

ANEXO I-G – INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIOS DA COLETIVIDADE SADIA E ENFERMA

1. REGRAS GERAIS

1.1. Tanto os cardápios da coletividade sadia (acompanhantes, residentes, internos e comensais do refeitório), quanto os cardápios da coletividade enferma (pacientes internados) estarão sujeitos às regras postuladas neste documento, respeitando-se às devidas diferenciações.

1.2. Para a coletividade sadia a forma de distribuição das refeições será centralizado, para a entrada, para os acompanhamentos e guarnições a modalidade será *self-service*; já as preparações proteicas (prato principal), os sucos e as sobremesas serão servidos pelos funcionários da CONTRATADA. Os funcionários citados deverão estar com uniforme específico para o porcionamento no balcão, e diferenciado dos demais uniformes utilizados na produção de refeições, com a logomarca da empresa fixada.

1.3. Para a coletividade enferma, a forma de distribuição das refeições será centralizada, com todos os alimentos já porcionados em embalagens descartáveis, servidos diretamente nos leitos dos pacientes.

1.4. Os per capitas especificados neste documento referem-se a alimentos prontos para o consumo.

1.5. Os referidos per capitas referem-se à quantidade mínima preconizada. Porém, de acordo com o cálculo do cardápio realizado pelo nutricionista da CONTRATADA, ou para atender às individualizações das dietas prescritas pelos nutricionistas da CONTRATANTE, esses per capitas podem sofrer acréscimos ou reduções para atender ao valor nutricional da dieta, conforme as consistências e patologias.

1.6. Sempre que houver discordância entre a gramatura servida e o contratual, a CONTRATANTE se reserva no direito de conferir o peso, devendo a CONTRATADA providenciar o imediato ajuste do quantitativo.

1.7. Deverá existir no balcão do refeitório prato padrão, funcionando como guia para porcionamento, conforme os per capitas exigidos nesse termo. Para a coletividade enferma, nas dietas de consistência livre e branda, deverá existir uma bandeja padrão, tratando-se de guia de porcionamento para as copeiras. Com relação às demais consistências, a fiscalização do contrato poderá solicitar conforme conveniência do serviço;

1.8. A CONTRATADA deverá disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO nas áreas e recintos em que se façam necessárias.

1.9. É obrigatória a disponibilização das cubas com as preparações do cardápio aprovado até o final da distribuição da refeição tanto para coletividade sadia como enferma;

1.10. Todos os membros da fiscalização e gestão do contrato deverão ter direito às refeições. Na ausência dos membros, 02 (duas) refeições deverão ser disponibilizadas para os nutricionistas do setor de nutrição, como forma de avaliar o cardápio ofertado.

1.11. A CONTRATADA deverá apresentar à fiscalização de contratos, antes da execução dos cardápios, as fichas técnicas de preparo (FTP) de todas as preparações.

1.12. Em situações em que forem identificados erros nas FTPs, ou em caso de discordância entre a forma de execução das mesmas, a Fiscalização do Contrato poderá solicitar os ajustes necessários para a adequação.

1.13. A CONTRATANTE se reserva o direito de avaliar a qualidade de todos os alimentos e preparações servidas, tanto referente aos ingredientes utilizados, quanto às técnicas de preparo, à apresentação, cores, ao teor de óleo, sal, açúcar e quaisquer outras características organolépticas desejáveis, devendo a CONTRATADA realizar as adequações necessárias.

1.14. As preparações, ingredientes, técnicas de preparo, formas de apresentação, entre outros, podem ser rediscutidas e ajustadas conforme análises da aceitabilidade pelos comensais.

1.15. Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as safras, com frequência de repetição quinzenal;

1.16. A frequência de repetição e de elaboração poderá ser modificada mediante concordância entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

1.17. As regras de periodicidade dos itens aqui apresentadas podem ser rediscutidas e ajustadas conforme análises da aceitabilidade pelos comensais.

1.18. A variabilidade dos alimentos, das preparações e das técnicas de preparo deve ser rigorosamente observada. Não é permitida a oferta de um mesmo alimento com técnicas de preparo/ou preparações diferentes na mesma refeição.

1.19. Esse documento dispõe de uma tabela que resume as diferentes frequências exigidas para as preparações e alimentos como forma de facilitar a elaboração e a fiscalização dos cardápios.

1.20. A CONTRATANTE se reserva no direito de sugerir por escrito a elaboração de receitas específicas, utilização de ingredientes particulares ou a realização de adaptações nas preparações que compõem o cardápio, devendo a CONTRATADA atender sempre que possível e em caso de negativa, apresentar justificativa plausível por escrito.

1.21. A CONTRATANTE poderá utilizar instrumentos quali e quantitativos de avaliação do cardápio tais como: análise de resto-ingesta, pesquisas de satisfação, instrumentos para análises de frequência das preparações, fichas de avaliação da composição do cardápio e exigir que sejam feitas adequações de forma a garantir o objeto deste contrato.

1.22. Pelo menos 01 (uma) vez por semana deverá ser ofertada 01 (uma) **preparação elaborada**, que envolva uma maior variedade de ingredientes, ou técnicas de preparo mais sofisticadas, ou ainda ingredientes com maior valor agregado. Exemplos: feijoada, feijão tropeiro, tortas, suflês, lasanhas, panquecas, estrogonofes, escondidinhos, fricassés, carnes recheadas, bifes rolês, parmegianas, massas recheadas como capeletes, farofas com pelo menos 03 (três) ingredientes além da farinha, saladas com ingredientes de maior valor agregado como tomates seco e palmitos, e sobremesas mais elaboradas como pudim, manjar, tortas, entre outros exemplos. Essa regra se aplica também à opção ovolactovegetariana e para o prato principal.

1.23. Deverão ser planejados **cardápios diferenciados** para coletividade sadia e enferma em datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo). Deve-se considerar os alimentos e preparações típicos para cada data, quando houver. Para a coletividade enferma deverão ser respeitadas as características específicas de cada dieta. Os cardápios diferenciados também devem ser submetidos à aprovação da fiscalização de contrato. Os cardápios diferenciados devem ser apresentados à

fiscalização do contrato para aprovação ou para reformulação com antecedência mínima de 02 meses.

