

Memorando 16- 214/2026

De: Paula C. - SMS - DAAD

Para: Envolvidos internos acompanhando

Data: 26/03/2026 às 14:49:27

Setores envolvidos:

SMS, SAD - DC, SMS - DAAD, SMS - GAML, SMS - SREG, SMS - DCONT, SAD - GERCOM, SAD - DIR, SMS - NGDC

Nova licitação para Contratação de empresa para fornecimento de refeição pronta (marmitex) aos pacientes e/ou acompanhantes em tratamento de saúde no município de Três Lagoas – MS

Como resposta ao despacho 13, referente à forma de embalagem e composição dos marmitex, segue apontamentos para considerações do controle interno tendo como foco a **segurança alimentar** (manutenção da temperatura) e a **viabilidade logística**, aliados ao cumprimento de diretrizes nutricionais.

Justificativa Técnica para Aquisição de Refeições Prontas (Marmitex)

1. Eficiência Térmica e Higiene: O Uso do Poliestireno Expandido (Isopor)

A escolha pelas embalagens de poliestireno expandido (isopor) fundamenta-se na sua capacidade de isolamento térmico superior. Para pacientes em tratamento, a manutenção da temperatura acima de 60°C é um requisito de segurança sanitária (RDC 216/2004 da ANVISA) para evitar a proliferação de microrganismos.

- **Estabilidade Térmica:** O isopor atua como uma barreira física que minimiza a troca de calor com o ambiente externo de Três Lagoas, cidade conhecida pelas altas temperaturas, garantindo que a refeição chegue ao paciente em condições ideais de consumo.
- **Integridade Sensorial:** Mantém a palatabilidade (sabor e textura), fator crucial para pacientes que, muitas vezes, apresentam inapetência devido aos tratamentos médicos.
- **Custo-Benefício:** É uma solução descartável que elimina riscos de contaminação cruzada associados a recipientes reutilizáveis mal higienizados.

2. Adequação Nutricional e Balanço Energético

A composição proposta (arroz, feijão, proteína e duas guarnições) foi planejada para oferecer uma densidade calórica e nutricional completa, essencial para a recuperação volêmica e imunológica dos pacientes.

Análise da Composição:

- **Base (Arroz e Feijão):** Fornece o aporte necessário de carboidratos complexos e aminoácidos essenciais (lisina e metionina), garantindo a energia basal para o organismo.
- **Proteína Animal:** Fundamental para a reconstrução tecidual e manutenção da massa magra, frequentemente debilitada em processos de tratamento contínuo.

- **Guarnição de Legumes:** A obrigatoriedade de uma das guarnições ser composta por legumes garante a oferta de fibras, vitaminas e minerais essenciais. Isso promove o equilíbrio do índice glicêmico da refeição e auxilia no trânsito intestinal, muitas vezes afetado por medicações.

Sendo assim a estrutura da marmita respeita o equilíbrio de macronutrientes e a aquisição neste formato assegura que a empresa forneça uma alimentação que não é apenas "comida", mas parte integrante do protocolo terapêutico do paciente, entregue com segurança térmica e rigor nutricional.

Atenciosamente, Paula Costa Cunha.

Nutricionista

CRN3: 66793





VERIFICAÇÃO DAS ASSINATURAS



Código para verificação: 2BA1-824D-B7F1-2C4E

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ PAULA COSTA CUNHA (CPF 013.XXX.XXX-69) em 27/03/2026 09:06:19 GMT-04:00
Papel: Parte
Emitido por: Sub-Autoridade Certificadora 1Doc (Assinatura 1Doc)

Para verificar a validade das assinaturas, acesse a Central de Verificação por meio do link:

<https://chapadaodosul.1doc.com.br/verificacao/2BA1-824D-B7F1-2C4E>