE BATATA			
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANUA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA	ALFACE E TOMATE			ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE				
SOBREMESA	MARIOLA	MARIOLA	GELATINA DIET CLARA	BANANA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	BANANA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R													
CARNE	BIFE FRANGO ACEBOLA DO	BIFE FRANGO GRELHADO	BIFE FRANGO GRELHADO	BIFE FRANGO ACEBOLADO	BIFE FRANGO ACEBOLA DO	BIFE FRANGO GRELHADO	BIFE FRANGO ACEBOLA DO+OVO	BIFE FRANGO ACEBOLA DO	1/2 P BIFE FRANGO ACEBOLADO	FRANGO PROCESSADO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANUA
	GUARNIÇÃO	BETERRABA COZIDA	BATATA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	PURE DE BATATA E PURE DE BETERRABA			
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANUA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA	ALFACE TOMATE E RÚCULA			ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA				
SOBREMESA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 3													
SEGUNDA-FEIRA													

CARDÁPIO 3



DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
ALMOÇO	CARNE	SALPICÃO DE FORNO	FRANGO DESFILADO COM MOLHO	FRANGO DESFILADO SEM MOLHO	SALPICÃO DE FORNO SEM BATATA PALHA	FRANGO DESFILADO COM MOLHO	FRANGO DESFILADO SEM MOLHO	SALPICÃO DE FORNO • OVO	SALPICÃO DE FORNO	1/2 P SALPICÃO DE FORNO	FRANGO PROCESSA DO			
	GUARNIÇÃO	CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGADO	POLENTA SEM MOLHO	CHUCHU REFOGADO	CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGADO	2 P CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGADO	MASSA COM MOLHO • PURE DE	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA CALDO			
	FEIJÃO	CARIOCA	CALDO	CANJA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA				
	SALADA	ALFACE TOMATE E BETERRA BA	----	----	TOMATE E BETERRABA RALADA	TOMATE E BETERRABA BA	TOMATE E BETERRABA RALADA	TOMATE E BETERRABA BA	TOMATE E BETERRABA BA	TOMATE E BETERRABA A RALADA	----			
JANTAR	SOBREMESA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	BALA DE GOMA	GELATINA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
	CARNE	PORCO ACEBOLA DO	MÓIDA COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	PORCO ACEBOLADO	PORCO ACEBOLA DO	MÓIDA COM MOLHO	PORCO ACEBOLA DO • OVO	PORCO ACEBOLA DO	1/2 P PORCO ACEBOLAD O	CARNE MÓIDA PROCESSADA			
	GUARNIÇÃO	PURE DE BATATA	PURE DE BATATA	PURE DE BATATA	ABOBORA REFOGADA	PURE DE BATATA	2 P PURE DE BATATA	PURE DE BATATA	PURE DE BATATA	PURE DE BATATA	PURE DE BATATA E PURE DE ABOBORA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA CH	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA CALDO			
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO				
TERÇA-FEIRA	SALADA	ALFACE • VINAGRET E	----	----	ALFACE • VINAGRETE	ALFACE • VINAGRET E	ALFACE • VINAGRETE	ALFACE • VINAGRET E	ALFACE • VINAGRET E	ALFACE • VINAGRETE	----			
	SOBREMESA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
	CARDÁPIO 3													
	TERÇA-FEIRA													



CARDÁPIO 3

DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE		CARRETEIRO	CARRETEIRO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	CUBOS DE RÉS GRELHADO	CARREIRO	CUBOS DE RÉS GRELHADO	CARREIRO + OVO	CUBOS DE RÉS GRELHADO	CARREIRO	CARNE MOIDA PROCESSADA			
GUARNIÇÃO		BRÓCOLIS REFOGADO	PURE DE BATATA	PURE DE BATATA	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	2P BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGADO	PURE DE BATATA + PURE DE BETERRA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A COADA FINA	CALDO DE SOPA
ARROZ FEIJÃO				BRANCO CANJA	INTEGRAL LENTILHA		BRANCO LENTILHA		INTEGRAL LENTILHA		PAPA CALDO			
SALADA		SALADA VERDE			SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE				
SOBREMESA		PINGO DE LEITE	FLAN (c/ leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET (c/ leite desnatado)	PINGO DE LEITE	FLAN (c/ leite desnatado)	PINGO DE LEITE	PINGO DE LEITE	PINGO DE LEITE	FLAN	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
A L M O Ç O														
CARNE		SOBRECOXA ASSADA	SOBRECOXA ASSADA SEMPELE	FRANGO CUBOS SEM MOLHO	SOBRECOXA ASSADA	SOBRECOXA ASSADA	SOBRECOXA ASSADA SEMPELE	SOBRECOXA ASSADA + OVO	SOBRECOXA ASSADA	1/2 P SOBRECOXA ASSADA	FRANGO PROCESSADO			
GUARNIÇÃO		POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	CHUCHU REFOGADO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO E PURE DE	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A COADA FINA	CALDO DE CANJA
ARROZ FEIJÃO		BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
SALADA		ALFACE TOMATEE GRÃO DE BICO			ALFACE TOMATEE GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATEE GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATEE GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATEE GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATEE GRÃO DE BICO	ALFACE TOMATEE GRÃO DE BICO				
SOBREMESA		GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R														
CARDÁPIO 3														
QUARTA-FEIRA														



CARDÁPIO 3

DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE		FRANGO COM ERVILHA	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM SEM MOLHO	FRANGO COM ERVILHA	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM OVO	FRANGO COM ERVILHA	1/2 P FRANGO COM ERVILHA	FRANGO PROCESSA DO			
GUARNIÇÃO		JARDINEIR A	JARDINEIR A SIMPLES	PURÉ DE BATATA	JARDINEIRA	JARDINEIR A	JARDINEIRA	2 P JARDINEIR A	JARDINEIR A	JARDINEIRA	PURE DE CENOURA E PURE DE CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
ARROZ FEIJÃO		BRANCO PRETO ALFACE	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO ALFACE	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO ALFACE	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
SALADA		TOMATE E RABANETE	----	----	ALFACE TOMATE E RABANETE	TOMATE E RABANETE	TOMATE E RABANETE	TOMATE E RABANETE	TOMATE E RABANETE	TOMATE E RABANETE	----			
SOBREMESA		PAÇOCA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	PAÇOCA	PAÇOCA	PAÇOCA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARNE		CARNE MOÍDA COM OVO E SALSA	CARNE MOÍDA REFOGADA	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	CARNE MOÍDA COM OVO E SALSA	CARNE MOÍDA COM OVO E SALSA	CARNE MOÍDA REFOGADA	CARNE MOÍDA COM OVO E SALSA	CARNE MOÍDA COM OVO E SALSA	1/2 P CARNE MOÍDA COM OVO E SALSA	CARNE MOÍDA PROCESSADA			
GUARNIÇÃO		MASSA COM MOLHO	MASSA COM MOLHO	MASSA SEM MOLHO	CHUCHUE CENOURA REFOGADOS	MASSA COM MOLHO	MASSA COM MOLHO	MASSA COM MOLHO	2P MASSA COM MOLHO	MASSA COM MOLHO	PURE DE CHUCHUE PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
ARROZ FEIJÃO		BRANCO PRETO ALFACE	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO ALFACE	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
SALADA		TOMATE E CENOURA RALADA	----	----	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	----			
SOBREMESA		FLAN	FLAN (cf leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET (cf leite desnatado)	FLAN	FLAN (cf leite desnatado)	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
CARDÁPIO 3														
QUINTA-FEIRA														

CARDÁPIO 3



A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICAS EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	CARNE SUÍNA A XADREZ	CARNE MOIDA REFOGADA	FRANGO SEM MOLHO	CARNE SUÍNA A XADREZ	CARNE SUÍNA A XADREZ	CARNE MOIDA REFOGADA	CARNE SUÍNA A XADREZ + OVO	CARNE SUÍNA A XADREZ	1/2 CARNE SUÍNA A XADREZ	CARNE MOIDA PROCESSADA			
	BRÓCOLIS REFOGAD O	PURE DE BATATA	PURE DE BATATA	BRÓCOLIS REFOGADO	BRÓCOLIS REFOGAD O	BRÓCOLIS REFOGADO	2 P BRÓCOLIS REFOGAD O	BRÓCOLIS REFOGAD O	BRÓCOLIS REFOGADO	PURE DE BATATA + PURE DE BETERRAB	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO		
SALADA	SALADA PRIMAVER A			SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVER A	SALADA PRIMAVERA				
SOBREMESA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	BALA DE GOMA	GELATINA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R													
CARNE	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO + OVO	FRANGO COM MOLHO	1/2 P FRANGO COM MOLHO	FRANGO PROCESSA DO			
	SELETA	CHUCHU REFOGADO	POLENTA SEM MOLHO	SELETA	SELETA	SELETA	2 P SELETA	SELETA	SELETA	PURE BATATA E PURE DE CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	ARROZ	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO CANJA	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO		
SALADA	ALFACE E TOMATE			ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE				
SOBREMESA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA DIET CLARA	FRUTA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 3													
SEXTA-FEIRA													

CARDÁPIO 3



DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
A L M O Ç O	CARNE	RISOTO	RISOTO	FRANGO DESEFIADO SEM MOLHO	FRANGO DESEFIADO COM MOLHO	RISOTO	FRANGO DESEFIADO SEM MOLHO	RISOTO+ OVO	FRANGO DESEFIADO COM MOLHO	RISOTO	FRANGO PROCESSADO			
	GUARNIÇÃO	CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGADA	MASSA SEM MOLHO	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGADA	2 P CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGAD A	CENOURA REFOGADA	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ	----	----	BRANCO	INTEGRAL	----	BRANCO	----	INTEGRAL	----	PAPA	CALDO DE FEIJÃO		
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
	SALADA	REPOLHO COLORIDO	----	----	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	----			
J A N T A R	SOBREMESA	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	DOCE DE ABÓBORA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
	CARNE	PEIXE A PORTUGU ESA	PEIXE ENSOPADO	FILE DE FRANGO GRELHADO	PEIXE A PORTUGUESA	PEIXE A PORTUGU ESA	FILE DE FRANGO GRELHADO	PEIXE A PORTUGU ESA + OVO	PEIXE A PORTUGU ESA	1/2 P PEIXE A PORTUGUES A	CARNE MOIDA PROCESSADA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	GUARNIÇÃO	BATATA SOUTE	BATATA COZIDA	BATATA COZIDA	BETERRABA COM SALSA	BATATA SOUTÉ	BATATA COZIDA	BATATA SOUTÉ	BATATA SOUTÉ	BATATA SOUTE	PURE DE BATATA E PURE DE BETERRAB			
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	CALDO DE FEIJÃO		
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	CANJA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
S Á B A D O	SALADA	ALFACE TOMATEE PEPINO	----	----	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	ALFACE TOMATEE PEPINO	----			
	SOBREMESA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
	CARDÁPIO 3													
	SÁBADO													



CARDÁPIO 3

DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE		MOÍDA COM CENOURA	MOÍDA COM CENOURA	FRANGO SEM MOLHO	MOÍDA COM CENOURA	MOÍDA COM CENOURA	MOÍDA COM CENOURA	MOÍDA COM CENOURA + OVO	MOÍDA COM CENOURA	1/2P MOÍDA COM CENOURA	CARNE MOÍDA PROCESSADA			
GUARNIÇÃO		MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO SUGO	MASSA SEM MOLHO	ABÓBORA REFOGADA	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO SUGO	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO MOLHO + PURE DE ABÓBORA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
ARROZ		BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
FEIJÃO		PRETO	CALDO	CANJUA	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA		SALADA VERDE	----	----	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	----			
SOBREMESA		DISQUETTI	FLAN (cf leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET (cf leite desnatado)	DISQUETTI	FLAN (cf leite desnatado)	DISQUETTI	DISQUETTI	DISQUETTI	FLAN	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
A L M O Ç O														
CARNE		SOBRECOXA ASSADA	SOBRECOXA A ASSADA SEM PELE	FRANGO CUBOS SEM MOLHO	SOBRECOXA ASSADA	SOBRECOXA XA ASSADA	SOBRECOXA XA ASSADA SEM PELE	SOBRECOXA XA ASSADA + OVO	SOBRECOXA XA ASSADA	1/2 P SOBRECOXA A ASSADA	FRANGO PROCESSADO			
GUARNIÇÃO		BETERRABA COZIDA	BETERRABA A COZIDA	BATATA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA COZIDA	BETERRABA A COZIDA	PURE DE BATATA E PURE DE BETERRABA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJUA
ARROZ		BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
FEIJÃO		LENTILHA	CALDO	CANJUA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	CALDO			
SALADA		ALFACE TOMATEE RABANETE	----	----	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANETE	----			
SOBREMESA		GELATINA COM FRUTA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET COM FRUTA	GELATINA COM FRUTA	GELATINA COM FRUTA	GELATINA COM FRUTA	GELATINA COM FRUTA	GELATINA COM FRUTA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R														
CARDÁPIO 3														
DOMINGO														



CARDÁPIO 4

DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
A L M O Ç O	CARNE	FRANGO COM ERVILHA	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM ERVILHA	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM ERVILHA + OVO	FRANGO COM ERVILHA	1/2 P FRANGO COM ERVILHA	FRANGO PROCESSADO			
	GUARNIÇÃO	ABOBRINHA A ITALIA REFOGADA	CHUCHU REFOGADO	MASSA SEM MOLHO	ABOBRINHA ITALIA REFOGADA	ABOBRINHA A ITALIA REFOGADA	ABOBRINHA ITALIA REFOGADA	2 P ABOBRINHA A ITALIA REFOGADA	ABOBRINHA A ITALIA REFOGADA	ABOBRINHA ITALIA REFOGADA	PURÉ DE BATATA E PURÉ DE CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	CALDO DE FEIJÃO		
	FEIJÃO	PRETO	CALDO	----	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
	SALADA	ALFACE E TOMATE	----	----	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	----			
J A N T A R	SOBREMESA	MORANGU ETE	FLAN (c/ leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET (c/ leite desnatado)	MORANGU ETE	FLAN (c/ leite desnatado)	MORANGU ETE	MORANGU ETE	MORANGUE TE	FLAN	FLAN MORANGO	FLAN MORANGO	GELATINA DIET
	CARNE	CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE MOIDA COM MOLHO	CUBOS FRANGO SEM MOLHO	CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE MOIDA COM MOLHO	CARNE SUÍNA ASSADA + OVO	CARNE SUÍNA ASSADA	1/2 CARNE SUÍNA ASSADA	CARNE MOIDA PROCESSADA			
	GUARNIÇÃO	QUIBEBE	ABÓBORA REFOGADA	PURÉ DE BATATA	ABOBRORA REFOGADA	QUIBEBE	QUIBEBE	2 P QUIBEBE	QUIBEBE	QUIBEBE	PURÉ DE ABÓBORA + PURÉ DE BATATA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	ARROZ	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA	CALDO DE FEIJÃO		
	FEIJÃO	CARIOCA	CALDO	----	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CARIOCA	CALDO			
S E G U N D A	SALADA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	----	----	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	ALFACE TOMATE E RÚCULA	----			
	SOBREMESA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 4														
SEGUNDA-FEIRA														

CARDÁPIO 4



DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
ALMOÇO		CARNE	MOÍDA COM CHUCHU	CUBOS DE FRANGO GRELHADO	MOÍDA COM CHUCHU	MOÍDA COM CHUCHU	MOÍDA COM CHUCHU	MOÍDA COM CHUCHU + OVO	MOÍDA COM CHUCHU	1/2P MOÍDA COM CHUCHU	CARNE MOÍDA PROCESSADA			
		GUARNIÇÃO	CENOURA REFOGADA A	PURÊ DE BATATA	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGADA A	CENOURA REFOGADA	CENOURA REFOGADA A	CENOURA REFOGADA A	CENOURA REFOGADA	PURÊ DE BATATA E CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A COADA FINA	CALDO DE SOPA
		ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
		FEIJÃO	CARIOCA	----	CARIOCA ALFACE	CARIOCA ALFACE	CARIOCA ALFACE	CARIOCA ALFACE	CARIOCA ALFACE	CARIOCA ALFACE	CALDO			
		SALADA	TOMATE E BETERRABA	----	TOMATE E BETERRABA RALADA	TOMATE E BETERRABA	TOMATE E BETERRABA RALADA	TOMATE E BETERRABA	TOMATE E BETERRABA	TOMATE E BETERRABA	----			
SOBREMESA		PAÇOCA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	GELATINA	GELATINA	PAÇOCA	PINGO DE LEITE	PINGO DE LEITE	FLAN BAUNILHA	FLAN BAUNILHA	GELATINA	GELATINA DIET
JANTAR		CARNE	SOBRECOXA DE GALINHA COM MOLHO	FILE FRANGO GRELHADO	SOBRECOXA DE GALINHA COM MOLHO	SOBRECOXA DE GALINHA COM	FILE FRANGO GRELHADO	SOBRECOXA DE GALINHA COM	SOBRECOXA DE GALINHA COM	IP SOBRECOXA DE GALINHA	FRANGO PROCESSADO			
		GUARNIÇÃO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	CENOURA REFOGADA	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO + PURE DE	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADO A COADA FINA	CALDO DE CANJUA
		ARROZ	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
		FEIJÃO	PRETO	----	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
		SALADA	ALFACE	----	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	TOMATE E CENOURA RALADA	----			
SOBREMESA		MAÇÃ	MAÇÃ	GELATINA DIET CLARA	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	MAÇÃ	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 4														
TERÇA-FEIRA														