2. VALORES PER CAPITA DAS FRUTAS

2.1. A tabela abaixo demonstra os valores a serem praticados em termos de per capita para as frutas utilizadas nos cardápios da coletividade sadia e enferma.

TIPOS DE FRUTA	PER CAPITA
Abacaxi (fatia/porcionado)	90g
Abacate (porcionado)	100g
Banana maçã (unidade)	70 - 80 g
Banana prata (unidade)	70 - 80g
Goiaba (unidade)	120g
Laranja pera (unidade)	140g
Laranja mimo (unidade)	120g
Mamão formosa/ hawai (fatia com casca)	200g
Mamão formosa/hawai – (porcionado)	150g
Mamão papaya (porcionado)	150g
Maçã (unidade)	120g
Manga (porcionado)	120
Maracujá	1 unidade
Melancia (fatia com casca)	200
Melancia (porcionado)	150
Melão (fatia)	200
Melão (porcionado)	120
Mexerica / Tangerina/ Ponkan	130 - 150g
Salada de frutas (porcionado)	120g
Uva	120 g

3. COLETIVIDADE SADIA

2.1 REGRAS GERAIS:

2.1.1 Para a coletividade sadia deverão ser fornecidas as seguintes refeições: desjejum, almoço e jantar.

2.1.2 O desjejum deverá conter as seguintes opções: entrada, prato principal, preparação proteica, pães/bolos e 03 (três) opções de bebidas.

2.1.3 O almoço deverá conter as seguintes opções: entrada, acompanhamento, prato principal (03 - três opções – carne branca, carne vermelha e opção ovolactovegetariana), guarnição, sobremesa e suco.

2.1.4 O jantar deverá conter as seguintes opções: entrada, prato principal, acompanhamento, pão e 03 (três) opções de bebidas.

2.1.5 Para garantir a qualidade nutricional dos cardápios elaborados deve-se considerar como referencial as recomendações nutricionais publicadas pelo Ministério da Saúde (MS) e pela Organização Mundial da Saúde (OMS). Poderão ser considerados também outros documentos técnicos nacionais ou internacionais (Diretrizes, Consensos ou Posicionamentos).

2.1.6 Utilizar óleos, gorduras, sal e açúcar em pequenas quantidades ao temperar, coccionar e desenvolver preparações culinárias.

2.1.7 Para óleos, utilizar como referência de per capita a recomendação da OMS para a ingestão de óleos e gorduras de no máximo 02 (duas) porções diárias, o equivalente a 16 (dezesseis) mL/pessoa/dia (uma colher de sopa cheia).

2.1.8 Para açúcares, utilizar como referência a recomendação da OMS para a ingestão de açúcares de no máximo 10% (dez por cento) das calorias diárias totais. Considerando a dieta normal de 2000 (duas mil) calorias, 10% (dez por cento) seria o equivalente a 200 (duzentas) calorias, ou 50 (cinquenta) g de açúcar por dia (02 colheres de sopa cheias).

2.1.9 Para o sal, considerar a orientação da OMS de que a ingestão de sódio seja inferior a 02 (dois) gramas por dia, o equivalente a 05 (cinco) gramas de sal por dia.

2.1.10 Priorizar como base do cardápio alimentos *in natura* ou minimamente processados e suas preparações culinárias. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014) entende-se como alimentos minimamente processados: alimentos *in natura* que foram submetidos a processos de limpeza, remoção de partes não comestíveis ou indesejáveis, fracionamento, moagem, secagem, fermentação, pasteurização, refrigeração, congelamento e processos similares que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou outras substâncias ao alimento original.

2.1.11 Minimizar o uso de alimentos processados. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014) entende-se como alimentos processados: alimentos fabricados pela indústria com adição de sal ou açúcar (ou outra substância de uso culinário como óleo ou vinagre) a alimentos *in natura* para torná-los duráveis e mais agradáveis ao paladar. São produtos derivados diretamente de alimentos e são reconhecidos como versões dos alimentos originais. São usualmente consumidos como parte ou acompanhamento de preparações culinárias feitas com base em alimentos minimamente processados.

2.1.12 Evitar o fornecimento de alimentos ultraprocessados. De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira (MS, 2014) entende-se como alimentos ultraprocessados: formulações industriais feitas inteiramente ou majoritariamente de substâncias extraídas de alimentos (óleos, gorduras, açúcar e xaropes à base de carboidratos, amido, proteínas), derivadas de constituintes de alimentos (gorduras hidrogenadas, amido modificado) ou sintetizadas em laboratório (óleos interesterificados, corantes, aromatizantes, espessantes, emulsificantes, realçadores de sabor e vários tipos de aditivos usados para dotar os produtos de

propriedades sensoriais atraentes). Técnicas de manufatura incluem extrusão, moldagem, e pré-processamento por fritura ou cozimento.

2.1.13 Estão proibidas as bebidas de baixa qualidade nutricional como refrigerantes e similares, sucos industrializados com aditivos e açúcar, e pós para refrescos. Para os sucos industrializados que sejam compostos por no mínimo 80% de suco integral, sem aditivos e sem adição de açúcar poderá ser feita a liberação mediante análise prévia da fiscalização do contrato.

2.1.14 A tabela a seguir fornece exemplos de alimentos minimamente processados, processados e ultraprocessados a título de esclarecimentos:

CATEGORIA	EXEMPLOS
Minimamente processados	– Legumes, verduras, frutas, batata, mandioca e outras raízes e tubérculos in natura ou embalados, fracionados, refrigerados ou congelados; – Arroz branco, integral ou parboilizado, a granel ou embalado; – Milho em grão ou na espiga, grãos de trigo e de outros cereais; – Feijão de todas as cores, lentilhas, grão de bico e outras leguminosas; – Cogumelos frescos ou secos; – Frutas secas, sucos de frutas e sucos de frutas pasteurizados e sem adição de açúcar ou outras substâncias; – Castanhas, nozes, amendoim e outras oleaginosas sem sal ou açúcar; – Cravo, canela, especiarias em geral e ervas frescas ou secas; – Farinhas de mandioca, de milho ou de trigo e macarrão ou massas frescas ou secas feitas com essas farinhas e água; – Carnes de gado, de porco e de aves e pescados frescos, resfriados ou congelados; – Leite pasteurizado, ultrapasteurizado (‘longa vida’) ou em pó, iogurte (sem adição de açúcar); – Ovos; – Chá, café, e água potável.
Processados	– Vegetais preservados em salmoura ou em solução de sal e vinagre; – Extrato ou concentrados de tomate (com sal e ou açúcar); – Frutas em calda e frutas cristalizadas; – Carnes adicionadas de sal e toucinho; – Peixes conservados em sal ou óleo; – Sardinha e atum enlatados; – Queijos feitos de leite e sal (e micro-organismos usados para fermentar o leite); – Iogurte (com adição de açúcar); – Pães feitos de farinha de trigo, leveduras, água e sal.
	– Biscoitos, principalmente recheados; – Sorvetes;

Ultraprocessados	– Balas e guloseimas em geral; – Cereais açucarados para o desjejum matinal; – Bolos industrializados e misturas para bolo; – Barras de cereal; – Sopas em pó, macarrão instantâneos; – Temperos prontos; – Molhos industrializados; – Salgadinhos “de pacote”; – Iogurtes e bebidas lácteas adoçados e aromatizados; – Refrescos e refrigerantes; – Bebidas adoçadas com açúcar ou adoçantes artificiais; – Bebidas energéticas; – Pós para refresco; – Produtos congelados e prontos para aquecimento como pratos de massas, pizzas, hambúrgueres e extratos de carne de frango ou peixe empanados do tipo nuggets; – Salsichas e outros embutidos; – Pães e produtos panificados cujos ingredientes incluam substâncias como gordura vegetal hidrogenada, açúcar, amido, soro de leite, emulsificantes e outros aditivos.
--------------------------------	---

2.2 ESPECIFICAÇÕES PARA COLETIVIDADE SADIA: ACOMPANHANTES, RESIDENTES, INTERNOS E COMENSAIS DO REFEITÓRIO.

2.2.1 As refeições da coletividade sadia serão servidas no refeitório, salvo exceções previstas neste TR.

2.2.2 Para todas as refeições deverão ser disponibilizadas bandejas plásticas para a disposição dos demais utensílios.

2.2.3 No desjejum e jantar, as preparações líquida-pastosas (incluindo sopas) deverão ser servidas em tigela de porcelana. Os demais alimentos deverão ser servidos em prato raso.

2.2.4 Café/leite/chá deverão ser servidos em xícara de porcelana acompanhada de seu respectivo pires.

2.2.5 Para o almoço e jantar, deverão ser disponibilizados pratos rasos e talheres em inox.

2.2.6 Os talheres ofertados para todas as refeições deverão ser em inox, sem partes de plástico, madeira ou outros materiais.

2.2.7 Os sucos deverão ser porcionados em copos descartáveis com capacidade para 250ml.

2.2.8 As sobremesas deverão estar embaladas com os descartáveis específicos para cada caso, conforme a seguir:

2.2.8.1 Frutas fatiadas: embaladas em papel filme;

2.2.8.2 Salada de frutas, frutas de corte, doces em pasta, rapadura: copos descartáveis com capacidade de 100ml;

2.2.8.3 Doces em embalagens próprias: deverão ser servidos nas próprias embalagens.

2.2.9 A tabela a seguir traz as especificidades necessárias para os utensílios a serem utilizados, devendo ser cumprida rigorosamente:

Utensílio	Material	Especificação
Prato raso	Porcelana cor branca, sem estampas	Diâmetro: mínimo de 27 cm
Xícara de chá com pires	Porcelana cor branca, sem estampas	Diâmetro: mínimo de 8cm; capacidade: 200mL
Tigela Bowl para preparações líquido-pastosas	Porcelana cor branca, sem estampas	Diâmetro:13,5cm; Altura: 7,5cm; Capacidade: 500mL.
Garfo de mesa	Aço inox	Comprimento: em torno de 20 cm
Faca de mesa	Aço inox	Comprimento: em torno 20 cm
Colher de sopa	Aço inox	Comprimento: em torno 20 cm
Colher de chá	Aço inox	Comprimento: em torno 15 cm
Bandeja plástica	Polipropileno, cor bege ou branca	Comprimento: 45 cm x 31 cm

2.3 DESJEJUM

2.3.1 O desjejum deverá conter as seguintes opções: entrada, prato principal, preparação proteica, pães/bolos e 03 (três) opções de bebidas, conforme descrição abaixo.

2.3.2 Os **per capita**s para o desjejum devem seguir a descrição abaixo:

DESJEJUM		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Entrada	Fruta da época	Conforme tabela
Prato Principal	<u>ou</u> Cuscuz de milho	150g
	<u>ou</u> Tapioca simples sem recheio	100g
	<u>ou</u> Raízes ou Tubérculos (macaxeira, batata doce, inhame)	150g
	<u>ou</u> Banana da terra (parte comestível)	150g
	<u>ou</u> Papas diversas com leite integral	200g
	<u>ou</u> Munguzá	200 g
Preparação proteica	<u>ou</u> Queijo Coalho pré cozido fatiado assado	60 g
	<u>ou</u> Queijo Mussarela ou Prato fatiado	40 g
	<u>ou</u> Ovo	50g
Pães/Bolos	Pão salgado ou doce ou torradas + complemento para o pão*	50g
	<u>ou</u> Bolo	100 g
Bebida	Café infusão sem açúcar	200 ml
	<u>ou</u> Leite pasteurizado	
	<u>ou</u> Chás diversos sem açúcar	

* O complemento para o pão será manteiga ou margarina (sachê).