CARDÁPIO 4

DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE		RISOTO	RISOTO	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	FRANGO DESFIAO COM MOLHO	RISOTO	FRANGO DESFIAO SEM MOLHO	RISOTO+ OVO	FRANGO DESFIAO COM MOLHO	RISOTO	FRANGO PROCESSADO			
GUARNIÇÃO		BRÓCOLIS + COUVE FLOR	CENOURA REFOGADA	MASSA SEM MOLHO	BRÓCOLIS + COUVE FLOR	BRÓCOLIS + COUVE FLOR	BRÓCOLIS + COUVE FLOR	BRÓCOLIS + COUVE FLOR	BRÓCOLIS + COUVE FLOR	BRÓCOLIS + COUVE FLOR	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
ARROZ				BRANCO	INTEGRAL		BRANCO		INTEGRAL		PAPA			
FEIJÃO		LENTILHA	CALDO		LENTILHA	ALFACE	LENTILHA	ALFACE	LENTILHA	LENTILHA	CALDO			
SALADA		ALFACE			TOMATE E GRÃO DE BICO	TOMATE E GRÃO DE BICO	TOMATE E GRÃO DE BICO	TOMATE E GRÃO DE BICO	TOMATE E GRÃO DE BICO	TOMATE E GRÃO DE BICO				
SOBREMESA		MARIOLA	MARIOLA	GELATINA DIET CLARA	BANANA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	MARIOLA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARNE		PEIXE ENSOPAD O	PEIXE ENSOPADO	FRANGO CUBOS SEM MOLHO	PEIXE ENSOPADO	PEIXE ENSOPAD O	PEIXE GRELHADO	PEIXE ENSOPAD O+OVO	PEIXE ENSOPAD O	1/2 P PEIXE ENSOPADO	CARNE MOIDA PROCESSADA			
GUARNIÇÃO		PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	BETERRABA REFOGADA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	2 P PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURÉ DE BATATA	PURE DE BATATA E PURE DE BETERRAB	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJUA
ARROZ		BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	BRANCO	BRANCO	INTEGRAL	BRANCO	PAPA			
FEIJÃO		PRETO	CALDO		PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	PRETO	CALDO			
SALADA		SALADA VERDE			SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE				
SOBREMESA		SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R														
CARDÁPIO 4														
QUARTA-FEIRA														

CARDÁPIO 4



DIETAS/ PREPARAÇÕES		NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP • HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
ALMOÇO		CARNE	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO • OVO	FRANGO COM MOLHO	1/2 P FRANGO COM MOLHO	FRANGO PROCESSADO			
		GUARNIÇÃO	JARDINEIRA	BATATA COZIDA	JARDINEIRA	JARDINEIRA	JARDINEIRA	JARDINEIRA	JARDINEIRA	JARDINEIRA	PURE DE BATATA E PURE DE CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
		ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
		SALADA	ALFACE TOMATE E RABANETE		ALFACE TOMATE E RABANETE	ALFACE TOMATE E RABANETE	ALFACE TOMATE E RABANETE	ALFACE TOMATE E RABANETE	ALFACE TOMATE E RABANETE	ALFACE TOMATE E RABANETE				
SOBREMESA		BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
JANTAR		CARNE	ISCAS ACEBOLADAS	FRANGO DESFIADO SEM MOLHO	ISCAS ACEBOLADAS	ISCAS ACEBOLADAS	ISCAS GRELHADAS	ISCAS ACEBOLADAS • OVO	ISCAS ACEBOLADAS	1/2 PISCAS ACEBOLADAS	CARNE MOIDA PROCESSADA			
		GUARNIÇÃO	BETERRABA REFOGADA	MASSA SEM MOLHO	BETERRABA REFOGADA	BETERRABA REFOGADA	BETERRABA REFOGADA	BETERRABA REFOGADA	BETERRABA REFOGADA	BETERRABA REFOGADA	PURE DE BATATA E PURE DE BETERRABA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJUA
		ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
		SALADA	ALFACE CENOURA RALADA		ALFACE CENOURA RALADA	ALFACE CENOURA RALADA	ALFACE CENOURA RALADA	ALFACE CENOURA RALADA	ALFACE CENOURA RALADA	ALFACE CENOURA RALADA				
SOBREMESA		GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA C/ FRUTA DIET	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA C/ FRUTA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
CARDÁPIO 4														
QUINTA-FEIRA														

CARDÁPIO 4



A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICAS EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	SOBRECOCXA DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECOCXA DE FRANGO COM MOLHO	SOBRECOCXA DE FRANGO COM MOLHO	CUBO DE FRANGO SEM MOLHO	SOBRECOCXA DE FRANGO COM MOLHO	SOBRECOCXA DE FRANGO COM MOLHO	SOBRECOCXA DE FRANGO COM MOLHO	FRANGO PROCESSADO			
	REPOLHO COZIDO	CHUCHU REFOGADO	PURÉ DE BATATA	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	2º REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	REPOLHO COZIDO	PURE DE BATATA E PURE DE CHUCHU	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA A GROSSA COM CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	PRETO	----	BRANCO	INTEGRAL PRETO	----	BRANCO	----	INTEGRAL PRETO	----	PAPA CALDO			
SALADA	SALADA PRIMAVERA	----	----	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	SALADA PRIMAVERA	----			
SOBREMESA	PÉ DE MOLEQUE	FLAN (cf leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET (cf leite desnatado)	PÉ DE MOLEQUE	FLAN (cf leite desnatado)	PÉ DE MOLEQUE	PÉ DE MOLEQUE	PÉ DE MOLEQUE	FLAN	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
CARNE	FRANGO À XADREZ	CUBOS DE FRANGO COM MOLHO	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO À XADREZ	FRANGO À XADREZ	CUBOS DE FRANGO SEM MOLHO	FRANGO À XADREZ COM OVO	FRANGO À XADREZ	1/2 P. FRANGO À XADREZ	FRANGO PROCESSADO			
	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA SEM MOLHO	CHUCHU REFOGADO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	POLENTA COM MOLHO	CHUCHU REFOGADO	POLENTA COM MOLHO	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA A GROSSA COM CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICADA A COADA FINA	CALDO DE CANJA
	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO				
	ALFACE E TOMATE	----	----	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	ALFACE E TOMATE	----			
	SOBREMESA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA
CARDÁPIO 4													
SEXTA-FEIRA													



CARDÁPIO 4

A L M O Ç O																
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA			
CARNE	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO COM MOLHO	FRANGO SEM MOLHO	FRANGO COM MOLHO + OVO	FRANGO COM MOLHO	1/2 PFRANGO COM MOLHO	FRANGO PROCESSA DO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA			
	GUARNIÇÃO	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO SUGO	ABÓBORA REFOGADA	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO SUGO	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO ALHO E ÓLEO	MASSA AO MOLHO + PURE DE ABÓBORA						
ARROZ FEIJÃO	NORMAL PRETO	NORMAL CALDO	NORMAL ----	INTEGRAL PRETO	NORMAL PRETO	NORMAL PRETO	NORMAL PRETO	INTEGRAL PRETO	NORMAL PRETO	PAPA CALDO				CALDO DE FEIJÃO		
SALADA	REPOLHO COLORIDO	----	----	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	REPOLHO COLORIDO	----						
SOBREMESA	MORANGU ETE	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	MORANGU ETE	GELATINA	MORANGU ETE	MORANGU ETE	MORANGUE TE	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET			
J A N T A R																
CARNE	MOÍDA À PRIMAVERA	MOÍDA COM MOLHO	FRANGO CUBOS SEM MOLHO	MOÍDA À PRIMAVERA	MOÍDA À PRIMAVERA	MOÍDA À PRIMAVERA	MOÍDA À PRIMAVERA A + OVO	MOÍDA À PRIMAVERA	1/2P MOÍDA À PRIMAVERA	CARNE MOÍDA PROCESSADA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANUA			
	GUARNIÇÃO	COUVE REFOGAD A	MASSA SEM MOLHO	COUVE REFOGADA	COUVE REFOGADA	COUVE REFOGADA	COUVE REFOGAD A	COUVE REFOGAD A	COUVE REFOGADA	PURÊ DE BATATA + PURE DE BETERRAB				CALDO DE FEIJÃO		
ARROZ FEIJÃO	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO ----	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO						
SALADA	ALFACE TOMATE E PEPINO	----	----	ALFACE TOMATE E PEPINO	ALFACE TOMATE E PEPINO	ALFACE TOMATE E PEPINO	ALFACE TOMATE E PEPINO	ALFACE TOMATE E PEPINO	ALFACE TOMATE E PEPINO	----						
SOBREMESA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA DIET CLARA	FRUTA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	SAGUDE UVA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET			
CARDÁPIO 4																
SÁBADO																

CARDÁPIO 4



A L M O Ç O													
DIETAS/ PREPARAÇÕES	NORMAL	BRANDA	DIARRÉIA S/ RESÍDUOS	DIABÉTICO	HIPOSSÓ DICA	SEM GORDURA	HP + HC	RICA EM FIBRAS	HIPO PROTEICA	PASTOSA	LIQ. PASTOSA	LIQ. COMPLETA	LIQ. INCOMPLETA
CARNE	GALINHA ESCABELA DA	GALINHA DESLIADO COM MOLHO	GALINHA DESLIADO SEM MOLHO	GALINHA ESCABELADA DA	GALINHA ESCABELA DA	GALINHA DESLIADO SEM MOLHO	GALINHA ESCABELA DA+OVO	GALINHA ESCABELA DA	1/2 P GALINHA ESCABELA A	FRANGO PROCESSA DO			
	CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGADO	MASSA SEM MOLHO	CHUCHU REFOGADO	CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGADO	CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGAD O	CHUCHU REFOGADO	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE SOPA
	BRANCO PRETO	BRANCO CALDO	BRANCO ----	INTEGRAL PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	BRANCO PRETO	PAPA CALDO			
SALADA	SALADA VERDE	----	----	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	SALADA VERDE	----			
SOBREMESA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA DIET CLARA	GELATINA DIET	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	BALA DE GOMA	GELATINA	GELATINA	GELATINA	GELATINA DIET
J A N T A R	CARNE	MÓIDA COM MOLHO	CUBOS FRANGO SEM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO	MÓIDA COM MOLHO	CUBO SUÍNO COM MOLHO +	CUBO SUÍNO COM MOLHO	1/2 P CUBO SUÍNO COM MOLHO	CARNE MÓIDA PROCESSADA			
	GUARNIÇÃO	AIPIM COZIDO	POLENTA SEM MOLHO	SELETA DE BRÓCOLIS COM CENOURA	AIPIM COZIDO	AIPIM COZIDO	2P AIPIM COZIDO	AIPIM COZIDO	AIPIM COZIDO	PURE DE BATATA E PURE DE CENOURA	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A GROSSA C/ CALDO DE FEIJÃO	SOPA DE VEGETAIS LIQUIDIFICAD A COADA FINA	CALDO DE CANJUA
	ARROZ	NORMAL	NORMAL	INTEGRAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL	NORMAL				
	FEIJÃO	LENTILHA	CALDO	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA	LENTILHA				
	SALADA	ALFACE	----	----	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANET E	ALFACE TOMATEE RABANETE	ALFACE TOMATEE RABANET E	ALFACE TOMATEE RABANET E	ALFACE TOMATEE RABANETE	----		
SOBREMESA	GELATINA C/LEITE CONDENS ADO	FLAN (C/ leite desnatado)	GELATINA DIET CLARA	FLAN DIET	GELATINA	GELATINA C/ LEITE CONDENSAD O	GELATINA CONDENS ADO	GELATINA C/LEITE CONDENS ADO	GELATINA C/ LEITE CONDENSA DO	GELATINA C/LEITE CONDENSA DO	FLAN	FLAN	GELATINA DIET
CARDÁPIO 4													
DOMINGO													

Anexo C – Manual de Dietas Hospitalares do HU FURG

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES – HU FURG EBSERH (Parte integrante do Termo de Referência do Contrato de Refeições)

A. APRESENTAÇÃO

Este manual contém as dietas orais padronizadas do Hospital Universitário Dr. Miguel Riet Corrêa Jr, a fim de facilitar a prescrição dietética de acordo com a necessidade do paciente, bem como orientar cozinheiros, auxiliares de cozinha e copeiros na produção, porcionamento e distribuição das refeições.

B. OBJETIVOS

Oferecer uma alimentação que atenda às necessidades fisiológicas decorrentes do estado físico, nutricional e patológico, contribuindo, portanto, para a manutenção e/ou recuperação da saúde do dente.

A dieta hospitalar deve garantir o aporte adequado de nutrientes ao paciente internado, preservando seu estado nutricional, além de servir como fator terapêutico em diferentes situações clínicas.

Com esse objetivo, as dietas podem ser modificadas em relação à consistência, composição e/ou restrição de nutrientes e serem específicas para patologias distintas.

C. DESCRIÇÃO

Neste manual encontramos a descrição de tipos de dietas hospitalares, suas características, adequação nutricional, incluindo lista de alimentos permitidos e não permitidos.

C.1. DIETA SEM MODIFICAÇÃO

C.1.1. DIETA NORMAL (N) - 1800 kcal, 15-20% proteína

C.1.1.1. Características

Distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Sem restrições no tipo ou no método de preparo. Nutricionalmente adequada. Consistência normal.

C.1.1.2. Indicação

Destinada a pacientes que não requerem modificações específicas nem restrições na dieta.

C.1.1.3. Fracionamento

6 (seis) refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia).

C.1.1.4. Alimentos permitidos

Todos.

C.1.1.5. Alimentos evitados

Nenhum.

C.1.1.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 10g manteiga

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral

*Óleo total: 10ml

C.2. DIETA COM MODIFICAÇÃO DE CONSISTÊNCIA

C.2.1. DIETA BRANDA (B) 1800Kcal; 15 - 20% proteína, até 30% lipídeos

C.2.1.1. Características

Dieta com fibras abrandadas pela cocção ou por ação mecânica, moderada em resíduos e sem alimentos flatulentos e estimulantes da secreção ácida.

C.2.1.2. Indicação

Etapa de progressão da alimentação oral;

Doenças do trato digestório;

Alguns pós-operatórios.

C.2.1.3. Fracionamento

6 (seis) refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia).

C.2.1.4. Alimentos permitidos

Caldo de leguminosas (feijão e lentilha).

Frutas: maçã e pera cozida sem casca ou purê; banana, melão, mamão, caqui mel. Suco natural coado e diluído (aproximadamente 30% de suco);

Cebola e alho como condimentos;

Molho coado ou molho com pouca gordura e condimentos;

Vegetais do tipo B cozido: cenoura, beterraba, chuchu, abóbora;

Cereais e vegetais do tipo C: todos exceto batata doce e milho;

Todos os tipos de sopa, desde que sem vegetais folhosos;

Carnes magras em preparações pouco gordurosas;

Sobremesas na consistência pastosa e quando láctea, com leite desnatado (sagu, gelatina, cremes c/ leite desnatado, frutas permitidas);

Pão francês, de sanduíche (c/ ou s/ casca) biscoito doce ou salgado, bolo sem recheio ou cobertura, pão doce sem recheio ou cobertura;

Pão de centeio ou integral, biscoito integral, bolo integral (nas dietas branda p/ DM, conforme avaliação do nutricionista);

Líquidos: leite desnatado, iogurte desnatado, café, chás (todos), sucos naturais coados das frutas permitidas, sucos de caixa, suco concentrado diluído, gelatina.

C.2.1.5. Alimentos evitados

Salada crua, frituras e alimentos gordurosos, embutidos, conservas, oleaginosas, pimenta, condimentos picantes, pimentão, molhos gordurosos e condimentados, alimentos flatulentos (couve-flor, repolho, couve, nabo, rabanete, batata-doce, brócolis, quiabo, milho verde, couve chinesa), berinjela, frutas (abacaxi, bergamota, kiwi, laranja, uva, ameixa), café preto, chá preto, chocolate, chimarrão, bebidas gaseificadas, doces concentrados, bolo ou pão com recheio ou cobertura, pães com sementes.

C.2.1.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite desnatado; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 10g manteiga

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; caldo de feijão (1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal C cozido; 80g vegetal B cozido; 1 porção de sobremesa (100g)

- Café da tarde: 220ml leite desnatado; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio e s/ cobertura ou pão doce s/ recheio e s/ cobertura; 1 p. fruta.

- Jantar: 120g arroz cozido; caldo de feijão (1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal C cozido; 80 de vegetal B cozido; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 100g bolo s/ recheio e s/ cobertura ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 1 pote (170-200g) iogurte desnatado

*Óleo total: 10ml

C.2.2. DIETA PASTOSA (P) - 1800 kcal; proteína 60-80g

C.2.2.1. Características

Dieta composta por alimentos com textura modificada, que possam ser mastigados e deglutidos com pouco ou nenhum esforço.

Indicação:

Etapa de progressão da alimentação oral;

Pacientes com dificuldade no processo mastigação-deglutição;

Distúrbios neuromotores.

C.2.2.2. Fracionamento

6 (seis) refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia).

C.2.2.3. Alimentos permitidos

Carne processada;

Ovo cozido ou pochê;

Vegetais do grupo B (cenoura, chuchu, abóbora, beterraba): na forma de purê, suflê ou creme;

Cereais e vegetais do grupo C: todos, exceto milho, desde que em forma de papa ou purês;

Massa cabelo de anjo, massa de letrinha ou massa bem cozida, polenta mole;

Feijão: grão (batido e coado) + caldo de feijão ou de lentilha batidos, creme de ervilha;

Pão de sanduíche sem casca, pão torrado, bolo, biscoitos doces ou salgados;

Frutas macias amassadas (banana, mamão, melão) ou purê (maçã, pera), ou suco.

Leite, café, chás, sucos, iogurte, achocolatado caixa;

Sopas liquidificadas;

Gelatina, sagu, creme de suco, flan, cremes, mingaus, suco espessado.

C.2.2.4. Alimentos evitados

Alimentos duros, carnes inteiras, alimentos em forma de grãos.

C.2.2.5. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 40g pão de sanduíche sem casca c/ 10g manteiga.

- Colação: 1 porção fruta macia

- Almoço: 120g arroz cozido papa; 50g feijão cozido (grão batido + caldo = 1 concha média 160ml); 80g carne cozida processada; 50g purê batata cozida; 80g purê vegetal B cozido; 1 porção sobremesa (100g)

- Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 40g pão de sanduíche sem casca ou 25-30g biscoito doce ou 25-30g biscoito salgado ou 50g pão torrado c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio; 1 porção fruta macia

- Jantar: 120g arroz cozido; 50g feijão cozido (grão batido + caldo = 1 concha média 160ml); 80g carne cozida processada; 50g purê batata cozida; 80g purê vegetal B cozido; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: sanduíche (40g pão s/ casca + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral

*Óleo total: 10ml

C.2.3. DIETA PASTOSA HOMOGÊNEA (PH)

C.2.3.1. Características

Dieta composta por alimentos com textura modificada (multiprocessados ou espessados na consistência de mingau, creme, purê ou flan) que possam ser deglutidos com pouco ou nenhum esforço, sem grumos.

C.2.3.2. Indicação

Inapetência por sólidos;

Pacientes com dificuldade no processo mastigação-deglutição;

Distúrbios neuromotores (disfagia);

Pré e pós-operatórios;

Dieta de transição (teste realizado com a fonoaudióloga) para retirada de SNE.

C.2.3.3. Fracionamento

7 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia 1 e ceia 2).

C.2.3.4. Alimentos permitidos

Carnes processadas (liquidificadas e peneiradas ou passadas no multiprocessador);

Vegetais do grupo B (cenoura, chuchu, abóbora, beterraba etc.): na forma de purê, suflê ou creme;

Cereais e vegetais do grupo C: todos, desde que em forma de papa ou purês sem grumos.

Preparações com milho (grão) devem ser liquidificadas e peneiradas;

Polenta mole;

Leguminosas (feijão, grão de bico, feijão branco, lentilha, ervilha): grãos + caldo (multiprocessados e coados); creme de ervilha (coado);

Leite, café, chás, sucos, iogurte (sem pedaços de frutas ou cereais), achocolatado caixa, espessados c/ produto específico à base de goma xantana. O espessante deverá ser adicionado pouco antes da entrega ao paciente e na concentração determinada na avaliação da fonoaudiologia; Sopas multiprocessadas (sem grumos ou pedacinhos); Creme de suco, flan, cremes, mingaus, suco espessado; Frutas amassadas e peneiradas (mamão, banana, pera, abacate, melão, papinha de ameixa); Mingau de aveia: apenas o que for preparado com a farinha de aveia.

C.2.3.5. Alimentos evitados

Alimentos duros, carnes inteiras, alimentos em forma de grãos;

Alimentos permitidos na dieta pastosa:

- Pão de sanduíche sem casca, pão torrado, bolo, biscoitos doces ou salgados;
- Massas em geral (cabelo de anjo, massa de letrinha ou massa bem cozida);
- Mingau de aveia feito com aveia em flocos ou aveia em flocos finos;

C.2.3.6. Cardápio

- Desjejum: mingau de amido de milho (220ml leite integral, 2 c. sopa rasas de amido milho, 10g açúcar)
- Colação: 1 porção de fruta em forma de purê (peneirada)
- Almoço: 1 purê vegetal C peneirado (8 colheres de sopa cheias), 1 purê vegetal B peneirado (8 colheres de sopa cheias), caldo de feijão, 1 carne processada (liquidificada na forma de purê ou creme – 4 colheres de sopa cheias).
- Café da tarde: mingau de aveia (220ml leite integral, 2 c. sopa rasas de farinha de aveia, 10g açúcar)
- Jantar: 1 purê vegetal C peneirado (8 colheres de sopa cheias), 1 purê vegetal B peneirado (8 colheres de sopa cheias), caldo de feijão, 1 carne processada (liquidificada na forma de purê ou creme – 4 colheres de sopa cheias).
- Ceia1: 200 ml vitamina de frutas peneirada ou 1 pote (170-200g) iogurte integral ou sorvete ou flan ou creme (200g)
- Ceia2: 200ml suco caixa 100% integral com espessante
- *Óleo total: 10ml

**Conforme solicitação do Serviço de Nutrição poderá ser adicionado às preparações suplemento nutricional sem sabor para aumento da oferta calórica e proteica.

***A utilização de multiprocessador para o preparo dos alimentos deste tipo de dieta (Pastosa homogênea) é imprescindível devido à necessidade de não haver grumos nas porções ofertadas.

C.2.4. DIETA LÍQUIDA PASTOSA (LP) 1500 KCAL

C.2.4.1. Características

Dieta composta por alimentos líquidos e liquidificados (consistência cremosa e homogênea). Fracionada. Fibras vegetais modificadas pelo cozimento e/ou fracionamento.

C.2.4.2. Indicação

Etapas de progressão da alimentação oral;

Pacientes com dificuldades no processo de mastigação-deglutição.

C.2.4.3. Fracionamento

7 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia1 e ceia2).

C.2.4.4. Alimentos permitidos

Sopas cremosas (legumes, carne, arroz ou massa), creme de feijão, de lentilha ou de ervilha, alimentos liquidificados, ou na forma de purê fluído, iogurte, suco de caixa, suco concentrado diluído ou suco natural coado, mingau de amido, mingau de aveia (com farinha de aveia), vitamina de frutas, sorvete, gelatina, creme de suco, flan, pudim, cremes, purê de fruta peneirado/coado.

C.2.4.5. Alimentos evitados

Alimentos em consistência sólida, bebidas gasosas, preparações ácidas na consistência pastosa (ex.: mousse de limão).

C.2.4.6. Cardápio

- Desjejum: mingau de amido de milho (220ml leite integral, 2 c. sopa rasas de amido milho, 10g açúcar)
- Colação: 1 porção de fruta em forma de purê (peneirada)
- Almoço: sopa do dia cremosa (300ml), 2 porções de sobremesa (200g)

- Café da tarde: mingau de aveia (220ml leite integral, 2 c. sopa rasas de farinha de aveia, 10g açúcar)
- Jantar: sopa do dia cremosa (300ml), 2 porções de sobremesa (200g)
- Ceia 1: 200 ml vitamina de frutas peneirada ou 1 pote (170-200g) iogurte integral ou sorvete ou flan ou creme (200g)
- Ceia 2: 200ml suco caixa 100% integral
- *Óleo total: 10ml

C.2.5. DIETA LÍQUIDA COMPLETA (LC) - 1000-1300 kcal

C.2.5.1. Características

Dieta composta por líquidos normais, incluindo lactose e sacarose. Fracionada. Fibras vegetais modificadas pelo cozimento e fracionamento. É nutricionalmente incompleta.

C.2.5.2. Indicação

Etapa de progressão da alimentação oral;

Pacientes que não podem receber alimentos sólidos por dificuldade de mastigação e deglutição;

Pós-operatório

C.2.5.3. Fracionamento

7 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia 1, ceia 2).

C.2.5.4. Alimentos permitidos

Leite, iogurte líquido, chá, água, consomê ou sopa liquidificada fina e coada, caldo de sopa e canja, caldo de leguminosas, suco, gelatina, creme de suco, vitamina de frutas rala, café, sorvete.

C.2.5.5. Alimentos evitados

Alimentos em consistência pastosa ou sólida, bebidas gasosas.

C.2.5.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel
- Colação: 200ml suco caixa 100% integral
- Almoço: consomê ou sopa do dia liquidificada fina e coada (300ml), 2 porções de sobremesa (200g)
- Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel
- Jantar: consomê ou sopa do dia liquidificada fina e coada (300ml), 2 porções de sobremesa (200g)
- Ceia1: 200ml vitamina de frutas fina e coada ou 200g sorvete ou 1 pote (170-200g) iogurte
- Ceia2: 200-250ml suplemento calórico proteico
- *Óleo total: 10ml

C.2.6. DIETA LÍQUIDA INCOMPLETA OU RESTRITA (LI) - 500-800 kcal

C.2.6.1. Características

Isenta de lactose, reduzido teor de resíduos, sacarose e de alimentos ácidos. Fracionada, pobre em fibras, proteína e gordura, não atinge as recomendações nutricionais.

C.2.6.2. Indicação

Pré e pós-operatório;

Preparo para exame;

Primeiro passo na progressão da alimentação oral;

Doenças do trato digestório.

C.2.6.3. Fracionamento

7 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia1 e ceia2)

C.2.6.4. Alimentos permitidos

Água, chá, caldo de sopa e de canja, suco caixa, suco concentrado diluído ou suco natural coado, gelatina, creme de suco ralo, água de coco, açúcar, polímero de glicose, TCM e suplemento nutricional isento de lactose e pobre em fibra com o objetivo de melhorar o perfil nutricional.

C.2.6.5. Alimentos evitados

Café, chá preto, chimarrão, leite, iogurte, bebidas lácteas, caldo de leguminosas, caldo de ameixa, bebidas gasosas.

OBSERVAÇÕES:

Quando for dieta Líquida Incompleta s/ resíduos, oferecer somente: chá claro (cidreira, erva doce ou hortelã) com adoçante, suco caixa 100% integral, suco concentrado diluído no mínimo 30% ou suco

natural coado diluído no mínimo 30% (abacaxi, maçã, melão, pera ou pêssago), caldo de canja, gelatina ou creme de suco claro diet e ralo;

Usualmente no nosso hospital usamos a dieta Líquida Incompleta s/ resíduos, indicada para preparo de colonoscopia;

O cardápio a seguir é referente a dieta Líquida Incompleta s/ resíduos.

C.2.6.6. Cardápio

- Desjejum: chá c/ adoçante

- Colação: 200ml suco caixa claro 100% integral

- Almoço: caldo de sopa do dia (300ml), 2 porções de sobremesa (gelatina ou creme de suco claro diet e ralo – 200g)

- Café da tarde: chá c/ adoçante

- Jantar: caldo de sopa do dia (300ml), 2 porções de sobremesa (gelatina ou creme de suco claro diet e ralo – 200g)

- Ceia1: 200ml água de coco ou 200ml suco caixa claro 100% integral

- Ceia2: gelatina ou creme de suco claro diet e ralo (200g)

*Óleo total: 5ml

C.3. DIETA COM MODIFICAÇÃO DE NUTRIENTES E/OU RESTRIÇÃO DE ALIMENTOS

C.3.1. DIETA POBRE EM RESÍDUOS (POBRE RESÍDUOS) - 1800 kcal; 60-80g proteínas; 10 – 15g fibra

C.3.1.1. Características

Dieta composta por alimentos pobres em fibras insolúveis e resíduos. Isenta de lactose e sacarose.

Consistência da dieta normal

C.3.1.2. Indicação

Obstrução intestinal;

Fístula do trato gastrointestinal;

Fase aguda de doenças inflamatórias intestinais (colite ulcerativa, doença de Crohn, diverticulite);

Diarreia aguda ou persistente.

C.3.1.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.1.4. Alimentos permitidos

Cereais e vegetais do tipo C: pão branco, biscoito salgado, arroz, massa, polenta;

Vegetais do grupo B cozidos: cenoura e chuchu;

Carnes magras e sem molho (rês, frango ou peixe);

Clara de ovos;

Frutas cozidas e sem casca (maçã, pera, banana);

Suco natural sem resíduos e coado, suco caixa 100% integral, suco concentrado diluído (maçã, melão, pera, abacaxi);

Geleia diet, gelatina diet, sagu diet, creme de suco diet;

Adoçante;

Chá de frutas e ervas;

Suplemento hipercalórico sem lactose e sem sacarose.

C.3.1.5. Alimentos evitados

Pão, biscoito, arroz, massa integrais, biscoito doce, bolo; leite e derivados; leguminosas; alimentos flatulentos (couve-flor, repolho, couve, nabo, rabanete, batata doce, brócolis, quiabo, milho verde, couve-chinesa); açúcar e doces em geral;

Manteiga com moderação e pouca gordura na preparação dos alimentos.

C.3.1.6. Cardápio

- Desjejum: 200 - 250ml suplemento hipercalórico sem lactose e sem sacarose sabor baunilha (1.5kcal/ml); 50g pão c/ 10g manteiga.

- Colação: 1 porção de fruta cozida e s/ casca

- Almoço: 120g arroz cozido; 100g carne cozida s/ molho; 80g vegetal B ou C cozido; 1 porção de sobremesa diet (100g)

- Café da tarde: 200 - 250ml suplemento hipercalórico sem lactose e sem sacarose sabor baunilha (1.5kcal/ml); 50g pão ou 25-30g biscoito salgado c/ 15g geleia diet; 1 porção de fruta cozida e s/ casca

- Jantar: 120g arroz cozido; 100g carne cozida s/ molho; 80g vegetal B ou C cozido; 1 porção de sobremesa diet (100g)

- Ceia: 25-30g biscoito salgado; 200ml suco caixa 100% integral

*Óleo total: 10ml

C.3.2. DIETA SEM RESÍDUOS (S/ RESÍDUOS) - 1800 kcal; 60-80g proteínas

C.3.2.1. Características

Dieta composta por alimentos pobres em fibras e resíduos. Composta exclusivamente por alimentos claros. Isenta de lactose e sacarose.

C.3.2.2. Indicação

- pré e pós-operatório de cirurgias gastrintestinais

preparo para colonoscopia

C.3.2.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colazione, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.2.4. Alimentos permitidos

Cereais e vegetais do tipo C: pão branco, biscoito salgado, arroz, batata, massa, polenta;

Carnes frango sem molho;

Suco natural sem resíduos e coado, suco caixa 100% integral, suco concentrado diluído (todos claros);

Geleia diet, gelatina diet, creme de suco diet (todos claros);

Adoçante;

Chá de frutas e ervas;

Suplemento hipercalórico sem lactose e sem sacarose.

C.3.2.5. Alimentos evitados

Pão, biscoito, arroz, massa integrais, biscoito doce, bolo; leite e derivados; leguminosas; alimentos flatulentos (couve-flor, repolho, couve, nabo, rabanete, batata doce, brócolis, quiabo, milho verde, couve-chinesa); carne bovina, vegetal B, vegetal A

Manteiga com moderação e pouca gordura na preparação dos alimentos.

C.3.2.6. Cardápio

- Desjejum: 200 - 250ml suplemento hipercalórico sem lactose e sem sacarose sabor baunilha (1.5kcal/ml); 50g pão c/ 15g geleia diet ou 10g manteiga

- Colação: 200ml suco caixa claro 100% integral

- Almoço: 1 porção de canja (300ml) + 120g arroz cozido; 100g carne frango s/ molho; 80g batata ou massa ou polenta cozida; 1 porção de sobremesa (gelatina clara diet ou creme de suco claro diet – 100g)

- Café da tarde: 200 - 250ml suplemento hipercalórico sem lactose e sem sacarose sabor baunilha (1.5kcal/ml); 50g pão ou 25-30g biscoito salgado c/ 15g geleia diet ou 10g manteiga

- Jantar: 1 porção de canja (300ml) + 120g arroz cozido; 100g carne frango s/ molho; 80g batata ou massa ou polenta cozida; 1 porção de sobremesa (gelatina clara diet ou creme de suco claro diet – 100g)

- Ceia: 25-30g biscoito salgado; 200ml suco caixa claro 100% integral

*Óleo total: 10ml

C.3.3. DIETA HIPOSSÓDICA (S/2G) -1800 kcal; 70 – 95g proteína, 15 - 20% proteína; cloreto de sódio: 2g/dia.

C.3.3.1. Características

Dieta composta de alimentos com baixo teor de sódio.

C.3.3.2. Indicação

Situações clínicas que exijam restrição de sódio, como edema, ascite, doença cardiovascular.

C.3.3.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colazione, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.3.4. Alimentos permitidos

Todos com baixo teor de sódio, alimentos *in natura*.

C.3.3.5. Alimentos evitados

Embutidos; conservas doces e salgadas; preparações com sal; tempero industrializado; caldo e extrato de carne; carne defumada; queijo, bolachas com sal; preparações industrializadas; aditivos à base de sódio; enlatados.

C.3.3.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 10g manteiga
- Colação: 1 porção fruta
- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g); 1 sachê de sal (1g)
- Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g cream cracker até 9% Na ou 25-30g biscoito doce c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta
- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g); 1 sachê de sal (1g)
- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g cream cracker até 9% Na ou 50-60g biscoito doce; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral

*Óleo total: 10ml

*Todas as preparações do almoço e jantar devem ser preparadas sem adição de sal.

C.3.4. DIETA POBRE EM GORDURAS (S/ GORDURAS) - 1800kcal; $\leq 20\%$ lipídeo

C.3.4.1. Características

Dieta com consistência das dietas de rotina e baixo teor de gordura.

C.3.4.2. Indicação

Indicada para pacientes que apresentam deficiência de enzimas que façam a digestão de gorduras, especialmente problemas de fígado e pâncreas.

C.3.4.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.4.4. Alimentos permitidos

Pão branco ou integral, biscoito doce, salgado ou integral sem recheio; todas as frutas; vegetais preparados sem gordura, sem leite integral, sem manteiga/margarina; carnes magras e sem pele cozidas, assadas ou grelhadas sem gordura e sem molho; sopas com carnes magras; leite desnatado, suco, chá, café, gelatina; geleia de frutas;

Sobremesas: frutas, sagu, gelatinas, creme de suco, mingaus e preparações com leite desnatado, doces em calda.

C.3.4.5. Alimentos evitados

Leite integral, creme de leite, queijos, bolo, pão doce, pão caseiro, chocolate, margarina, manteiga, sobremesas lácteas, ovos, carne suína, alimentos ricos em gordura (carnes gordas, pele de frango, fritura, produtos de confeitaria com recheios e cobertura, etc.).

C.3.4.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite desnatado; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 15g geleia
- Colação: 1 porção fruta
- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
- Café da tarde: 220ml leite desnatado; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 15g geleia; 1 porção fruta
- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 1 pote (170-200g) iogurte desnatado

*Óleo total: 10ml

C.3.5. DIETA POBRE EM POTÁSSIO (S/ K) - 1800kcal; K: até 70mEq/dia ou 3g/dia

C.3.5.1. Características

Dieta composta por alimentos ou preparações com teor reduzido de potássio, normal em sódio.

C.3.5.2. Indicação

Paciente com nível elevado de potássio;

Insuficiência renal.

C.3.5.3. **Fracionamento**

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.5.4. **Alimentos permitidos**

Abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, alho, aspargo, berinjela, brócolis cozido, broto de alfafa, broto de feijão, chicória, couve-flor, couve-chinesa, mostarda cozida, moranga cozida, repolho, palmito, pepino, rabanete, nabo, chuchu, ervilha torta cozida, pimentão, arroz, aipim, macarrão, milho verde, polenta, abacaxi, acerola, ameixa fresca, bergamota, caqui, figo, goiaba, jabuticaba, limão, maçã, manga, melancia, morango, pera, pêssego, pitanga, romã, caldo de cana.

C.3.5.5. **Alimentos evitados**

Alimentos integrais, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha-do-pará, nozes, tâmaras, frutas secas, gergelim, gérmen de trigo, soja, ervilha seca, feijão, lentilha, fava, café, chá mate, chá preto, erva-mate, chocolate, cacau, cereja em calda, calda das compotas, melado, rapadura de cana.

Abacate, ameixa seca, banana-d'água, banana prata, carambola, cereja, damasco, coco, graviola, jaca, kiwi, laranja, lima, mamão, maracujá, melão, nectarina, uva, uva-passa, suco de tomate, suco de laranja natural, suco de uva natural.