Observações importantes:

- Para o desjejum, haverá controle do porcionamento de todos os itens, exceto a bebida, que poderá ser servido pelo próprio comensal.
- As frutas deverão ser de primeira qualidade, no ponto de consumo (nem verdes, nem maduras demais), sem partes amassadas, manchadas e/ou apodrecidas. Poderão ser servidas inteiras (exemplo: maçã e banana) ou fatiadas (exemplo: mamão, melão, abacaxi e melancia), conforme a característica de cada fruta.
- Quando o prato principal for raiz ou tubérculo, poderá ser servido bolo em substituição ao pão, com frequência, pelo menos 01 (uma) vez por semana.
- O pão poderá ser do tipo francês, pão carteira, pão doce e deverão variar ao longo dos dias, sendo 04 (quatro) dias com pão francês e 03 (três) dias com outras variedades. Os pães não podem conter amassados, manchas, deformações ou quaisquer outras alterações de qualidade. Em caso de impossibilidade de entrega do pão francês fresco e crocante para a hora da refeição, poderá ser exigido pela CONTRATANTE a entrega de pão francês congelado a ser assado na unidade.
- Este documento considera 06 (seis) tipos de preparações para a composição do prato principal no desjejum. Desse modo, exige-se a oferta diária variada durante 06 (seis) dias da semana, admitindo-se a repetição de uma das opções por 02 (dois) dias da semana.
- A tapioca deverá ser produzida na unidade do restaurante, com característica macia e sem recheio.
- O cuscuz deverá ser amanteigado ou refogado com verduras e/ou outros ingredientes.
- O queijo deverá ser fatiado de maneira uniforme, por meio de equipamento adequado.
- O café deverá ser servido diariamente, quente, acondicionado em cafeteira industrial, sem açúcar.
- O chá deverá ser servido diariamente, quente, sem açúcar, acondicionado em garrafa térmica com capacidade para 02 (dois) litros.
- Manteiga ou margarina (sachê), adoçante (sachê), açúcar (sachê), guardanapos e mexedores descartáveis deverão ser disponibilizados diariamente.
- Margarina, manteiga, geleia, requeijão, entre outros complementos não deverão ser porcionados no serviço. Deverão ser ofertados na forma de sachês ou blisters, conforme descrito nas tabelas constantes no presente anexo.
- As bolachas e torradas deverão estar disponíveis na forma de sachês lacrados e com porções individualizadas. Não será permitida a manipulação no serviço.

2.4 ALMOÇO

2.4.1 O almoço deverá conter as seguintes opções: entrada, acompanhamento, prato principal, guarnição, sobremesa e suco, conforme descrição abaixo:

ALMOÇO		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Entrada	Salada de vegetais crus devendo conter 04 (quatro) tipos de hortaliças variadas, conforme os grupos descritos em tabela, sendo disponibilizadas diariamente aos usuários, separadamente em sua forma de apresentação e	80g
	Molho para saladas industrializados variados (sachê)	10ml
Acompanha-mentos	Arroz tipo 1 (branco ou parboilizado) e	150g
	Macarrão (ao molho ou ao sugo, etc) e	100g
	Feijão mulatinho ou carioca ou preto (com legumes) ou verde ou macassar sob as diversas formas de preparação* ou	150g
	Feijoada completa ou	250g
	Cozido (Pirão) ou	250g
	Rubação	200g
Prato principal	Alcatra	150g
	ou Filé especial	150g
	ou Contrafilé	150g
	ou Chã de dentro	150g
	ou Lombo paulista	150g
	ou Peito de frango sem osso	150g
	ou Coxa/sobrecoxa	200g
	ou Filé de peixe sem pele e sem espinha	150g
	ou Peixe em posta	150g
	e Opção ovolactovegetariana	150g
Guarnição	Vegetais refogados, cozidos ou gratinados (ao molho, <i>sauté</i> , no vapor, etc.) ou	100g
	Vegetais acompanhamentos do pirão (cozido)	200g
	Purê/Cremes ou	150g
	Farofas simples ou com vegetais, ovos ou frutas ou	80g
Sobremesa	Frutas da época inteiras ou de corte ou salada de frutas e*	Conforme tabela
	Doces caseiros ou	50g
	Doce em tablete (em pasta, mariola, goiabada, rapadura, bananada, cajuzinho, pé de moleque, paçoca) ou	20g
	Mousse ou pudim ou sorvete ou gelatina ou flan ou	120g
Suco	Suco com frutas naturais ou polpa de fruta industrializada com e sem açúcar	200ml
Café	Café sem açúcar	50ml

* Deverão ser ofertados como sobremesa 2 opções, sendo uma delas obrigatoriamente a fruta, devendo o comensal optar por 01 das opções.

- Para o almoço, haverá controle do porcionamento do prato principal, sobremesa e suco, sendo todos os demais itens servidos pelo próprio comensal.

- 2.4.3 **ENTRADA** – Para as saladas deverão ser consideradas a oferta de **04 (quatro) tipos** de hortaliças, preferencialmente de cores diferentes, dispostos separadamente em no mínimo **02 (duas) cubas**, conforme tabela a seguir:

GRUPOS	VEGETAIS	
GRUPO 01 - ofertar no mínimo DUAS variedades de vegetais CRUS, sendo uma delas obrigatoriamente alface.	Acelga ou couve-chinesa Agrião Alface crespa, lisa, romana, roxa ou americana Almeirão verde ou roxo Beterraba Cenoura Chicória ou endívia Couve-de-bruxelas Couve-manteiga Escarola	Espinafre Frutas <i>in natura</i> Maxixe Mostarda crespa ou lisa Ora-pro-nobis Pepino Rabanete Repolho branco ou repolho-roxo Rúcula Tomate ou tomatinhos
GRUPO 02 – ofertar no mínimo DUAS variedades de vegetal cozido, nos casos em que a guarnição não for composta também por vegetais cozidos, nesse caso utilizar apenas vegetais crus para a composição da entrada.	Abóboras Abobrinhas Aipo ou salsão Alcachofra Alho-poró Aspargo Berinjela Beterraba Brócolis chinês ou ramoso Brotos de alfafa, feijão e outros Cenoura Chuchu Cogumelos Couve-flor	Ervilha Ervilha-torta Fava Feijões Grão de bico Jiló Lentilha Milho verde Nabo Palmito Pimentão amarelo, verde ou vermelho Quiabo Tomate seco Vagem
GRUPO 03 – é permitida a inclusão apenas como temperos/especiarias aos vegetais do grupo 01 ou 02, sem contabilizar no total de tipos de vegetais estipulados para a salada.	Açafrão Alecrim Alfavaca ou basilicão Alho e alho roxo (assados/fritos) Azeitona verde ou preta Cebola Cebola roxa Cebola vermelha ou chalota Cebolinha verde Coentro Cominho Cúrcuma ou açafrão-da-índia Endro ou aneto Erva doce ou anis Estragão	Frutas desidratadas (exemplo: uvas passas) Gengibre Hortelã ou hortelã-pimenta Louro Manjericão Manjerona Noz-moscada Orégano Pimentas Salsa Sálvia Sementes ou mix de sementes (girassol, abóbora, gergelim, chia, linhaça) Tomilho Vegetais em conserva

2.4.4 Nos casos em que a guarnição contiver vegetais cozidos, deve-se utilizar apenas vegetais crus para a composição das saladas.

2.4.5 Os vegetais que compõem a entrada poderão estar dispostos individualmente em cada cuba ou em combinações compondo receitas mais elaboradas, totalizando no mínimo 02 cubas.

2.4.6 O repolho cru poderá ser utilizado, no máximo 01 (uma) vez na semana, exclusivamente em combinação com outra opção de vegetal folhoso do Grupo 01.

2.4.7 Será aceito o uso de vegetais enlatados, em conserva de salmoura, no máximo 01 (uma) vez por semana (milho verde, ervilha, grão de bico, azeitona, palmito, tomate seco, entre outros), tendo como per capita 10 (dez) g. Caso o enlatado não apresente adição de sal ou outros aditivos poderá ser ofertado sem restrição de periodicidade.

2.4.8 Não serão aceitos como itens da salada vegetais com alto teor de carboidratos como: mandioca, batata-baroa, batata-doce, batata-inglesa, cará, inhame e milho verde em espiga, os quais poderão fazer parte da composição das guarnições.

2.4.9 Não será aceita a utilização de massas do tipo macarrão, ou pães do tipo “croutons” como ingrediente para as saladas.

2.4.10 É permitida a adição de vegetais do Grupo 03 como temperos/especiarias aos vegetais do Grupo 01 ou 02, sem contabilizá-los no total de vegetais estipulados para a salada.

2.4.11 A salada deverá conter alface obrigatoriamente todos os dias na semana, considerando que representa um hábito local da comensalidade.

2.4.12 **PRATO PRINCIPAL** – Será composto obrigatoriamente por 02 (duas) opções de carne, sendo 01 (uma) opção branca (frango ou peixe) e 01 (uma) opção vermelha (bovina ou suína), no almoço e jantar.

2.4.13 As carnes deverão ser limpas do excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

2.4.14 Atentar para a oferta equilibrada entre os tipos de cortes de carne de modo a atender às preferências de todos os comensais, minimizando insatisfações e desperdícios;

2.4.15 Os cortes deverão variar entre fatias, cubos, iscas, bife e moída.

2.4.16 Diferentes técnicas de preparo deverão ser utilizadas ofertando carnes cozidas, assadas, grelhadas, ensopadas ou como componentes de preparações mais elaboradas como tortas, lasanhas, feijoadas, entre outros.

2.4.17 As carnes deverão ser manipuladas na unidade do restaurante, não sendo permitido o recebimento de carnes já cortadas ou moídas.

2.4.18 Peixe deverá ser ofertado pelo menos 01 (uma) vez por semana.

2.4.19 Carne suína será servida apenas para a coletividade sadia, devido ao hábito local.

2.4.20 Carnes processadas como linguiças, carnes secas, bacon, apresuntados, entre outros deverão ser fornecidas apenas como ingredientes de outros pratos principais e com periodicidade máxima de 02 (duas) vezes por mês.

2.4.21 Não será permitida a utilização de salsichas industrializadas.

2.4.22 Carnes preparadas sob fritura de imersão, incluindo empanadas ou à milanesa, deverão ter periodicidade máxima de 01 (uma) vez a cada 15 (quinze) dias.

2.4.23 Será admitida a oferta de pescados enlatados ou salgados (bacalhau, sardinhas e atum natural) como ingredientes de preparações mais elaboradas como tortas. Observar periodicidade máxima de 01 (uma) vez por mês.

2.4.24 As carnes padronizadas deverão ser entregues embaladas, em sacos plásticos específicos para alimentos, com data de manipulação, data e validade e SIF ou SIM ou SIE. **Não serão aceitas carnes provenientes de instituição que não sejam habilitadas, e especificamente, autorizadas para funcionarem como frigoríficos.**

2.4.25 As frequências de fornecimento do prato principal deverão ser seguidas rigorosamente conforme tabela e conforme cardápio aprovado pela fiscalização; sendo obrigatória a disponibilização das preparações do cardápio até o final da distribuição da refeição.

2.4.26 **Técnicas de preparo a serem utilizadas de acordo com cada corte de carne.**

- a) Assados – Carne tipo: Contrafilé ou coxão mole ou chã de dentro ou alcatra;
- b) Grelhados – Carne tipo: Contrafilé ou alcatra ou chã de dentro;
- c) Cozidos – Carne tipo: Lagarto (lombo paulista) ou alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole ou músculo;
- d) Bife à Milanesa – Carne tipo: Contrafilé ou alcatra ou chã de dentro;
- e) Bife de Panela ou Rolê – Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou coxão mole;
- f) Cubos ou Iscas - Carne tipo: Alcatra ou patinho ou chã de dentro;
- g) Carne moída com, no máximo, 10% de gordura - Carne tipo: Alcatra ou chã de dentro ou patinho ou músculo;
- h) Espeto – Carne tipo: Contrafilé ou alcatra;
- i) Estrogonofe – Carne tipo: Contrafilé ou alcatra ou coxão mole ou chã de dentro.