Aipo, almeirão, couve-manteiga, broto de bambu, champignon, espinafre cozido, tomate, rúcula, chicória.

Beterraba, cenoura, ervilha verde, vagem, batata doce, batata inglesa, mandioquinha só devem ser consumidas cozidas, desprezando-se a primeira água do cozimento.

C.3.5.6. **Cardápio**

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão branco c/ 10g manteiga

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão branco ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: sanduíche (50g pão branco + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral

*Óleo total: 10ml

C.3.6. **DIETA SEM LACTOSE (S/ LACTOSE) - 1800 kcal; 15% proteína**

C.3.6.1. **Características**

Dieta normal isenta de lactose.

C.3.6.2. **Indicação**

Deficiência de lactase;

Fase aguda de doença inflamatória intestinal;

Ressecção intestinal.

C.3.6.3. **Fracionamento**

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.6.4. **Alimentos permitidos**

Leite e derivados adicionados de enzima lactase (leite, iogurte, manteiga, requeijão, queijo, margarina) chamados de “sem lactose”; pão francês; bolo sem leite ou com leite “sem lactose”; biscoito salgado; cacau; sobremesa láctea preparada c/ leite “sem lactose”.

C.3.6.5. **Alimentos evitados**

Leite e derivados (manteiga, nata, creme de leite, ricota, leite condensado) que não contenham a enzima lactase e preparações que contenham estes ingredientes, como flans, mingaus, pudins, sorvetes, preparações salgadas etc.; margarina c/ leite; maionese; chocolate; achocolatado.

C.3.6.6. **Cardápio**

- Desjejum: 220ml leite s/ lactose; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão francês c/ 10g margarina sem lactose ou 15g geleia

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Café da tarde: 220ml leite s/ lactose; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão francês ou 25-30g biscoito salgado c/ 10g margarina sem lactose ou 15g geleia ou 100g bolo s/ lactose e s/ recheio; 1 porção fruta
 - Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Ceia: sanduíche (50g pão francês + recheio) ou 100g bolo s/ lactose e s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 1 pote (170-200g) iogurte s/ lactose
- *Óleo total: 10ml

C.3.7. DIETA ISENTA DE GLÚTEN (S/ GLÚTEN) - 1600-1700 kcal; 20-25% proteínas; até 25-30% lipídeos; 45-50% carboidratos

C.3.7.1. Características

Dieta composta por preparações isentas de glúten.

C.3.7.2. Indicação

- Pacientes com intolerância ao glúten.

C.3.7.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.7.4. Alimentos permitidos

Arroz, milho, mandioca, fécula de batata ou mandioca, araruta, polvilho doce ou azedo, tapioca, amido de milho, soja, sarraceno ou trigo mourisco, macarrão ou biscoito de arroz, milho e mandioca, quinoa, amaranto.

C.3.7.5. Alimentos evitados

Trigo, centeio, cevada, aveia e malte; produtos que contenham gérmen de trigo e flocos de cereais; temperos prontos e extrato de tomate que contenham glúten; embutidos (salame, salami), carnes empanadas, croquetes, bolinhos de carne, patês; todas as preparações com farinhas não permitidas ou produtos industrializados que contenham glúten.

C.3.7.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão s/ glúten c/ 10g manteiga
 - Colação: 1 porção fruta
 - Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão s/ glúten ou 25-30g biscoito s/ glúten c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ glúten e s/ recheio; 1 porção fruta
 - Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Ceia: sanduíche (50g pão s/ glúten + recheio) ou 100g bolo s/ glúten e s/ recheio ou 50-60g biscoito s/ glúten; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral
- *Óleo total: 10ml

C.3.8. DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA (HCHP) - 2800kcal; 20% proteína

C.3.8.1. Características

Dieta normal composta por alimentos e preparações com aumento de calorias e proteínas.

C.3.8.2. Indicação

Destinada a pacientes que necessitem aumento do aporte calórico e proteico.

C.3.8.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia).

C.3.8.4. Alimentos permitidos

Todos. Pode ser enriquecida com módulos nutricionais ou suplementos hipercalóricos, hiperproteicos.

C.3.8.5. Alimentos evitados

Nenhum.

C.3.8.6. Cardápio

- Desjejum: 280ml leite integral; 20g açúcar; 2,6g café solúvel; 100g pão c/ 20g manteiga; 1 porção fruta

- Colação: suco módulo 1 (suco concentrado, módulo proteico, água) conforme cálculo do SND

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 1 porção preparação c/ ovos (c/ pelo menos 1 unid ovo); 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Café da tarde: 280ml leite integral; 20g açúcar; 2,6g café solúvel; 100g pão ou 50-60g biscoito salgado ou 50-60g biscoito doce c/ 20g manteiga ou 30g geleia ou 200g bolo s/ recheio ou 100g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 1 porção preparação c/ ovos (c/ pelo menos 1 unid ovo); 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200-250ml suplemento calórico proteico

*Óleo total: 10ml

C.3.9. DIETA NORMAL HIPERPROTEICA (HP) - 2200 kcal; 20% proteína

C.3.9.1. Características

Dieta normal composta por alimentos e preparações com aumento proteínas.

C.3.9.2. Indicação

Destinada a pacientes que necessitem aumento do aporte proteico.

C.3.9.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia).

C.3.9.4. Alimentos permitidos

Todos. Pode ser enriquecida com módulos nutricionais ou suplementos hiperproteicos.

C.3.9.5. Alimentos evitados

Nenhum.

C.3.9.6. Cardápio

- Desjejum: 280ml leite integral; 20g açúcar; 2,6g café solúvel; 50g pão c/ 10g manteiga; 1 porção fruta

- Colação: suco módulo 1 (suco concentrado, módulo proteico, água) conforme cálculo do SND

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 1 porção preparação c/ ovos (c/ pelo menos 1 unid ovo); 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Café da tarde: 280ml leite integral; 20g açúcar; 2,6g café solúvel; 50g pão ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 1 porção preparação c/ ovos (c/ pelo menos 1 unid ovo); 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200-250ml suplemento calórico proteico

*Óleo total: 10ml

C.3.10. DIETA HIPERCALÓRICA (HC) - 2200KCAL

C.3.10.1. Características

Dieta normal composta por alimentos e preparações com aumento de calorias.

C.3.10.2. Indicação

Destinada a pacientes que necessitem aumento do aporte calórico.

C.3.10.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar e ceia).

C.3.10.4. Alimentos permitidos

Todos. Pode ser enriquecida com módulos nutricionais ou suplementos hipercalóricos.

C.3.10.5. Alimentos evitados

Nenhum.

C.3.10.6. **Cardápio**

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 100g pão c/ 20g manteiga; 1 porção fruta
 - Colação: suco módulo 2 (suco 100% fruta, módulo carboidrato, água) conforme cálculo do SND.
 - Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 100g pão ou 50-60g biscoito salgado ou 50-60g biscoito doce c/ 20g manteiga ou 30g geleia ou 200g bolo s/ recheio ou 100g pão doce; 1 porção fruta
 - Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral
- *Óleo total: 10ml

C.3.11. **DIETA RICA EM FIBRAS (RICA FIBRAS) - 1800 kcal; 70-95g proteína; fibras ≥ 30g/dia**

C.3.11.1. **Características**

Dieta de consistência normal composta de alimentos ricos em fibras solúveis e insolúveis (≥ 30g/dia). Aumento do aporte hídrico.

C.3.11.2. **Indicação**

Paciente com motilidade intestinal lenta, constipação.

C.3.11.3. **Fracionamento**

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.11.4. **Alimentos permitidos**

Pão, arroz e massa integrais, frutas no mínimo 3 porções /dia (preferência por mamão no CT, laranja, manga, melão, abacaxi no almoço, mais uma fruta na ceia), salada crua 2x/dia (almoço e jantar), caldo de ameixa no CM; pode ser utilizado módulo de fibra solúvel.

C.3.11.5. **Alimentos evitados**

Nenhum

C.3.11.6. **Cardápio**

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; pão integral (50-60g) c/ 10g manteiga; 100ml de caldo de ameixa
 - Colação: 1 porção fruta (manga, laranja, melão, abacaxi)
 - Almoço: 120g arroz branco cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; pão integral (50-60g) ou 25-30g biscoito integral c/ 10g manteiga ou 10g geleia ou 100g bolo integral; 1 porção de mamão
 - Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g)
 - Ceia: sanduíche (50g pão integral + recheio) ou 100g bolo integral s/ recheio ou 50-60g biscoito integral; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral
- *Óleo total: 10ml

C.3.12. **DIETA RICA EM FERRO (RICA FE)**

C.3.12.1. **Características**

Dieta de consistência da dieta de rotina acrescida de alimentos fontes de ferro heme.

C.3.12.2. **Indicação**

- Pacientes com anemia ferropriva.

C.3.12.3. **Fracionamento**

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.3.12.4. **Alimentos permitidos**

Todos.

Recomenda-se acrescentar nas refeições almoço e jantar vegetais verdes escuros cozidos (brócolis, couve, mostarda, acelga, agrião, etc.) e frutas ricas em vitamina C (laranja, bergamota).

Dar preferência para carne bovina.

C.3.12.5. Alimentos evitados

Sobremesas lácteas.

Observação

A laranja/bergamota picada ou suco devem ser preparados e oferecidos o mais próximo possível da entrega das refeições do almoço/jantar para evitar perda da vitamina C.

C.3.12.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 10g manteiga

- Colação: 1 porção fruta (ñ laranja/bergamota)

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne bovina cozida; 80g vegetal B cozido (verde escuro); 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção sobremesa ñ láctea; 1 porção laranja/bergamota c/ casca

- Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne bovina cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa ñ láctea (100g); 1 porção laranja/bergamota c/ casca

- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral

*Óleo total: 10ml

C.4. DIETAS ESPECÍFICAS

C.4.1. DIETA PARA DIABETES MELLITUS 1500 KCAL (DM 1,5K) - 1500 - 1700 kcal; 20-25% proteínas; até 30% lipídeos; 45-55% carboidratos; ≥ 20g fibras

C.4.1.1. Características

Dieta de consistência da dieta de rotina adequada em todos os nutrientes para manter o controle metabólico de glicose evitando flutuações dos níveis glicêmicos.

C.4.1.2. Indicação

Pacientes com DM tipo 1 ou tipo 2.

C.4.1.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.4.1.4. Alimentos permitidos

Hortaliças; leguminosas; frutas; temperos naturais; dar preferência a pão, biscoito, arroz e macarrão integrais; leite desnatado; laticínios magros; preferir preparações grelhadas, assadas ou cozidas no vapor; adoçante (crianças e gestantes usar stévia ou sucralose); suco 100% integral zero adição de açúcar e c/ até 22g de carboidrato em 200ml; sobremesas *diet*; bolo integral c/ adoçante culinário; batata, polenta e aipim de acordo com prescrição.

Considerando o índice glicêmico para agrupamento das frutas para DM serão estabelecidos dois grupos de frutas: baixo índice glicêmico, com fornecimento até 15g de carboidrato na porção de 120g; e alto índice glicêmico, com mais de 15g de carboidrato em 120g de porção de fruta, conforme. Dessa forma, no cardápio DM deverão constar frutas de baixo índice glicêmico na porção padronizada. As outras serão liberadas de acordo com a prescrição do nutricionista.

C.4.1.5. Alimentos evitados

Açúcar e doces em geral; alimentos processados como embutidos, enlatados, conservas, defumados; alimentos ricos em gordura (carnes gordas, pele de frango, fritura, produtos de confeitaria com recheios e cobertura etc.).

C.4.1.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite desnatado; 600mg adoçante; 1,3g café solúvel; pão integral (50-60g) c/ 10g manteiga light

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 50g (3 col. sopa) arroz integral cozido; 160g feijão cozido (50% grão + 50% caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido; 100g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção sobremesa diet (100g)

- Café da tarde: 220ml leite desnatado; 600mg adoçante; 1,3g café solúvel; pão integral (50-60g) ou 25-30g biscoito integral c/ 10g manteiga light ou 15g geleia diet ou 50g bolo integral diet; 1 porção fruta
 - Jantar: 50g (3 col. sopa) arroz integral cozido; 160g feijão cozido (50% grão + 50% caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido; 100g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção sobremesa diet (100g)
 - Ceia: sanduíche integral (2 fatias de pão integral+30g de ricota/frango desfiado+50g vegetal A ou vegetal B cru) ou 25-30g biscoito integral ou 50g bolo integral diet; 200ml suco 100% integral zero açúcar 22g CHO ou 1 pote (170-200g) iogurte desnatado e diet; 1 porção fruta
- *Óleo total: 10ml

C.4.2. DIETA PARA DIABETES MELLITUS 2000 KCAL (DM 2K) - 2000 - 2200 kcal; 20-25% proteínas; até 30% lipídeos; 50-60% carboidratos; ≥ 25g fibras.

C.4.2.1. Características

Dieta de consistência da dieta de rotina adequada em todos os nutrientes para manter o controle metabólico de glicose evitando flutuações dos níveis glicêmicos.

C.4.2.2. Indicação

Pacientes com DM tipo 1 ou tipo 2.

C.4.2.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.4.2.4. Alimentos permitidos

Hortaliças; leguminosas; frutas; temperos naturais; dar preferência a pão, biscoito, arroz e macarrão integrais; leite desnatado; laticínios magros; preferir preparações grelhadas, assadas ou cozidas no vapor; adoçante (crianças e gestantes usar stévia ou sucralose); suco 100% integral zero adição de açúcar e c/ até 22g de carboidrato em 200ml; sobremesas diet; bolo integral c/ adoçante culinário; batata, polenta e aipim de acordo com prescrição.

Considerando o índice glicêmico para agrupamento das frutas para DM serão estabelecidos dois grupos de frutas: baixo índice glicêmico, com fornecimento até 15g de carboidrato na porção de 120g; e alto índice glicêmico, com mais de 15g de carboidrato em 120g de porção de fruta, conforme. Dessa forma, no cardápio DM deverão constar frutas de baixo índice glicêmico na porção padronizada. As outras serão liberadas de acordo com a prescrição do nutricionista.

C.4.2.5. Alimentos evitados

Açúcar e doces em geral; alimentos processados como embutidos, enlatados, conservas, defumados; alimentos ricos em gordura (carnes gordas, pele de frango, fritura, produtos de confeitaria com recheios e cobertura etc.).

C.4.2.6. Cardápio

- Desjejum: 280ml leite desnatado; 1200mg adoçante; 1,3g café solúvel; pão integral (50-60g) c/ 10g manteiga light
 - Colação: 1 porção fruta
 - Almoço: 100g (6 col. sopa) arroz integral cozido; 160g feijão cozido (50% grão + 50% caldo = 1 concha média 160ml); 150g carne cozida; 80g vegetal B cozido; 100g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção sobremesa *diet* (100g)
 - Café da tarde: 280ml leite desnatado; 1200mg adoçante; 1,3g café solúvel; pão integral (50-60g) ou 25-30g biscoito integral c/ 10g manteiga light ou 15g geleia *diet* ou 50g bolo integral *diet*; 1 porção fruta
 - Jantar: 100g (6 col. sopa) arroz integral cozido; 160g feijão cozido (50% grão + 50% caldo = 1 concha média 160ml); 150g carne cozida; 80g vegetal B cozido; 100g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa *diet* (100g);
 - Ceia: sanduíche integral (2 fatias de pão integral+30g de ricota/frango desfiado+50g vegetal A ou vegetal B cru) ou 25-30g biscoito integral ou 50g bolo integral diet; 200ml suco 100% integral zero açúcar 22g CHO ou 1 pote (170-200g) iogurte desnatado e *diet*; 1 porção fruta
- *Óleo total: 10ml

C.4.3. DIETA PARA ALERGIA À PROTEÍNA DO LEITE DE VACA (APLV) - 1800 kcal, 70 – 95g proteína

C.4.3.1. Características

Distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes. Deve ser preparada separadamente a fim de evitar contaminação através de utensílios/equipamentos. Nutricionalmente adequada. Consistência normal. Isenta de leite (caseína).

C.4.3.2. Indicação

- Destinada a pacientes com alergia à proteína do leite de vaca.

C.4.3.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.4.3.4. Alimentos permitidos

Preparações/alimentos que não contenham leite de vaca e seus derivados ou traços de leite de vaca na sua composição.

C.4.3.5. Alimentos proibidos

Preparações que contenham (mesmo que em mínima quantidade) leite e derivados (queijos, creme de leite, requeijão, manteiga, entre outras);

Alimentos industrializados que possuam a informação no rótulo: “Contém leite” ou “Contém traços de leite”.

C.4.3.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml bebida vegetal (arroz, amêndoas, castanhas ou aveia); 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão francês c/ 15g geleia

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa s/ leite ou traços de leite (100g)

- Café da tarde: 220ml bebida vegetal (arroz, amêndoas, castanhas ou aveia); 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão francês ou 25-30g biscoito s/ leite ou traços de leite c/ 15g geleia ou pasta de amendoim ou 100g bolo s/ leite ou traços de leite e s/ recheio; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa s/ leite ou traços de leite (100g)

- Ceia: sanduíche (50g pão francês + recheio) ou 100g bolo s/ leite ou traços de leite e s/ recheio ou 50-60g biscoito s/ leite ou traços de leite; 200ml suco caixa 100% integral

*Óleo total: 10ml

C.4.4. DIETA NEUTROPÊNICA (NEUTRO)

C.4.4.1. Características

Dieta composta por alimentos com menor risco de contaminação, com rigoroso controle dos processos de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição.

C.4.4.2. Indicação

Pacientes neutropênicos c/ valores de neutrófilos < 1000 mm³.

C.4.4.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.4.4.4. Alimentos permitidos

Laticínios: leite pasteurizado fervido ou longa vida, leite em pó preparado na hora com água fervida ou mineral; queijo pasteurizado em embalagens pequenas industrializadas (observar normas de segurança) ou derretido; creme de leite ou requeijão: consumir em 24h; iogurte ou queijo *petit suisse* em embalagem individual sem lactobacilos vivos: orientar consumo imediato; achocolatado pronto para beber, pasteurizado, em embalagem pequena ou em pó;

Farináceos: pão de forma industrializado, em embalagem fechada, pão francês: aquecer sempre; bolos: sem cobertura; biscoitos: sempre em embalagens pequenas;

Cereais: industrializados em flocos, em embalagens pequenas; barras de cereais sem frutas secas;

Sucos: sempre pasteurizados, em pó ou embalados; diluir em água mineral ou fervida;

Frutas: cozidas, sem a casca; enlatadas, do tipo compota ou em calda; frutas de casca grossa: laranja, banana com a ponta fechada, bergamota ponkan, abacaxi, melão, melancia, maracujá;

Carnes: gado, porco, frango, miúdos, linguiça ou salsichão embalado, peito de peru ou chester, salsicha ou presunto cozido embalado a vácuo sempre bem cozidos, fritos, assados ou grelhados;

hambúrguer/embutidos: salsicha, chester, presunto cozido, peixes e frutos do mar: comprar frescos, com a carne bem firme e cheiro característico, oferecer bem cozido, assado ou frito; atum e sardinha enlatados;

Ovos: cozidos ou fritos sempre com a gema dura; merengue assado ou cozido; maionese só industrializada em sachê individual ou vidro pequeno;

Grãos e cereais: todos muito bem cozidos;

Legumes: cozidos ou refogados; enlatados ou conservas cruas; ervilha, milho, pepino, azeitona;

Sobremesas: conservar em geladeira, consumir até 12h após o preparo; gelatina: ferver o pó;

Líquidos: chá solúvel: ferver o saquinho com a água e após, retirar; café: fresco ou solúvel; água: fervida ou mineral garrafa pequena; água de coco: pasteurizada garrafa ou tetrapak de 200ml;

Chocolates e balas: embalados individualmente e acondicionados em caixas ou sacos plásticos.

C.4.4.5. **Alimentos evitados**

Laticínios: queijo colonial ou a granel, nata, manteiga caseira, leite fermentado, iogurte com bioativos;

Farináceos: pães ou cucas com frutas, frutas secas, embutidos ou creme de ovos de padarias ou confeitarias, biscoitos caseiros e farelos integrais ou granola a granel;

Sucos: sucos de frutas naturais;

Frutas: cruas de casca fina ou secas: uva-passa, nozes, ameixa preta, castanha, amêndoa, amendoim;

Carnes: carne moída, charque a granel, *Nuggets*; embutidos: linguiça defumada, salame colonial, bacon, patê, churrasco na brasa; comida japonesa com peixe cru; bacalhau cru;

Ovos: crus ou quentes; merengue cru, gemada, maionese caseira, chantili;

Grãos e cereais: todos muito bem cozidos;

Legumes: crus ou cozidos no vapor; conserva de palmito cru;

Sobremesas: com ingredientes não permitidos, de restaurantes ou sorvete de máquina;

Líquidos: todos em latas ou embalagens após abertas, chimarrão, chá a granel;

Chocolates e balas: recheados com frutas, amendoim ou frutas secas ou doces a granel.

C.4.4.6. **Cardápio**

- Desjejum: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 10g manteiga

- Colação: 1 porção fruta cozida e s/ casca

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 1 porção de sobremesa (100g)

- Café da tarde: 220ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 10g manteiga ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio e s/ cobertura; 1 porção fruta cozida e s/ casca

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: 100g bolo s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml achocolatado caixa ou 1 pote (170-200g) iogurte integral

*Óleo total: 10ml

C.4.5. **DIETA VEGETARIANA (VEG) -1850 kcal, 60% carboidratos, 15% proteínas, 25% lipídeos e 70g/PTN**

C.4.5.1. **Características**

Dieta com exclusão de fonte proteica animal. Substituição por preparações com fontes proteicas vegetais. Ofertar alimentos de acordo com a consistência da dieta.

C.4.5.2. **Indicação**

Dieta baseada fundamentalmente no consumo de alimentos de origem vegetal.

C.4.5.3. **Fracionamento**

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.4.5.4. **Alimentos permitidos**

Todos de origem vegetal.

C.4.5.5. **Alimentos evitados**

Preparações com carne bovina, suína, frango e peixe, ovos e leites de fonte animal.

C.4.5.6. **Cardápio**

- Desjejum: 220ml leite vegetal; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão francês c/ 10g margarina/manteiga 100% vegetal

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 80g vegetal B cozido; 80 g vegetal C (massa, batata, aipim, polenta); 50g vegetal A ou vegetal B cru; 120g fonte proteica texturizada de soja (PTS) ou leguminosa na apresentação de almôndegas, hambúrgueres, bolinhos e etc; 1 porção de sobremesa (100g)

- Café da tarde: 220ml leite vegetal; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão francês ou 25-30g biscoito salgado ou 25-30g biscoito doce c/ 10g margarina/manteiga 100% vegetal ou 15g geleia ou 100g bolo s/ ovo s/ leite s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 80g vegetal B cozido; 80 g vegetal C (massa, batata, aipim, polenta); 50g vegetal A ou vegetal B cru; 120g fonte proteica texturizada de soja (PTS) ou leguminosa na apresentação de almôndegas, hambúrgueres, bolinhos etc.; 1 porção de sobremesa (100g)

- Ceia: sanduíche (50g pão francês + recheio c/ queijo vegetal) ou 100g bolo s/ ovo s/ leite s/ recheio ou 50-60g biscoito; 200ml suco caixa 100% integral ou 200ml bebida láctea vegetal caixa; 1 porção de fruta

*Óleo total: 10ml

C.4.6. DIETA RENAL CONSERVADOR (RENAL) - proteína: 50/60/70g conforme necessidade nutricional; sódio: 1000 – 2000mg intrínseco e extrínseco; potássio até 70 mEq/dia ou 3g/dia.

C.4.6.1. Características

Dieta de consistência da dieta de rotina composta por alimentos ou preparações restritas em sódio, potássio e proteína de alto valor biológico.

C.4.6.2. Indicação

Insuficiência renal em tratamento conservador

C.4.6.3. Fracionamento

5 refeições (desjejum, almoço, café da tarde, jantar e ceia).

C.4.6.4. Alimentos permitidos

Todos com baixo teor de sódio, alimentos in natura.

Alimentos pobres em potássio: abóbora, abobrinha, acelga, agrião, alface, alho, aspargo, berinjela, brócolis, broto de alfafa, broto de feijão, chicória, couve-flor, couve-chinesa, mostarda cozida, abóbora cozida, repolho, palmito, pepino, rabanete, nabo, chuchu, ervilha torta cozida, pimentão, arroz, aipim, macarrão, milho verde, polenta, abacaxi, acerola, ameixa fresca, banana cozida, bergamota, caqui, figo, goiaba, jabuticaba, limão, maçã, manga, melancia, morango, pera, pêssego, pitanga, romã, caldo de cana, suco concentrado de laranja (20ml), suco concentrado de uva (20ml).

C.4.6.5. Alimentos evitados Alimentos ricos em sódio: embutidos, conservas doces e salgadas, preparações com sal, tempero industrializado, caldo e extrato de carne, carne defumada, conservas, queijo, bolachas com sal, comida congelada, aditivos à base de sódio, enlatados.

Alimentos ricos em potássio: alimentos integrais, amendoim, avelã, castanha de caju, castanha-do-pará, carambola, nozes, tâmaras, frutas secas, gergelim, gérmen de trigo, soja, ervilha seca, feijão, lentilhas, fava, café, chá-mate, chá preto, erva-mate, chocolate, cacau, cereja em calda, calda das compotas, melado, açúcar mascavo, rapadura de cana; deve-se deixar os vegetais de molho e desprezar a água.

C.4.6.6. Cardápio

- Desjejum: 180ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 10g margarina; 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; 30g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha pequena = 80ml); 50/60/70g frango ou carne ou soja; 80g vegetal B ou C cozido; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa não láctea (100g)

- Café da tarde: 180ml leite integral; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g cream cracker até 9% Na ou 25-30g biscoito doce c/ 10g margarina ou 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 30g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha pequena = 80ml); 50/60/70g frango ou carne ou soja; 80g vegetal B ou C cozido; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa não láctea (100g)

- Ceia: 100g bolo s/ recheio ou 50-60g cream cracker até 9% Na ou 50-60g biscoito doce; 200ml suco caixa 100% integral

*Óleo total: 10ml

C.4.7. DIETA PARA CIRROSE (S/2G S/GORDURA) - 1800 kcal; ≤ 20% lipídeo; cloreto de sódio: 2g/dia.

C.4.7.1. Características

Dieta com consistência das dietas de rotina com baixo teor de gordura e baixo teor de sódio.

C.4.7.2. Indicação

Indicada para pacientes que apresentam deficiência de enzimas que façam a digestão de gorduras, especialmente problemas de fígado.

Situações clínicas que exijam restrição de sódio, como ascite.

C.4.7.3. Fracionamento

6 refeições (desjejum, colação, almoço, café da tarde, jantar, ceia).

C.4.7.4. Alimentos permitidos

Pão branco ou integral, biscoito doce, salgado ou integral sem recheio; todas as frutas; vegetais preparados sem gordura, sem leite integral, sem margarina; carnes magras e sem pele cozidas, assadas ou grelhadas sem gordura e sem molho; sopas com carnes magras; leite desnatado, suco, chá, café, gelatina; geleia de frutas;

Sobremesas: frutas, sagu, gelatinas, creme de suco, mingaus e preparações com leite desnatado, doces em calda.

Todos com baixo teor de sódio, alimentos *in natura*.

C.4.7.5. Alimentos evitados

Leite integral, creme de leite, queijos, bolo, pão doce, pão caseiro, chocolate, margarina, sobremesas lácteas, ovos, carne suína, alimentos ricos em gordura (carnes gordas, pele de frango, fritura, produtos de confeitaria com recheios e cobertura, etc.).

Embutidos; conservas doces e salgadas; preparações com sal; tempero industrializado; caldo e extrato de carne; carne defumada; queijo, bolachas com sal; preparações industrializadas; aditivos à base de sódio; enlatados.

C.4.7.6. Cardápio

- Desjejum: 220ml leite desnatado; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão c/ 15g geleia

- Colação: 1 porção fruta

- Almoço: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média = 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g); 1 sachê de sal (1g)

- Café da tarde: 220ml leite desnatado; 10g açúcar; 1,3g café solúvel; 50g pão ou 25-30g cream cracker até 9% Na ou 25-30g biscoito doce c/ 15g geleia ou 100g bolo s/ recheio ou 50g pão doce; 1 porção fruta

- Jantar: 120g arroz cozido; 80g grão feijão cozido (grão + caldo = 1 concha média 160ml); 100g carne cozida; 80g vegetal B cozido ou C; 50g vegetal A ou vegetal B cru; 1 porção de sobremesa (100g); 1 sachê de sal (1g)

- Ceia: sanduíche (50g pão + recheio) ou 50-60g cream cracker até 9% Na; 200ml suco caixa 100% integral ou 1 pote (170-200g) iogurte desnatado

*Óleo total: 10ml

*Todas as preparações do almoço e jantar devem ser preparadas sem adição de sal.

Anexo D – Termo de Referência do Contrato de Fornecimento de Refeições Transportadas para o HU FURG



HOSPITAL UNIVERSITÁRIO DR. MIGUEL RIET CORRÊA JR. DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE
Rua Visconde de Paranaguá, nº 102 - Bairro Centro Rio Grande-RS, CEP 96200-190
- <http://hmrcj.ebserh.gov.br>

Termo de Referência - SEI

Processo nº 23764.007845/2020-41

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

1. DO OBJETO

- 1.1. O objeto da presente licitação é a **Contratação de serviços de fornecimento de refeições**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento e seus anexos.
- 1.2. O contrato terá vigência pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado desde que atendidas as disposições do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH e legislação vigente.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

- 2.1. A Justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em Tópico específico dos Estudos Preliminares, apêndice desse Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

- 3.1. A descrição da solução como um todo, conforme minudenciado nos Estudos Preliminares, abrange a **Contratação de serviços de fornecimento de refeições**, visando a preparação de dietas livres e dietas especiais (modificadas em nutrientes e consistências), destinadas a pacientes internados e ambulatoriais, acompanhantes, pacientes externos, residentes médicos e multiprofissionais, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas para atender o Hospital Universitário Dr. Miguel Riet Corrêa Jr. - filial da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço comum de caráter continuado sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

- 5.1.1. Cumprir a RDC/ ANVISA Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, e suas atualizações;
- 5.1.2. Seguir as orientações contidas no Guia Alimentar para a População Brasileira, edição 2018 e suas atualizações, e a RDC/ANVISA 269, de 22 de setembro de 2005, e suas atualizações, na elaboração dos cardápios diários e preparo dos alimentos;
- 5.1.3. Observar demais normativos e legislações pertinentes ao objeto contratado, normas internas da Instituição, assim como as exigências previstas no Termo de Referência.

5.2. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste Termo de Referência.

6. VISTORIA PARA A LICITAÇÃO

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, devendo apresentar Atestado de Vistoria, assinado por servidor responsável.

6.1.1. O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, ou que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

6.2. A visita será acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08h00min às 12h00min e das 13h00min às 17h00min, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone 53 32330226.

6.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.3.1. Para a vistoria o licitante, ou o seu representante legal, deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.4. A não realização da vistoria, não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

7.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

7.1.1. Constitui objeto desta licitação a contratação de empresa especializada em prestação de Serviços Contínuos de Nutrição e Alimentação Hospitalar, visando ao fornecimento de dietas normais e dietas especiais, destinadas a pacientes internados, acompanhantes e residentes segundo normas e legislações pertinentes na descrição do Serviço de Nutrição e Dietética, para a Unidade de Nutrição do Hospital Universitário Dr. Miguel Riet Correa Junior – HU FURG EBSERH, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando: operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção de dietas normais e especiais e suplementação nutricional oral.

7.1.2. A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á, mediante:

7.1.2.1. A entrega de café da manhã, colação, almoço, café da tarde, jantar, lanche reforçado e ceia nas quantidades e horários preestabelecidos entre as partes, já porcionados, identificados e embalados individualmente pela empresa Contratada.

7.1.2.2. Execução em horários que não interfiram nas atividades normais do Contratante, em consonância com os períodos e formas de atendimentos, bem como, com as especificidades requeridas pelo contratante, observando o seu funcionamento ininterrupto e respeitadas as jornadas de trabalho informadas neste TR.

7.1.2.3. Uniformização da equipe e provimento de EPI's adequados, específicos e em condições de uso e

compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado, do pessoal da Contratada que fizer a entrega.

7.1.2.4. O Hospital Universitário Dr. Miguel Riet Correa Junior poderá ser redimensionado, podendo ocorrer inclusão ou exclusão de unidades, e consequentemente aditamento do termo contratual decorrente da prestação dos serviços.

7.1.3. Endereço e Característica da Unidade:

7.1.3.1. Endereço:

Hospital Universitário Dr. Miguel Riet Correa Junior

Rua Visconde de Paranaguá, 102 – Centro

CEP: 96200 – 190

Rio Grande – Rio Grande do Sul

7.1.3.2. Classificação da Unidade Hospitalar: Hospital Geral Municipal

7.1.3.3. População atendida: SUS

7.1.3.4. Número de Leitos da Unidade: 231 leitos

7.1.3.5. O hospital é vertical e haverá uma única copa, local onde deverá ser entregue todas as refeições.

7.1.4. A divisão das áreas segue o esquema abaixo:

7.1.4.1. 1º andar – Serviço de pronto Atendimento (SPA), UTI Geral e Bloco Cirúrgico.

7.1.4.2. 2º andar – Unidade de Clínica Médica (UCM), Unidade de Clínica Cirúrgica (UCC) e Hospital Dia. .

7.1.4.3. 3º andar – Unidade de Pediatria, UTI Pediátrica, UTI neonatal, Maternidade, Centro Obstétrico e Traumatologia.

7.1.5. Características do trabalho:

7.1.5.1. O fornecimento de refeições ao Serviço de Nutrição e Dietoterapia deve respeitar todas as etapas do processo de operacionalização conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo Contratante.

7.1.5.2. À empresa Contratada para o fornecimento de refeições aos Serviços de Nutrição e Dietoterapia compete:

a) Elaboração de cardápios diários para almoço e jantar completos por tipo de dietas - para aprovação junto ao contratante – periodicidade mínima de 14 dias para dietas especiais e de 28 dias para dietas normais;

b) Seguir cardápio padrão fornecido pela contratante para as seguintes refeições: café da manhã, colação, café da tarde, ceia, lanche reforçado, módulos nutricionais e esquema de pediatria (anexos 1,2,3 e 6). O mesmo poderá ser modificado durante a vigência contratual e será comunicado com antecedência de 10 dias à empresa;

c) Seguir descritivos fornecidos pela Contratante para aquisição de suplementos e módulos nutricionais (anexo 4) e submeter para aprovação previa da contratante;

d) Submeter, quando solicitado, gêneros alimentícios perecíveis, não perecíveis e carnes, para aprovação da contratante. A contratante poderá reprová-los e o mesmo deverá ser substituído;

e) Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência e conforme determinação de norma sanitária vigente, no seu estabelecimento;

f) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo, no seu estabelecimento;

g) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

h) Pré-preparo, preparo e cocção da alimentação no seu estabelecimento;

i) Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado;

- j) pelo Contratante utilizando-se utensílios apropriados e em seu estabelecimento, seguindo percaptas referidos no Manual de Dietas Hospitalares determinados pela Contratante ;
- k) Controle da temperatura das preparações, do momento do preparo, embalagem até a entrega, no Hospital, que deverão ser registradas em planilhas diariamente;
- l) Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- m) Análises microbiológicas conforme definido neste Termo de Referência;
- n) Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.
- o) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico sanitárias adequadas.

7.1.6. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da Contratada, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico- administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

7.1.7. A operacionalização e porcionamento das dietas deverão ser supervisionadas pelos técnicos em nutrição e dietética ou encarregados da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, sejam feitas alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

7.1.8. A Contratante informará, através de e-mail, o tipo e o número aproximado de desjejuns e colação até às 18hs do dia anterior, informará o tipo e o número de almoços e cafés da tarde aproximado até às 9:00hs do mesmo dia e o tipo e número de jantar e ceia até às 14hs do mesmo dia em que serão servidas as refeições, a Contratada já terá um padrão de quantidade de refeições a fazer por dia, sendo esse ajuste feito pela Contratante caso necessário, para que fique mais próximo da quantidade real, ressalvando que sempre haverá variações dos tipos e quantidades de refeições. Na indisponibilidade de e-mail a contratante informara via telefone.