2.4.27 **Especificações de preparo a serem observadas de acordo com cada tipo de carne.**

a) Carne suína – Deverão estar bem cozidas ou assadas, devendo atender às especificações técnicas deste documento.

- Assados – carne tipo: Lombo ou pernil ou bisteca;

b) Aves (Frango) – Deverão ser de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- Assados – Tipo: Peito, sobrecoxa, sem pele;
- Ensopados – Tipo: Peito, sobrecoxa, sem pele;
- Estrogonofe – Tipo: Peito, sem pele;
- Espeto – Tipo: Peito, sem pele;
- Filé de Frango à Milanesa – Tipo: Peito, sem pele.

- Iscas Tipo: Peito, sem pele.

c) Pescados (Peixes) – Deverão ser frescos, de escamas e de primeira qualidade, conforme relação abaixo:

- Ensopado ou frito (em posta) – Peixe tipo: Cioba, dourado, pescada branca, pescada amarela, badejo e robalo;
- Empanado (filé) – Peixe tipo: Merluza, surubim, pescada branca ou amarela, tilápia;
- Grelhado – Peixe Tipo: Merluza, surubim, pescada branca ou amarela, badejo;
- Assado – Peixe Tipo: Cioba, meca, surubim, robalo, badejo, pescada branca, dourado.

d) Vísceras – De primeira qualidade, totalmente isentas de nervuras e aparas, conforme relação abaixo:

- Grelhado – Tipo: fígado (bife ou iscas);
- Ensopado – Tipo: fígado (bife ou iscas).

e) Embutidos – Deverão ser de primeira qualidade e atender os critérios da ANVISA. Deverão ser utilizados como ingredientes em preparações, conforme relação abaixo:

- Variações: Feijoada, preparações mistas (carnes e linguiça), cozidos, arrumadinho, feijão tropeiro, farofas, entre outros;
- Para **feijoada**, utilizar os seguintes ingredientes: Charque tipo coxão, carne bovina tipo lagarto ou acém, linguiça calabresa, paio, costela e pé. Na preparação do referido prato deverá conter, no mínimo, 03 (três) tipos de variações nas proporções: 33% lagarto ou acém; 33% linguiça calabresa e paio; 33% charque, costelinha e pé suínos.
- O **rubacão** deverá ser composto pelos seguintes ingredientes: feijão macassar ou feijão-verde, arroz branco, queijo coalho, charque, linguiça calabresa, creme de leite e leite.

2.4.28 **Ovolactovegetariana**, essa opção deverá ser ofertada **diariamente** com preparações compostas por um dos seguintes ingredientes: ovo, queijo, proteína texturizada de soja (granulados, filezinhos ou pedaços), ervilha, grão de bico, quinoa ou lentilha, de acordo com cardápio estabelecido. Os ingredientes vegetais poderão ser usados em preparações refogadas, ao molho, bolinho, almôndega, hambúrguer, kibe, dentre outras opções.

2.4.29 Considerar como periodicidade máxima para a oferta de ovos, e preparações à base de ovos, o quantitativo de 02 (duas) vezes por semana.

2.4.30 Não será admitida a repetição na forma de oferta das preparações a base de ovos numa mesma semana. Os ovos poderão ser ofertados na forma de omeletes, omeletes de forno, fritos, suflês, *poché* e cozidos.

2.4.31 Ovo cozido deverá ser ofertado no máximo 01 (uma) vez ao mês.

2.4.32 Considerar como periodicidade máxima para a oferta de soja o quantitativo de 01 (uma) vez por semana.

2.4.33 Os ovos cozidos deverão ser ofertados descascados.

2.4.34 Pelo menos 02 (duas) vezes por semana deverá ser ofertada 01 (uma) **preparação ovolactovegetariana mais elaborada**. Como preparação mais elaborada entende-se: hambúrgueres ou almondegas à base de leguminosas, omeletes com queijo, omeletes de forno com queijo e/ou vegetais, suflês com acréscimo de queijos e/ou vegetais, preparações com

acréscimo de queijo ou molho branco com queijo, lasanhas vegetais com queijo, entre outros. Essas preparações não poderão se repetir no decorrer de um mesmo mês.

2.4.35 Devido ao baixo teor de proteína, os cogumelos não poderão ser considerados como única fonte proteica em preparações ovolactovegetarianas, os mesmos poderão apenas ser utilizados como ingredientes de preparações que contenham leguminosas, ovos ou queijos.

2.4.36 **GUARNIÇÃO** – Será composta de legumes cozidos (ao molho, *sauté*, no vapor, entre outros), purês, cremes, suflês, entre outras guarnições à base de raízes e tubérculos, bem como preparações com farinhas em geral.

2.4.37 Deve-se atentar que a guarnição deverá harmonizar com todas as opções de prato principal, incluindo a opção ovolactovegetariana.

2.4.38 Em caso de inclusão de alimentos de origem animal nas guarnições, deverá ser fornecida outra opção similar, quando possível, de guarnição ovolactovegetariana.

2.4.39 O purê deverá ser à base de batata inglesa, batata doce, batata baroa, abóbora, macaxeira ou um misto dos citados.

2.4.40 Não será permitida a utilização de bases ou preparados de purês industrializados.

2.4.41 Os tubérculos (batata inglesa, batata doce, batata baroa e macaxeira) poderão ser servidos cozidos, salteados (*sauté*), grelhados, refogados, fritos ou assados, em cortes variados (palito, jardineira e *julienne*).

2.4.42 Guarnições preparadas pelo método de fritura deverão ser fornecidas no máximo 01 (uma) vez a cada 15 dias.

2.4.43 Nos casos em que a entrada for composta por vegetais cozidos, evitar a utilização de vegetais cozidos também na guarnição.