7.1.9. As refeições sopas/papas, sucos para exames, Suco modulo/mingau modulo e gelatinas serão entregues em conjunto com os horários das demais refeições descritas na tabela abaixo, conforme solicitação.

7.1.10. Horário de entrega das refeições na copa do contratante:

Tabela 1

Refeição	Horário
Desjejum	7:30
Colação	9:00
Almoço	10:30
Cafe da tarde	13:30
Jantar	16:30
Ceia	18:30
Lanche reforçado	18:30

7.1.11. A liberação de refeições não programadas de pacientes por internação recente ou outra causa que impeça a programação prévia poderá ser realizada nos limites de horário abaixo estabelecidos mediante solicitação e com a anuência do Serviço de Nutrição do Contratante:

Tabela 2

Refeição	Horário
Desjejum	8:00
Colação	8:00
Almoço	13:00
Café da tarde	13:00
Jantar	20:00
Ceia	20:00
Lanche reforçado	20:00

7.1.12. QUANTITATIVOS ESTIMADOS - ESTIMATIVA ANUAL DE REFEIÇÕES:

7.1.12.1. As quantidades de refeições para pacientes internados, foram estimadas tendo como base o número de leitos e a estatística de atendimento no ano de 2019. As refeições de acompanhantes legalmente instituídos e residentes foram calculadas a partir do número obtido nas estatísticas de 2019. Todas foram projetadas para realidade atual e proporcionalmente para uma possível ampliação de serviços programada para o Hospital.

7.1.12.2. ALIMENTAÇÃO DO PACIENTE ADULTO, INFANTIL
(adequada para a idade), ACOMPANHANTES E
RESIDENTES:

7.1.12.3. As quantidades de refeições para pacientes internados, foram estimadas tendo como base o número de leitos e a estatística de atendimento no ano de 2019. As refeições de acompanhantes legalmente instituídos e residentes foram calculadas a partir do número obtido nas estatísticas de 2019. Todas foram projetadas para realidade atual e proporcionalmente para uma possível ampliação de serviços programada para o Hospital.

7.1.12.4. ALIMENTAÇÃO DO PACIENTE ADULTO, INFANTIL
(adequada para a idade), ACOMPANHANTES E
RESIDENTES:

Tabela 3

Item	Quantidade Anual Estimada	Unid.	Especificação detalhada
1	47631	Refeição	Desjejum
2	10783	Refeição	Colação
3	65187	Refeição	Almoço
4	44086	Refeição	Café da tarde
5	59220	Refeição	Jantar
6	45574	Refeição	Ceia
7	132	Refeição	Lanche reforçado

8	11180	Porção de 300 ml	Sopas/Papas
9	396	Porção de 200 ml	Sucos para exames
10	11880	Porção de 250 ml	Suco modulo/mingau modulo
11	19800	Porção de 100 ml	Gelatinas

7.1.12.5. ALIMENTAÇÃO PARA ACOMPANHANTES:

7.1.12.5.1. O quantitativo destas refeições está contemplado nas refeições livres, são compostas de desjejum, almoço e jantar.

7.1.12.6. ALIMENTAÇÃO PARA RESIDENTES:

7.1.12.6.1. O quantitativo destas refeições está contemplado nas refeições livres, são compostas de desjejum, almoço e jantar. As refeições (desjejum, almoço e jantar) virão no mesmo horário das refeições dos pacientes e acompanhantes, sendo que as refeições dos residentes ficarão guardadas, refrigeradas e os mesmos ficarão responsáveis por aquecer na hora em que forem comer, caso não consigam fazê-lo na hora da entrega.

7.1.13. Regras gerais para elaboração cardápios e fornecimento de refeições:

7.1.13.1. Para elaboração dos cardápios e atendimento de pacientes com prescrição de dietas normais, assim como para dietas especiais, deverá ser observado o Manual de dietas Hospitalares (anexo 3), que descreve suas características, fracionamento e percaptas a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização – obedecendo o valor calórico mínimo de 1800 Kcal para dieta adulto. O Manual de dietas poderá ser modificado pela Comissão de Dietas da Contratante a qualquer momento da vigência do contrato.

7.1.13.2. O Nutricionista da Contratada deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos;

7.1.13.3. Técnica Dietética de preparo ficará a critério da Contratada, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macro nutrientes e micronutrientes; do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

7.1.13.4. Os cardápios de almoço e jantar deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

7.1.13.5. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo e atendendo às leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

7.1.13.6. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pelo Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se

alterações relativas a itens de hortifrutigranjeiros.

7.1.13.7. A Contratada deverá elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observado o cardápio previamente aprovado pelo Contratante;

7.1.13.8. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Contratante e pela Comissão de Dietas do HU FURG EBSERH;

7.1.13.9. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais;

7.1.13.10. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

7.1.13.11. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com necessidades dietoterápicas específicas, tais como: doença celíaca, APLV, entre outras;

7.1.13.12. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para Coletividade enferma e sadia, em datas especiais (Páscoa e Sexta-Feira Santa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festa Junina, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Unidade de Nutrição Clínica. Nas datas festivas, deverá contemplar cardápios elaborados em todas as preparações para dietas normal e especial, incluindo sobremesa especial;

7.1.13.13. Preparar, em casos especiais e de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante, molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, erva aromáticas, tomate etc., para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas. Estes deverão ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas do Contratante;

7.1.13.14. Almoço e Jantar deverão ser entregues servidos em bandejas térmicas de isopor com divisórias e tampa, atóxicos e livres de Bisfenol A (BPA), obedecendo as normas da ABNT, ou outra tecnologia que mantenha a temperatura do alimento em condições ideais para consumo conforme preconizado por legislações vigentes e mediante prévia aprovação do Contratante;

7.1.13.15. Alimentos de consistência líquida ou semi líquida (feijão e sopas) deverão ser entregues porcionados em embalagens individuais de isopor com tampa, atóxicos e livres de Bisfenol A (BPA);

7.1.13.16. As saladas e sobremesas deverão ser entregues em copos descartáveis com tampa atóxicos e livres de BPA, obedecendo as normas da ABNT;

7.1.13.17. O desjejum, colação, café da tarde, ceia e lanche reforçado deverão ser entregues da seguinte maneira:

Tabela 4

Produto/Preparação	Embalagem
Líquidos Quentes	Copos térmicos de isopor com tampa 300 e 200 ml
Líquidos Frios	Copo descartável de poliestireno com tampa 300 e 200ml
Bolachas doce/salgada 26g	Embalagens individuais 26g
Pães	Embalagens plásticas fechadas a vácuo
Margarina	Sache
Geleia	Sache
Café solúvel	Sache
Açúcar	Sache
Adoçante	Sache
Mingaus	Copos térmicos de isopor descartável com tampa 300ml
Sucos de frutas	Embalagens individuais de 200 ml com canudo
Chás	Copos térmicos de isopor descartável com tampa 200ml
Frutas	Embalagens plásticas fechadas a vácuo
Achocolatado pronto	Embalagens individuais de 200ml com canudo
Suplemento calórico/proteico	Embalagem individual com canudo
Flan	Copo descartável 100ml com tampa
Sucos módulos	Copo descartável 200 ml com tampa
Gelatinas	Copo descartável 100 ml com tampa
Suco para preparo de exames	Garrafa descartável com tampa 1 litro
Iogurte	Copo descartável com tampa
Água de coco	Embalagem de 200 ml com canudo

7.1.13.18. Líquidos quentes ou frios poderão ser entregues em garrafas térmicas e serão porcionados no setor, pelo serviço de copeiragem. Deverá acompanhar o descartável correspondente conforme tabela acima.

7.1.13.19. As embalagens deverão obedecer às normas da ABNT, atóxicas e livres de Bisfenol A;

7.1.13.20. Todas as embalagens deverão estar com etiquetas do tipo adesiva, contendo o nome completo do paciente, leite, tipo de dieta, horário de envase;

7.1.13.21. A contratada deverá fornecer quando solicitado sucos para preparo de exames, que deverá ser claro e sem presença de conteúdo residual;

7.1.13.22. Todas as refeições deverão estar acompanhadas por talheres cujo material deverá estar de acordo com as normas da ABNT, embalados, de acordo com tipo de refeição, conforme tabela:

Tabela 5

Refeição	Tipo de talher
Cafe da manha /cafe da tarde	Palheta e/ou mexedor Faca descartável Guardanapo
Almoço/Jantar	Garfo Faca Colher sopa Colher sobremesa Guardanapo Palito embalado
Gelatina/mingaus/sopas/flans/iogurte	Colher descartável Guardanapo

7.1.13.23. As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa Contratada, com limite de três substituições por refeição, sendo requisitadas até às 09 hs da manhã para o almoço, até as 12 hs para café da tarde, até as 15hs para o jantar, até as 17h para a ceia e 22h para o café da manhã do dia seguinte. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição.

7.1.13.24. Refeições individualizadas solicitadas por meio de esquema alimentar dietético terão o mesmo valor das refeições padrão do cardápio.

7.1.13.25. A contratada deverá elaborar um cardápio de substitutos para pré aprovação juntamente com o cardápio principal, com as seguintes características:

7.1.13.26. Um substituto para cada item citado na tabela de substituição de acordo com as normas do HU FURG EBSERH.

7.1.13.27. Ofertar frutas da época que atendam às necessidades individuais dos pacientes, disponibilizando principalmente uma opção de suco e frutas laxantes, obstipantes, sem ácidos e pobre em potássio diariamente.

7.1.13.28. A periodicidade do cardápio de substitutos deverá obedecer uma repetição de 14 dias.

7.1.13.29. É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios. É vedado usar condimentos industrializados, como o uso de temperos artificiais como, por exemplo, realçadores de sabor, ou caldos concentrados em cubos ou pó.

7.1.13.30. Fornecer o cardápio completo das grandes refeições (almoço e jantar) para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da Contratante;

7.1.13.31. A Contratada deverá instituir programas/métodos permanentes de verificação da aceitação (pesquisa de satisfação) ao cardápio oferecido aos pacientes, acompanhante e residentes pelo menos duas vezes ao ano. Os métodos/programas definidos devem passar por análise prévia da Contratante, para posterior autorização.

7.1.14. SUBSTITUIÇÕES E OPÇÕES DE ALIMENTOS – ALMOÇO E JANTAR:

Tabela 6

Especificação	Preparação	Porção	Frequência
Folhosas (alface crespa, alface roxa, alface americana, alface lisa, rúcula, couve, agrião, radichi, espinafre, acelga)	Folhosas cruas	15g	Todos os dias (uma opção)
Beterraba, cenoura, tomate, repolho verde, repolho roxo, pepino, cebola, pimentões, nabo.	Crua não folhosas	15g	Todos os dias (uma opção)
Abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, vagem, repolho verde, repolho roxo, brócolis, batata doce, batata inglesa, inhame, batata yacon, couve flor, couve manteiga, berinjela, pimentões, milho, ervilha, grão de bico, aspargo, lentilha, feijão branco, soja, trigo.		80g	
Carne bovina sem osso		100g	
Patinho ou coxão de dentro	Com recheio, cubos ou iscas Carne moída Kibe e almondegas		4 vezes ao mês Todos os dias 1 x ao mês
Contra file /Alcatra	Grelhado Assado Ensopado		1x ao mês 1x ao mês 1x ao mês
Vazio	Assado Refogado Grelhado		1x ao mês 1x ao mês 1x ao mês
Ave sem osso		100g	
File de peito, sobrecoxa	Grelhado Cubos, iscas ou moído		2 x ao mês Todos os dias
Ave com osso		120g	
Sobrecoxa, coxa	Assado Refogado com molho		4x ao mês 4x ao mês
Carne suína sem osso (lombo, pernil)	Assado Refogado	100 g 100 g	2 x ao mês 2x ao mês
Peixe		100g	
File/posta – pescada, linguado, tainha	Grelhado/Ensopado		2x ao mês
Opção vegetariana		100g	
Proteína texturizada de soja miúda	Almondega/hamburguer		4x ao mês
Trigo	Cozido com temperos		4x ao mês
Grão de bico	Estrogonofe/refogado		4x ao mês
Proteína de soja grande	Estrogonofe/refogado		4x ao mês
Guarnições			

Massas: Penne, talharim, espaguete, fusili, nhoque, ravioli, capeleti	Cozidos	80g	8x ao mês
Tubérculos			
Aipim, batata doce, batata inglesa	Escondidinho, purê, cozido, ensopado, nhoque	80g	Todos os dias
Farinhas			
Polenta	Cozida/assada	80g	5x ao mês
Farofa	Refogada	20g	1x ao mês
Preparações Especiais			
Sufle de vegetais, quiche, empadão, vegetais assados	Assado	100g	4x ao mês
Acompanhamentos			
Arroz branco	Cozido	90g	Todos os dias
Arroz integral	Cozido	90g	Todos os dias
Leguminosas			
Feijão preto	Cozido	50g	12x ao mês
Feijão carioquinha	Cozido	50g	10x ao mês
Lentilha	Cozida	50g	8x ao mês
Frutas	In natura	100g mínimo	Diariamente, variando durante a semana (Sazonalidade)
Banana		150g	
Bergamota		100g	
Uva		100g	
Pessegueiro		150g	
Caqui		100g	
Pera		100g	
Mamão		150g	
Maçã		130g	
Laranja		150g	
Goiaba		100g	
Ameixa		150g	
Nectarina		150g	
Kiwi		70g	
Sopa ou canja		300 ml	Todos os dias

7.1.15. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS AOS COMENSAIS SADIOS, COM DIETA LIVRE, RESIDENTES E ACOMPANHANTES: (Refeição Padrão):

7.1.15.1. Refeição Padrão: · Destinada aos residentes e acompanhantes, conforme estabelecido;

- 7.1.15.2. Consistência: normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;
- 7.1.15.3. Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica;
- 7.1.15.4. Distribuídas em 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares.

7.1.16. CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS AOS PACIENTES :

- 7.1.16.1. As características das dietas hospitalares constam no Manual de dietas Hospitalares do HU FURG EBSERH em anexo.
- 7.1.16.2. As dietas serão compostas a partir da refeição padrão (Normal) e modificadas em suas características conforme particularidades de cada dieta, com redução, exclusão ou adição de um ou mais nutrientes/alimentos (ex. sódio, fibras, proteínas, carboidratos, entre outras), assim como alteração de consistência.

7.1.17. PARTICULARIDADES DA DIETA PARA DM (Diabetes Mellitus):

- 7.1.17.1. Dieta de adequada em todos os nutrientes para manter o controle metabólico de glicose evitando flutuações dos níveis glicêmicos.
- 7.1.17.2. As preparações deverão utilizar adoçante dietético sem sacarose, em substituição ao açúcar (em sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.). Gestantes e crianças diabéticas deverão receber adoçante de sucralose e/ou stevia.
- 7.1.17.3. As preparações para este tipo de dieta deverão seguir o cardápio das dietas básicas, utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, fazendo apenas as seguintes alterações: substituição da sacarose por adoçante em sachês, para todos os pacientes, quantidade e qualidade previamente aprovada e determinada pelo nutricionista da CONTRATANTE. As per capita's deverão ser seguidas conforme cada esquema alimentar. As substituições poderão ser feitas conforme detalhado nas dietas básicas, desde que solicitada pela nutricionista de clínica.

7.1.18. PARTICULARIDADES DO PACIENTE PEDIÁTRICO:

- 7.1.18.1. As refeições aos pacientes pediátricos deverão fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios. Também o balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.
- 7.1.18.2. Em relação à alimentação do adulto, a alimentação infantil terá algumas particularidades, com recomendações alimentares específicas preconizadas para a faixa etária. Em relação aos descartáveis, para o paciente pediátrico, serão necessários cuidados na seleção dos mesmos. Estes deverão ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia.
- 7.1.18.3. As preparações, assim como a apresentação dos pratos deverão contemplar os cinco sentidos, de modo a promover a estimulação sensorial.
- 7.1.18.4. As formulas infantis e leites prescritos para crianças até 3 anos de idade, serão de responsabilidade da Contratante e preparadas pelo Lactário.

7.1.19. PARTICULARIDADES DOS ACOMPANHANTES E RESIDENTES:

- 7.1.19.1. A refeição será fornecida nos padrões estabelecidos para todos os

comensais do hospital, adequado aos hábitos alimentares da comunidade. Para os acompanhantes serão distribuídas 03 (três) refeições diárias: desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, e para residentes será oferecido uma refeição no horário em que estiverem dentro do hospital, no caso desjejum, almoço e jantar.

7.1.19.2. As refeições (desjejum, almoço e jantar) virão no mesmo horário das refeições dos pacientes e acompanhantes, sendo que as refeições dos residentes ficarão guardadas, refrigeradas e os mesmos ficarão responsáveis por aquecer na hora em que forem comer, caso não consigam fazê-lo na hora da entrega.

8. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. Dos atores que participarão da gestão de contrato:

8.1.1. Gestor do Contrato;

8.1.2. Fiscalização Técnica;

8.1.3. Fiscalização Administrativa;

8.2. A comunicação entre a Contratante e a Contratada será realizada: por meio eletrônico, via e-mail; por telefone e via correspondência.

8.3. Instrumento de medição de resultado (IMR):

8.3.1. O controle de medição de avaliação de qualidade dos serviços representará 10% (dez por cento) do valor total mensal contratado. Desta forma, 90% (noventa por cento) do valor total mensal contratado será pago referente ao serviço efetivamente prestado. Será acordado que as falhas de qualidade vão gerar descontos, após serem registradas as ocorrências.

8.3.2. As falhas na qualidade dos serviços serão registradas pelos fiscais nos formulários de registro de ocorrência (Tabela 7), conforme o tipo e o volume de falhas. O número de ocorrências de cada tipo multiplicados pelo peso correspondente a cada um gera um total de pontos. Quanto maior o número de pontos, maior será o desconto do total mensal contratado, até o limite máximo de 10% (dez por cento), conforme Tabela 8.

8.3.3. Cada ocorrência deverá ser registrada no formulário de registro de ocorrência (Tabela 7) pelo servidor fiscal, no qual deverão ser preenchidas todas as informações no documento com a respectiva identificação do item ou itens em que foram verificadas as ocorrências. Todos os tipos de ocorrências referem-se às obrigações descritas neste Termo de Referência.

8.3.4. No final de cada período de avaliação, a Contratante, por meio do fiscal, elaborará um relatório final, descrevendo o total de ocorrências havidas durante o período. A avaliação será mensal e o relatório deve ser entregue pelos fiscais antes da emissão da nota.

8.3.5. Tabela 7: Modelo para formulário de registro de ocorrências.

Tabela 7

Item avaliado	Total de Ocorrências	Peso	Total de pontos
Uniformização inadequada dos funcionários		0,1	
Mudança de cardápio, sem prévia autorização do Contratante		0,1	
Não atendimento do telefone, não resposta ao e-mail fornecidos pela Contratada para os contatos e registro das ocorrências		0,2	
Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo Contratante, para cada 24 horas de atraso		0,2	
Atraso no horário de entrega de refeições		0,2	
Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência		0,4	
Não distribuição de algum componente do cardápio mesmo que parcialmente		0,2	
Falta de obediência à quantidade (volume e gramatura) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes dos cardápios		0,4	
Dieta entregue para ser distribuída diferente da solicitada e identificada na etiqueta para o paciente		0,4	
Falta do uso de EPI's pelos funcionários da Contratada		0,4	
Falta de materiais, máquinas e equipamentos previstos em rotina		0,4	
Refeições mal acondicionadas na entrega		0,8	
Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas neste termo de referência e/ou contrato, quanto ao transporte, armazenagem, manipulação, preparação e/ou distribuição de alimentos.		0,8	
Emprego de gêneros com validade vencida ou deteriorados.		1	
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados		0,8	
Falta de gêneros alimentícios, materiais, máquinas e/ou equipamentos previstos em rotina e/ou edital		0,6	
Refeições distribuídas em temperatura inadequada		0,8	
Interrupção total ou parcial, sem justa causa, da prestação de serviço		0,8	
Laudo técnico de análise microbiológica de preparação manipulada por funcionário da empresa com resultado de contaminação		0,8	
Não atendimento a qualquer obrigação expressa neste documento, não especificada nesta tabela.		0,8	

8.3.6. Tabela 8: Desconto percentual da nota fiscal.

Tabela 8

Faixa de pontos	Desconto percentual sobre a nota fiscal
Até 2,99 pontos	2%
De 3 a 6,99 pontos	3,5%
De 7 a 15,99 pontos	5%
De 16 a 26,99 pontos	6,5%
De 27 a 37,99 pontos	8%
De 38 a 48,99 pontos	9,5%
A partir de 49 pontos	10%

8.4. Cada descumprimento de contrato é considerado uma ocorrência. Após o somatório das ocorrências mensais, com seus respectivos pesos, será feita a correlação com os percentuais de desconto na nota fiscal.

8.5. Com relação à fiscalização:

8.5.1. Ocorrências: falhas de qualidade que caracterizem descumprimentos do contrato ou que gerem prejuízos à contratante serão apontadas através de ocorrências registradas pelos fiscais em formulário padrão da Contratante, que em caso de danos ou de não regularização, serão objeto de penalidade.

8.5.2. Avaliação mensal contratual: mensalmente, os fiscais de contrato realizarão relatório qualitativo relativo aos serviços prestados, conforme formulário padrão da Contratante para avaliação gerencial e acompanhamento, os quais serão levados em consideração para avaliação quanto à renovação contratual e ações gerenciais visando a melhoria da qualidade dos serviços.

9. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

9.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

9.1.1. As quantidades de refeições para pacientes internados, foram estimadas tendo como base o número de leitos e a estatística de atendimento no ano de 2019.

Tabela 9

Item	Quantidade Anual Estimada	Unid.	Especificação detalhada	Valor Estimado/Anual
1	47631	Refeição	Desjejum	*
2	10783	Refeição	Colação	*
3	65187	Refeição	Almoço	*
4	44086	Refeição	Cafe da tarde	*
5	59220	Refeição	Jantar	*
6	45574	Refeição	Ceia	*
7	132	Refeição	Lanche reforçado	*
8	11180	Porção de 300ml	Sopas/Papas	*
9	396	Porção de 200ml	Sucos para exames	*

10	11880	Porção de 250ml	Suco modulo/mingau modulo	*
11	19800	Porção de 100ml	Gelatinas	*

* Conforme Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh, Art. 13, o valor estimado do procedimento licitatório será sigiloso, sem prejuízo de divulgação do detalhamento dos quantitativos e das demais informações necessárias para elaboração das propostas.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

10.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

10.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

10.4. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência;

10.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

10.6. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

10.6.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação prever o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

10.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

10.6.3. considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.

10.7. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

10.8. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

10.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

10.10. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

11. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais,

além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta.

11.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

11.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos.

11.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

11.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.

11.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017.

11.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante.

11.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

11.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

11.10. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

11.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

11.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

11.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

11.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.

11.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na

condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

11.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

11.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

11.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação;

11.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

11.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

11.22. Providenciar treinamento periódicos aos seus funcionários.

11.23. A CONTRATADA deverá indicar o nome do preposto no momento da assinatura do contrato e seus respectivos dados para contato.

11.24. Para a execução dos serviços deverão ser observados os conceitos, classificação das dietas Hospitalares, tipos, técnicas, procedimentos e métodos para a produção, armazenamento e distribuição de refeições, convencionadas neste Termo de Referência e seus anexos, além da localização, frequência e horários;

11.25. Caberá à Contratada fazer o controle do número e tipo de refeições a serem entregues diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros, que serão fiscalizados diariamente por colaborador do HU no momento da entrega das refeições e assinado pelo mesmo para posterior cobrança;

11.26. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados em sua dependência, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições, para os pacientes, acompanhantes e residentes, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais da UAN, sem ônus adicional a contratante. À contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim;

11.27. Deverão ser cumpridas as Instruções, Normas Técnicas, Manuais e demais orientações do órgão fiscalizador e/ou executores do contrato, salvo as que infringirem normas legais.

11.28. A contratada deverá apresentar à contratante, no prazo máximo de 20 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

11.29. Implantar de forma adequada, sob a avaliação do Fiscal do Contrato e da Comissão e/ou Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH/SCIH), a planificação (programação, execução e supervisão

permanente) dos serviços, garantindo suporte para atender as eventuais necessidades do Serviço de Nutrição e Dietética;

11.30. Os veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada;

11.31. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as no menor tempo possível;

11.32. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados;

11.33. Proceder à contagem e registro do número de refeições, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do Contratante, e, de acordo com o meca

11.34. Emitir relatórios dos procedimentos e serviços realizados diariamente e ao final de cada mês emitir Relatório Consolidado de Medição, o qual se constitui em subsídio para a Avaliação dos serviços realizados;

11.35. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo;

11.36. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas da Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

11.37. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização do Contratante sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o Serviço de Nutrição e Dietética (S.N.D.) do Contratante e da Contratada;

11.38. Reexecutar serviços sempre que solicitado pelo Contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

11.39. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

11.40. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pelo Contratante;

11.41. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;

11.42. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo à legislação vigente;

11.43. Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com as normas sanitárias vigentes.

11.44. Coletar amostras de todas as refeições. Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais. De acordo com a RESOLUÇÃO RDC N° 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de

Alimentação.

11.45. Encaminhar conforme solicitação da Contratante ou em caso de surtos ou suspeitas de surtos, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

11.46. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento das refeições fornecidos a pacientes, residentes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

11.47. Garantia de acondicionamento/envase e transporte das preparações: As preparações deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela Contratante e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente. Os equipamentos térmicos deverão estar devidamente etiquetados, sendo que na etiqueta deverão constar as seguintes informações: data, horário do final do preparo, temperatura e horário de início e término do envase de cada lote, bem como a identificação da preparação e do lote e o peso e/ou a quantidade de porções.

11.48. As preparações deverão ser transportadas acondicionadas em hotbox e em veículos próprios para transporte de alimentos destinados ao consumo humano, que atendem às especificações técnicas da legislação vigente. Os veículos deverão trazer Certificado de Inspeção Sanitária A (CIS-A), em conformidade com a Resolução da Secretaria Municipal de Governo (SMG) nº. 604, de 11/9/2002, periodicamente atualizado. Não será permitido o transporte concomitante de matéria-prima ou produtos alimentícios crus e alimentos prontos para consumo, caso os primeiros representem risco de contaminação para os últimos.

12. CRITÉRIOS E PRÁTICAS DE SUSTENTABILIDADE

12.1. Critérios e práticas de sustentabilidade a serem incluídos como obrigação da contratada:

12.1.1. A CONTRATADA deverá observar, no que couber, as disposições da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de Janeiro de 2010 referente à prestação dos serviços.

12.1.2. A CONTRATADA deverá providenciar o descarte correto para os resíduos provenientes do fornecimento do objeto.

12.1.3. A CONTRATADA será responsável pela destinação adequada dos resíduos gerados pela execução do objeto.

13. DA SUBCONTRATAÇÃO

13.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

14. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

14.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

15. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

15.1. Nos termos do art. 101 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEERH, será designada formalmente equipe de fiscalização com vistas a garantir o atendimento dos direitos e obrigações pactuados, assim como o cumprimento da legislação pertinente.

15.2. É facultada a contratação de terceiros para assistir ou subsidiar as atividades de fiscalização, desde que justificada a necessidade de assistência especializada.

15.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

15.4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

15.5. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste.

15.6. O representante da Contratante deverá ter a qualificação necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

15.7. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

15.8. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

15.9. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual.

15.10. As atividades de gestão e fiscalização da execução contratual devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

15.11. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

15.11.1. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

15.12. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

15.13. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.14. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

15.15. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

15.16. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

15.17. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

15.18. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

15.19. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SLTI/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

16. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

16.1. A emissão da Nota Fiscal deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

16.2. No prazo de até *5 dias corridos* do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;

16.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

16.3.1. A contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários.

16.3.1.1. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato

16.3.1.2. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios,

defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório.

16.3.1.3. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

16.3.2. No prazo de até *10 dias corridos* a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar Relatório Circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato.

16.3.2.1. quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

16.3.2.2. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

16.3.2.2.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

16.4. No prazo de até *10 (dez) dias corridos* a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

16.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

16.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

16.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

16.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.

16.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

16.7. O gestor emitirá termo circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentação apresentados, e comunicará a CONTRATADA para que emita a Nota Fiscal com o valor exato dimensionado pela fiscalização com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR), ou instrumento substituto.

17. **DO PAGAMENTO**

17.1. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal.

17.2. A emissão da Nota Fiscal será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

17.3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo servidor competente, devidamente acompanhada das comprovações mencionadas no item 2 do Anexo XI da IN SEGES/MPDG nº 5/2017.

17.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- 17.4.1. a data da emissão;
- 17.4.2. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 17.4.3. o período de prestação dos serviços;
- 17.4.4. o valor a pagar; e
- 17.4.5. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

17.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

17.6. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

- 17.6.1. não produziu os resultados acordados;
- 17.6.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 17.6.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

17.8. Antes do pagamento, o Contratante realizará consultas para verificar a manutenção das condições de habilitação da Contratada, imprimindo e juntando os resultados ao processo de pagamento.

17.8.1. Serão efetuadas as seguintes consultas:

- a) Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;
- b) Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal – CADIN;
- c) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;
- d) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa;
- e) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS;
- f) Certidão Negativa de Inidôneos – TCU.

17.9. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

17.10. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

17.11. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

17.12. Persistindo a irregularidade, a contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à contratada a ampla defesa.

17.13. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a contratada não regularize sua situação junto ao SICAF.

17.13.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

17.14. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

17.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

EM = Encargos Moratórios a serem acrescidos ao valor

originariamente devido I = Índice de atualização financeira,

calculado segundo a fórmula:

$$I = \frac{(6/100)}{365}$$

N = Número de dias entre a data limite prevista para o pagamento e a data do

efetivo pagamento VP = Valor da Parcela em atraso

18. DO REAJUSTE

18.1. Os preços são fixos e irrealizáveis no prazo de um ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

18.1.1. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da contratada, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice

IPCA/IBGE exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

18.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

18.3. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

18.4. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

18.5. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

18.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

18.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

19. **GARANTIA DA EXECUÇÃO**

19.1. O adjudicatário prestará garantia de execução do contrato, com validade durante a execução do contrato e por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato.

19.2. No prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do contratante, contados da assinatura do contrato, a contratada deverá apresentar comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária.

19.2.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

19.2.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas.

19.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual, conforme item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP nº 5/2017.

19.4. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

19.4.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

19.4.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

19.4.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

19.4.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.

19.5. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.

19.6. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

19.7. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

19.8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

19.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

19.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

19.11. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

19.12. Será considerada extinta a garantia:

19.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

19.12.2. no prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.

19.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

19.14. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.

20. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a EBSERH poderá, garantido o regular processo administrativo, aplicar ao contratado as seguintes sanções:

20.1.1. Advertência;

20.1.2. Multa:

20.1.2.1. multa moratória de 0,06% (seis centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

20.1.2.2. multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor total do contrato/empenho, no caso de inexecução total do objeto;

20.1.2.3. em caso de inexecução parcial, a multa compensatória, no mesmo percentual do subitem acima, será aplicada de forma proporcional à obrigação inadimplida;

20.1.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 10 e 11 abaixo.

20.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a EBSERH, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

20.1.4. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela EBSERH ou cobrada judicialmente.

20.2. As sanções de advertência e suspensão poderão ser aplicadas juntamente com a de multa, devendo a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, ser apresentada no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da notificação da instauração do processo administrativo para apuração de descumprimento de obrigação contratual.

20.3. Poderá ser emitida GRU – Guia de Recolhimento da União para pagamento da multa devida pela contratada.

20.4. A sanção de suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a EBSERH poderá também ser aplicada à empresa ou ao profissional que:

20.4.1. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

20.4.2. Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

20.4.3. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a EBSERH em virtude de atos ilícitos praticados.

20.4.4. Convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato;

20.4.5. Deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

20.4.6. Apresentar documentação falsa exigida para o certame;

20.4.7. Ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação;

20.4.8. Não mantiver a proposta;

20.4.9. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

20.4.10. Comportar-se de modo inidôneo, inclusive com a prática de atos lesivos à Administração Pública previstos na Lei 12.846/2013.

20.5. A Ebserh deverá informar os dados relativos às sanções por ela aplicada aos contratados de forma a manter atualizado o CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas de que trata a Lei nº 12.846/13, bem como no SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores.

20.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

20.7. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 10 e 11:

Tabela 10

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

Tabela 11

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Termo de Referência/contrato;	01
9	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA.	01

21. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

21.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.

21.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no edital.

21.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

21.3.1. Declaração formal de disponibilidade do aparelhamento técnico adequado e do elenco básico de insumos essenciais para o cumprimento do objeto;

21.3.2. Atestado (s) de capacidade técnica, em nome do licitante, fornecido (s) por pessoa (s) jurídica (s) de direito público ou privado, que comprove (m) ter o licitante fornecido no mínimo 50% do quantitativo das refeições solicitadas durante o período de um ano, permitindo-se o somatório de atestados para comprovação do quantitativo para o serviço prestado no mesmo período;

21.3.2.1. O atestado deverá conter pelo menos: prazo contratual com data de início e término, local da prestação dos serviços; natureza da prestação dos serviços; quantidade de refeições fornecidas, no prazo de vigência do contrato, informando a média diária de refeições, caracterização do bom desempenho do licitante, identificação da pessoa jurídica emitente, bem como o nome e o cargo do contratante da licitante;

21.3.3. Comprovante de registro ou inscrição da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) com jurisdição sobre o domicílio da sede da licitante;

21.3.4. Comprovante que possui em seu quadro de pessoal, 01 (um) profissional de nível superior, graduado em nutrição, responsável técnico pelo acompanhamento da execução dos serviços. A comprovação se dará por meio de apresentação de contrato de trabalho ou prestação de serviço, ou carteira profissional, ou com declaração de compromisso de vinculação contratual futura, caso o proponente seja efetivamente contratado; e de graduação através da apresentação do diploma emitido por instituição de nível superior reconhecida pelo MEC – Ministério da Educação.

21.3.4.1. A licitante deverá apresentar comprovante de regularidade deste profissional junto ao conselho de classe a que pertence.

21.3.5. Alvará Sanitário ou Licença de Funcionamento ou Licença Sanitária Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, emitida pela Vigilância Sanitária da Secretaria de Saúde Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, da sede do licitante.

21.4. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global.

21.5. O critério de aceitabilidade de preços é sigiloso, nos termos do art. 13 do Regulamento de Licitações e Contratos da Ebserh.

22. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

22.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

22.1.1. Gestão/Unidade: 26443/155908

22.1.2. Fonte: 6153000300

22.1.3. Programa de Trabalho: 172853

22.1.4. Elemento de Despesa: 339039-41

22.1.5. PI: NM200000000

23. INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

23.1. A execução dos serviços será iniciada em até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato.

Equipe de Planejamento da Contratação

(assinado eletronicamente)

Membro da Equipe: SIM
Emeline Pereira Gusmão
Bióloga

Membro da Equipe: SIM
Fernanda da Silva Ortiz
Assistente Administrativo

Membro da Equipe : SIM
Cristiane Martins Acosta
Nutricionista

Membro da Equipe: SIM
Leisimar Cardozo Echeverria
Nutricionista

Membro da Equipe: SIM
Juliana Borges Bezerra
Nutricionista

Membro da Equipe: SIM
Fabiane Duarte Galhardo
Nutricionista

Membro da Equipe: SIM
Cristiano Gloria Oliveira
Assistente Administrativo

Encaminhe-se para aprovação do Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar, conforme Art. 2º, inc. VI, alínea a da Portaria-SEI nº 137, de 18 de setembro de 2019 (HU-FURG/Ebserh).

Diante do exposto, no processo de Planejamento da Contratação, aprovo o referido Termo de Referência.
Wilson Oliveira Junior

Chefe da Divisão de Logística e Infraestrutura Hospitalar



Documento assinado eletronicamente por **Wilson Oliveira Junior, Chefe de Divisão**, em 08/2020, às 14:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Emeline Pereira Gusmao, Biólogo(a)**, em 05/08/2020, às 14:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fernanda da Silva Ortiz, Assistente Administrativo**, em 08/2020, às 14:53, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fabiane Duarte Galhardo, Nutricionista**, em 08/2020, às 15:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Borges Bezerra, Chefe de Unidade**, em 08/2020, às 15:11, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Leisimar Cardozo Echeverria, Nutricionista**, em 08/2020, às 15:16, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cristiane Martins Acosta, Nutricionista**, em 08/2020, às 09:19, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Cristiano Gloria Oliveira, Assistente Administrativo**, em 08/2020, às 09:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **8224230** e o código CRC **B66CD2D1**.