2.4.44 Deverá ser considerada a oferta de “**guarnições típicas**” de acordo com cada prato principal como exemplos: pirão como acompanhamento de peixes, farofa como acompanhamento de feijoadas, batatas como acompanhamento de estrogonofes, macaxeira como acompanhamento de carnes secas, entre outros exemplos que façam parte da cultura alimentar local.

2.4.45 **ACOMPANHAMENTO** – Será composto por arroz, macarrão e feijão.

2.4.46 01 (uma) vez por semana deverá ser ofertado “**arroz temperado**”. Exemplos: arroz com vegetais como cenoura, brócolis, pimentões, entre outras hortaliças, arroz com frango desfiado, arroz com carne moída, arroz acrescido de condimentos coloridos como colorau, açafrão, curry, galinhada, arroz de carreteiro, risotos, entre outros.

2.4.47 As preparações de “arroz temperado” não deverão ser repetidas dentro de um mesmo mês.

2.4.48 O “arroz temperado” não deverá ser preparado com sobras limpas de modo a garantir um melhor sabor para a preparação.

2.4.49 O macarrão deverá apresentar diferentes preparações culinárias no decorrer da mesma semana como ao sugo, alho e óleo, ao molho pesto de manjerição, ao molho branco, entre outros.

2.4.50 O macarrão deverá apresentar variabilidade em relação aos tipos de massa: espaguete, talharim, penne, farfalle, ravioli, parafuso entre outros. No caso do espaguete poderá ser servido até 04 (quatro) dias por semana. Os demais dias deverão conter outros tipos de massa citados nesse subitem.

2.4.51 **SOBREMESA** - Deverão ser ofertados como sobremesa 02 (duas) opções, sendo 01 (uma) delas obrigatoriamente fruta ou salada de frutas e a segunda poderá ser composta por doces, devendo o comensal optar por 01 (uma) das opções.

2.4.52 Como doces serão considerados “**doces caseiros**” e “**doces industrializados**”.

2.4.53 Exemplos de doces caseiros ou industrializados a serem ofertados: doces em pasta, doces em tablete, mousses, sorvetes, picolés, cremes, pudins, flans, brownies, manjares, tortas, doce em calda à base de frutas, doce cremoso (à base de leite ou frutas), entre outros...

2.4.54 O doce em tablete deverá variar entre os seguintes tipos: goiabada, bananada, cajuzinho, rapadura, paçoca e pé de moleque, embalados individualmente.

2.4.55 Deverá ser oferecido doce industrializado no máximo 03 (três) vezes na semana, sendo o doce em tablete limitado a no máximo 2 vezes por semana.

2.4.56 Deverá ser oferecido salada de frutas no mínimo 01 (uma) vez por semana.

2.4.57 Os doces caseiros devem ser servidos em recipientes descartáveis de 100 ml com tampa, acompanhados de colher descartável ou colher inox de sobremesa.

2.4.58 As saladas de frutas deverão ser compostas por pelo menos 03 (três) variedades de frutas, não sendo admitido o acréscimo de açúcares, bebidas açucaradas ou leite condensado.

2.4.59 **CAFÉ:** deverá ser servido diariamente, quente, acondicionado em cafeteira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar. Com relação à opção sem açúcar, poderá ser servido em garrafa térmica com capacidade para 2 litros.

2.4.60 **SUCO** - Deve ser preparado com polpas de frutas in natura, isentas de corantes e/ou aromatizantes artificiais e/ou sacarose, variando entre os sabores disponíveis no mercado. Não serão admitidas a utilização de pós para o preparo de refrescos.

2.4.61 Deverão ser servidos gelados, acondicionados em refresqueira industrial, nas opções: adoçado e sem açúcar.

2.4.62 **ÁGUA:** Deverá ser disponibilizada em bebedouro com filtro.

2.4.63 **BANDEJA DE APOIO ao refeitório** deverá ser disponibilizada com os seguintes itens: vinagre, molho de pimenta industrializado, molho para salada industrializado (sachê), adoçante (sachê), palito de dente (embalagem individual), guardanapos, mexedores de plástico ou madeira e copos para café (50ml). À critério da CONTRATADA poderão ser confeccionados kits individuais, contendo os itens citados no presente item.

2.4.64 Para o molho industrializado não será admitida que a composição aponte a presença de realçadores de sabor. É desejável que esses produtos contenham o menor número possível de aditivos.

2.4 JANTAR - O jantar deverá conter as seguintes opções: entrada, prato principal, acompanhamento, pão e bebidas, conforme descrição abaixo:

JANTAR		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Entrada	Sopas diversas	250ml
Prato Principal	Omelete	120g
	<u>ou</u> Alcatra	120g
	<u>ou</u> Filé especial ou Contrafilé ou Chã de dentro ou Lombo paulista	120g
	<u>ou</u> Peito de frango sem osso e sem pele	120g
	<u>ou</u> Filé de peixe sem pele e sem espinha	120g
	<u>ou</u> Coxa/sobrecoxa sem pele	150g
	Opção: ovolactovegetariana	150g
Acompanha-mentos	Raízes e tubérculos (inhame, cará, batata doce, macaxeira) em suas diversas variações (purês, cremes)	150g
	<u>ou</u> Arroz de leite / Risoto com legumes	200g
	<u>ou</u> Massas sem proteínas (macarrão ao molho, lasanha, nhoque)	200g
	<u>ou</u> preparações com cuscuz	150g
	<u>ou</u> Suflês de legumes	150g
Pão	Pão francês ou doce ou carteira ou seda	50g
Bebida	Chás diversos sem açúcar ou	200 ml
	Café infusão sem açúcar e	200 ml
	Leite pasteurizado	200ml

2.5.1 **SOPAS:** Sopas ou sopas-creme diversas, contendo vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas (feijão carioca ou mulatinho), com massa (macarrão formatos diversos) ou cereal (arroz branco tipo 1), e com carne bovina sem osso (patinho, coxão duro, músculo traseiro), com carnes sem gorduras aparentes e nervuras ou filé de peito de frango, com quantidade de proteína equivalente a, no mínimo, 10% do volume servido;

2.5.2 Os caldos cremosos deverão ser variados, à base de vegetais e/ou leguminosas, acrescidos de proteínas animal.

2.5.3 O pão poderá ser do tipo francês ou outras variedades, e deverão variar ao longo dos dias, sendo 04 (quatro) dias com pão francês e 03 (três) dias com outras opções. Os pães não podem conter amassados, manchas, deformações ou quaisquer outras alterações de qualidade. Em caso de impossibilidade de entrega do pão francês fresco e crocante para a hora da refeição, poderá ser exigido pela CONTRATADA a entrega de pão francês congelado a ser assado na unidade.