Referência: Processo nº 23764.007845/2020-41 SEI nº 8224230

Anexo E – Portaria SEI nº 204/2020 - Fornecimento de Refeições nos HUFs da Rede EBSERH



PRESIDÊNCIA

REGULAMENTAÇÃO DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NOS HUFs

Portaria-SEI nº 204, de 08 de dezembro de 2020

O Presidente em exercício da Empresa Brasileira de Serviços Hospitalares – Ebserh, no uso das atribuições que lhe são conferidas pelo art. 56 do Estatuto Social vigente da Ebserh, e CONSIDERANDO:

- o disposto no art. 33 do Regimento Interno vigente;
- o Decreto nº 5.452, de 1º de maio de 1943, que aprova a Consolidação das Leis do Trabalho;
- a Lei nº 6.932, de 7 de julho de 1981, que dispõe sobre as atividades do médico residente e dá outras providências, e suas alterações;
- a Lei nº 8.460, de 17 de setembro de 1992, que concede antecipação de reajuste de vencimentos e de soldos dos servidores civis e militares do Poder Executivo e dá outras providências;
- o Decreto nº 3.887/2001, que regulamenta o art. 22 da Lei nº 8.460, de 17 de setembro de 1992, e dispõe que o auxílio-alimentação destinado aos servidores civis ativos da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional não será acumulável com outros de espécie semelhante;
- a Lei nº 11.788, de 25 de setembro de 2008, que dispõe sobre o estágio de estudantes;
- o Plano de Benefícios da Ebserh (2018), que prevê em seu item III, subitem 1, o pagamento de auxílio-alimentação para subsidiar despesas do colaborador com itens de necessidades alimentares básicas;
- a Resolução do Ministério da Educação (MEC) nº 27, de 18 de abril de 2019, que disciplina a oferta de estágio optativo no âmbito dos programas de residência médica;
- que, nos Hospitais Universitários Federais (HUFs) da Rede Ebserh há profissionais laborando sob diferentes vínculos; e
- o princípio de economicidade da Administração Pública, bem como a proteção ao erário público, resolve:

Art. 1º Regular o fornecimento de refeições nos HUFs da Rede Ebserh, na forma disposta nesta Portaria-SEI.

CAPÍTULO I

DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Art. 2º O fornecimento de refeições deve ocorrer por contratos de serviços na modalidade integral, salvo exceções motivadas e justificadas pelo Hospital por meio de estudo técnico preliminar e enviadas previamente para ciência da Administração Central.

§ 1º A modalidade integral engloba 100% (cem por cento) do fornecimento, pela Contratada, dos seguintes elementos: mão-de-obra para produção e distribuição de refeições orais e enterais; insumos, utensílios, equipamentos e outros bens patrimoniais móveis que se fizerem necessários

para a operação, manutenção de equipamentos e manutenção das dependências físicas colocadas à disposição pelo HUF à Contratada, além de outros serviços auxiliares.

§ 2º Deve-se privilegiar a forma de contratação que promova maior segurança alimentar, na seguinte ordem de prioridade: (1) preparada, (2) transportada com utilização do sistema "cook-chill" e (3) transportada com sistema convencional.

Art. 3º O fornecimento de refeições em HUFs da Rede e às expensas da Ebserh ocorrerá exclusivamente para os seguintes grupos, de acordo com os seguintes máximos diários e tipos de dieta:

- I. Pacientes - 6 (seis) refeições de dietas gerais ou especiais: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia;
- II. Acompanhantes - 3 (três) refeições de dietas gerais: desjejum, almoço e jantar;
- III. Residentes médicos e residentes multiprofissionais e em área profissional da saúde - 6 (seis) refeições de dietas gerais: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia;
- IV. Alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) ou em estágio obrigatório e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) oriundos dos cursos da Universidade Federal ao qual o Hospital está vinculado - 1 (uma) refeição de dieta geral para os plantonistas diurnos: almoço; 2 (duas) refeições de dietas gerais para os plantonistas noturnos: jantar e desjejum.

Art. 4º Cabe às unidades ou aos setores responsáveis pela produção e distribuição de refeições, sejam Unidades e Setores de Hotelaria Hospitalar ou de Nutrição Clínica, efetuarem os registros de utilização (fornecimento de refeições) e absenteísmos às refeições programadas para cada grupo de usuários citados no Art. 3º e enviarem os registros sistematicamente (frequência mensal) à Superintendência, Gerência Administrativa, Gerência de Atenção à Saúde e Gerência de Ensino e Pesquisa para providências que se fizerem necessárias no sentido de coibir as perdas e os desperdícios.

Parágrafo único. Os indicadores de utilização (fornecimento de refeições), assim como de perdas e desperdícios, devem ser encaminhadas trimestralmente ao Colegiado Executivo do hospital para apreciação, juntamente com plano de ação, quando necessário.

Art. 5º Cabe aos HUs da Rede Ebserh definir, dentro de sua capacidade administrativa e operacional, quais as refeições passíveis de fornecimento para cada público-alvo, observadas as condições especificadas no Art. 3º, incisos III e IV, e nos artigos 17 a 21 desta Portaria-SEL.

Art. 6º Os gestores de cada unidade hospitalar da Rede Ebserh são responsáveis pelos trâmites administrativos e pela completa instrução processual que se fizerem necessários para subsidiar as decisões internas, além do estabelecimento de procedimentos padronizados, normas internas e ferramentas de controle necessárias para coibir perdas, desperdícios e execução indevida.

SEÇÃO I DOS ACOMPANHANTES

Art. 7º Os acompanhantes terão direito ao fornecimento de refeições durante o acompanhamento de pacientes internados nas seguintes condições:

- I. Mulheres em trabalho de pré-parto, parto e pós-parto imediato;
- II. Pessoas portadoras de deficiência;
- III. Idosos (pessoas com idade igual ou superior a 60 anos);
- IV. Crianças e Adolescentes (pessoas com idade até 18 anos incompletos);

§ 1º É permitido apenas 1 (um) acompanhante por paciente.

§ 2º É resguardado o direito a acompanhante (apenas 1) para pacientes indígenas internados apenas naqueles HUs que recebem o Incentivo para a Atenção Especializada aos Povos Indígenas (IAE-PI).

§ 3º As refeições para acompanhantes devem ser oferecidas no refeitório da Unidade Hospitalar, salvo casos devidamente justificados por profissional da assistência.

Art. 8º Os residentes médicos e residentes multiprofissionais e em área profissional da saúde terão direito a refeições no refeitório da Unidade Hospitalar.

§ 1º Os residentes médicos e residentes multiprofissionais e em área profissional da saúde oriundos de estágio optativo de outras instituições da Rede Ebserh terão direito a refeições no refeitório da unidade hospitalar.

§ 2º As listas nominais dos residentes médicos e residentes multiprofissionais e em área profissional da saúde deverão ser fornecidas mensalmente pelas Gerências de Ensino e Pesquisa, por refeição e por dia, respeitando as escalas programadas, somente entre os residentes com matrícula ativa, sendo de sua exclusiva responsabilidade a veracidade das mesmas.

§ 3º É vedado o fornecimento de refeições a residentes que estiverem em licença, afastamento ou férias.

§ 4º Não será permitido o acesso ao refeitório a residentes cujo nome não estiver na lista fornecida pela Gerência de Ensino e Pesquisa para a refeição e o dia específicos.

Art. 9º Os alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão ou em estágio obrigatório e esquema de plantão terão direito a refeições no refeitório da unidade hospitalar, nas seguintes condições:

- I. Permanência de 12 (doze) horas ininterruptas em atividade de formação no HU;
- II. Matrícula ativa no curso da Universidade Federal ao qual o HU está vinculado; e
- III. Integrar lista nominal fornecida pela Gerência de Ensino e Pesquisa do respectivo hospital para a refeição e o dia específicos, de acordo com escala.

§ 1º O fornecimento de refeições aos alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) ou em estágio obrigatório e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) pode ser suspenso pela governança local em casos de absenteísmos acima de 25% (vinte e cinco por cento) do programado.

§ 2º As listas nominais de alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) ou em estágio obrigatório e esquema de plantão (permanência de 12 horas ininterruptas) deverão ser fornecidas mensalmente pelas Gerências de Ensino e Pesquisa por refeição e por dia, respeitando as escalas programadas, sendo de sua exclusiva responsabilidade a veracidade das mesmas.

§ 3º Não será permitido o acesso ao refeitório a alunos cujo nome não estiver na lista fornecida pela Gerência de Ensino e Pesquisa para a refeição e dia específicos.

Art. 10 Cabe à Gerência de Ensino e Pesquisa todas as medidas cabíveis, inclusive educativas, sistemáticas ou não, aos residentes médicos e residentes multiprofissionais e em área profissional da saúde e aos alunos de graduação em regime de internato e esquema de plantão ou alunos de graduação em estágio obrigatório e esquema de plantão, para conter perdas e desperdícios em níveis sustentáveis em seu Hospital.

Art. 11 Os gestores de cada hospital da Rede Ebserh devem estabelecer procedimentos internos para o correto planejamento da demanda e controle da execução, de forma a minimizar perdas e desperdícios e garantir a não acumulação de benefícios de alimentação no caso de empregados e servidores públicos, conforme Decreto nº 3.887/2001.

Art. 12 Cabe a gestão de cada hospital avaliar conveniência e oportunidade da prática da aplicação da cessão de uso a terceiros de áreas para exercício de atividade de apoio, a título oneroso, conforme Art. 20 da Lei n.º 9.636/98.

Art. 13 Os quantitativos de refeições para fins de contratação e planejamento orçamentário devem ser definidas a partir dos parâmetros determinados nos Art. 3º, 7º, 8º e 9º da presente norma.

Parágrafo único. Os quantitativos estimados de refeições para pacientes devem ser calculados a partir da média mensal do número de pacientes-dia da instituição, considerando no mínimo, os dois últimos anos, preservando-se margem de segurança máxima de 10%, em detrimento do número de leitos.

CAPÍTULO II

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES SEM CUSTOS À EBSERH

SEÇÃO I

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO AOS ALUNOS DE GRADUAÇÃO QUE NÃO ATENDEM ÀS CONDIÇÕES DO ART. 9º

Art. 14 As despesas geradas pelo fornecimento de refeições aos alunos de graduação que não atendem às condições definidas no Art. 9º devem ser assumidas pelas respectivas instituições mantenedoras dos programas de formação a que estão vinculados, quando ocorrerem.

§ 1º O pagamento das despesas citadas no *caput* devem ser precedidas de instrumento formal assinado entre as partes que contenha a referida previsão e sua operacionalização.

§ 2º A possibilidade do fornecimento de refeições previsto no *caput* deve estar previsto no edital e nos anexos que deram origem à contratação do serviço de fornecimento de refeições orais do Hospital.

§ 3º É imprescindível a comprovação da contratada sobre a capacidade em atender a nova demanda, estipulado o limite pelo Contratante, por meio de estudo técnico de viabilidade e planejamento.

Art. 15 As listas nominais de alunos de graduação deverão ser fornecidas mensalmente pelas Gerências de Ensino e Pesquisa por refeição e por dia, respeitando as escalas programadas, sendo de sua exclusiva responsabilidade a veracidade das mesmas.

Art. 16 É vedado o fornecimento de refeições para alunos de graduação que não atendem às condições definidas no Art. 9º quando os serviços de produção e distribuição de refeições ocorrem no formato autogestão ou terceirização parcial.

SEÇÃO II

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PARA EMPREGADOS E SERVIDORES

Art. 17 Fica autorizado o fornecimento de refeições em unidades hospitalares da Rede Ebserh para empregados e servidores públicos da Rede Ebserh.

Art. 18 O fornecimento de refeições a empregados e servidores públicos da Rede Ebserh será exclusivamente de dietas gerais.

Art. 19 Os empregados lotados nos HUs da Rede Ebserh podem optar pelo recebimento do auxílio refeição na forma de refeições durante a jornada de trabalho, em substituição ao benefício auxílio-alimentação/refeição disponibilizado no contracheque.

Parágrafo único. A formalização da opção referida no *caput* deve ocorrer obrigatoriamente mediante acordo individual escrito.

Art. 20 Nos HUs da Rede Ebserh com serviço de produção e distribuição de refeições na modalidade integral (terceirização integral), as empresas contratadas poderão efetuar a venda direta de refeições aos empregados e servidores públicos, desde que atendidas as seguintes condições:

- I. Houver previsão no edital e nos anexos que deram origem à contratação; e
- II. Comprovação da contratada sobre a capacidade em atender a nova demanda, estipulado o limite pelo Contratante, por meio da citação dos estudos técnicos preliminares que ensejaram a respectiva contratação conjugado à proposta comercial e planilha de custos e formação de preços apresentada pela Contratada.

Parágrafo único. Os hospitais com serviço de produção e distribuição de refeições na modalidade integral sem previsão em edital para a venda direta de refeições aos empregados e servidores públicos devem interromper imediatamente tal fornecimento após a cessão do estado de emergência de saúde pública de importância internacional decorrente do Covid-19, e incorporar previsão em novo certame licitatório caso haja interesse e viabilidade.

Art. 21 Nos HUs da Rede Ebserh com serviços de produção e distribuição de refeições no formato autogestão ou terceirização parcial, as refeições poderão ser fornecidas aos empregados e servidores públicos que recebem auxílio-alimentação/refeição mediante a observância dos seguintes procedimentos: (1) recolhimento antecipado do valor referente às refeições por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), conforme consta no Anexo I dessa norma; e (2) concessão de passes - em forma de tiquete ou voucher - ou outro mecanismo de controle sobre o número de refeições adquiridas por meio de GRU, para o acesso controlado ao refeitório.

Parágrafo único. Para o procedimento descrito no *caput*, deve-se observar o disposto no art. 6º.

SEÇÃO III

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO PARA DEMAIS USUÁRIOS

Art. 22 Cabe aos HUs da Rede Ebserh definirem, dentro de sua capacidade administrativa e operacional da produção de refeições e de seu refeitório, o fornecimento aos demais grupos de usuários do Hospital.

§ 1º São exemplos de demais grupos de usuários do Hospital: acompanhantes não legalmente instituídos, visitantes, professores e pesquisadores.

§ 2º O fornecimento de refeições aos demais grupos de usuários fica condicionado à previsão em edital.

§ 3º As refeições serão realizadas no refeitório da Unidade Hospitalar e exclusivamente em dietas gerais.

§ 4º Aplicam-se as mesmas regras procedimentais previstas nos arts. 18, 20 e 21 deste normativo.

SEÇÃO IV

VALORES UNITÁRIOS DE REFEIÇÃO

Art. 23 Nos HUs da Rede Ebserh com serviço de produção e distribuição de refeições na modalidade integral (terceirização integral) que apresentarem fornecimento de refeições de acordo com as Seções I, II e III deste Capítulo, as empresas contratadas devem praticar os mesmos valores unitários contratados pelo Hospital.

Art. 24 Nos HUs da Rede Ebserh com serviços de produção e distribuição de refeições no formato autogestão ou terceirização parcial com fornecimento de refeições de acordo com as Seções II e III deste Capítulo, o fornecimento e refeições deve ocorrer mediante a observância dos seguintes procedimentos: (1) recolhimento antecipado do valor referente às refeições por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), conforme consta no Anexo I dessa norma; e (2) concessão de passes - em forma de tiquete ou voucher - ou outro mecanismo de controle sobre o número de refeições adquiridas por meio de GRU, para o acesso controlado ao refeitório.

Parágrafo único. O valor unitário da refeição será definido a partir da apuração de custos pela área técnica competente, devendo ser considerado o histórico dos últimos 6 (seis) meses.

CAPÍTULO III

DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E TRANSITÓRIAS

Art. 25 Todos os HUs da Rede Ebserh deverão adotar sistema de controle de acesso ao refeitório por catraca com utilização de crachá ou biometria no prazo máximo de 31/12/2022.

Parágrafo único. Naqueles HUs onde não existe implantada a tecnologia descrita no *caput* e não há possibilidade de executá-lo diretamente, deve a Administração incorporá-la ao termo de referência da próxima contratação e adotar imediatamente medidas de controle para minimizar os acessos indevidos enquanto a tecnologia não estiver implantada.

Art. 26 A comunicação das alterações nos critérios de concessão do auxílio-alimentação e auxílio-refeição, na forma de refeições, ficará sob a responsabilidade das Unidades de Comunicação Social dos HUs, que deverão executar plano de comunicação mínimo previamente estabelecido pela Coordenadoria de Comunicação Social da Administração Central da Ebserh.

Art. 27 Ficam revogados os Arts. 1º ao 4º da Portaria-SEI nº 126, de 20 de maio de 2020.

Art. 28 Os casos omissos serão dirimidos pela Diretoria de Administração e Infraestrutura.

Art. 29 Esta Portaria-SEI entra em vigor em 30 (trinta) dias a partir da data de sua publicação.

Eduardo Chaves Vieira

ANEXO I

1. O recolhimento dos valores referentes ao fornecimento de refeição deverá ser feito por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), com código de recolhimento 28935-3, e devendo ser emitida com os seguintes parâmetros:
 - a. Unidade Gestora (UG): 155XXX - Número da UG da filial EBSEH responsável pelo fornecimento da alimentação;
 - b. Gestão: 26443 - EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES;
 - c. Código de Recolhimento: 28935-3 - SFIN Serviço de Hospedagem e Alimentação;
 - d. Número de Referência:
 - Complexo Hospitalar: nº 1 - hospital geral; e nº 2 - hospital especializado/maternidade
 - Hospital: nº 1 - hospital
 - e. CPF ou CNPJ do Contribuinte/Recolhedor: CPF do usuário que irá retirar os passes;
 - f. Nome do Contribuinte/Recolhedor: Nome do usuário que irá retirar os passes;
 - g. Valor Principal e Total: Valor total dos passes a serem retirados pelo usuário.
2. A Unidade deverá utilizar as especificações acima mencionadas para arrecadar os valores que serão registrados contabilmente na matriz, sendo também obrigatório o registro contábil na filial em conta de controle.