2.5.4 Considerar para o prato principal, os acompanhamentos, as bebidas e para os itens da bandeja de apoio as mesmas determinações postuladas para o almoço.

2.5.5 Frequências de fornecimento a serem seguidas na elaboração e execução do cardápio da coletividade enferma.

ITEM	PERIODICIDADE	
	MÍNIMA	MÁXIMA
Alface	Todos os dias da semana	–
Arroz temperado	01 vez por semana	–
Carnes fritas	–	01 vez a cada 15 dias
Guarnições fritas	–	01 vez a cada 15 dias
Carnes processadas	–	02 vezes por mês
Doces à base de frutas	02 vezes por semana	–
Doces em tablete	–	02 vezes na semana
Macarrão tipo espaguete	-	04 vezes por semana
Outros pães (Desjejum e Jantar)	03 dias na semana	–
Ovo cozido (opção ovolactovegetarina)	–	01 vez ao mês
Ovos (opção ovolactovegetarina)	–	02 vezes por semana*
Pão francês (Desjejum e Jantar)	04 dias na semana	–
Peixe	01 vez por semana	–
Pescados enlatados ou salgados	–	01 vez por mês
Preparação elaborada	01 dia por semana	–
Preparação ovolactovegetariana elaborada	02 vezes por semana	–
Proteína de soja e derivados	–	01 vez por semana
Repolho cru	–	01 vez na semana
Salada de frutas (sobremesa)	01 vez por semana	–
Vegetais enlatados	–	01 vez por semana

* em diferentes preparações.

2.5.6 As periodicidades aqui sugeridas consideram separadamente almoço e jantar.

3 COLETIVIDADE ENFERMA

3.5 REGRAS GERAIS

3.5.1 As refeições serão preparadas e servidas conforme a prescrição dietoterápica, variando em consistência, de acordo com as patologias e necessidade individual do paciente;

3.5.2 Na elaboração dos cardápios para coletividade enferma, além das gramagens e observações referentes às dietas padrão, deve-se consultar os descritivos que constam no manual de dieta do HULW/UFPB/EBSERH, realizando-se as devidas modificações nos componentes alimentares, conforme restrição por patologias;

3.5.3 As dietas de consistência branda deverão seguir as recomendações do cardápio da DIETA PADRÃO, de acordo com deliberações do nutricionista da CONTRATANTE, adequando apenas a consistência que esse tipo de dieta requer, obedecendo ao disposto no manual de dieta do HULW/UFPB/EBSERH;

3.5.4 As dietas de consistência pastosa deverão seguir as recomendações do cardápio da DIETA PADRÃO, de acordo com deliberações do nutricionista da CONTRATANTE, adequando apenas a consistência que esse tipo de dieta requer, obedecendo ao disposto no manual de dieta do HULW/UFPB/EBSERH, conforme especificações a seguir:

3.5.4.1 Substituir o item feijão da dieta padrão por feijão liquidificado ou sopa de consistência pastosa com ou sem carne ou frango. A primeira opção proteica dessa dieta deverá ser composta em sua maioria por preparações que contenham a proteína na forma moída, desfiada ou triturada.

3.5.5 As dietas de consistência líquida-pastosa deverão ser fracionadas em 6 refeições diárias de 03 (três) em 03 (três) horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando 250mL nos horários dos lanches. No desjejum, almoço e jantar, devem ser servidas pelo menos 02 preparações, da seguinte forma:

3.5.5.1 Desjejum: 1 pote térmico (500ml) descartável contendo as papas ou purê + 01 copo térmico (250ml) contendo a bebida do paciente.

3.5.5.2 Almoço: 1 pote térmico (500ml) descartável contendo as papas ou purê + 01 copo térmico (250ml) contendo um tipo de caldo + 1 copo descartável contendo o suco (200ml)

3.5.5.3 Jantar: 1 pote térmico (500ml) descartável contendo as papas ou purê + 01 copo térmico (250ml) contendo sopa liquidificada + 1 copo descartável contendo a bebida do paciente (200ml)

3.5.6 As dietas de consistência líquida-completa devem ser fracionadas em 6 a 8 refeições diárias de 03 (três) em 03 (três) horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando:

3.5.6.1 Desjejum: 1 pote térmico (500ml) descartável contendo o mingau + 01 copo térmico (250ml) contendo a bebida do paciente.

3.5.6.2 Almoço: 1 pote térmico (500ml) descartável contendo caldo + 1 copo descartável contendo o suco (200ml)

3.5.6.3 Jantar: 1 pote térmico (500ml) descartável contendo o caldo da sopa + 1 copo descartável contendo a bebida do paciente (200ml)

3.5.7 As dietas líquidas de prova ou líquida restrita devem ser fracionadas em 6 a 8 refeições diárias de 03 (três) em 03 (três) horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando 250mL nos horários dos lanches e 500 mL nos horários das refeições principais. Deve-se ofertar obrigatoriamente água de coco *in natura* em pelo menos 3 refeições, respeitando as devidas restrições dos pacientes. O cardápio deve ser elaborado obedecendo-se ao disposto no manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH;

3.5.8 A dieta líquida fria (gelada) devem ser fracionadas em 6 a 8 refeições diárias de 03 (três) em 03 (três) horas ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE, contemplando 250mL nos horários dos lanches e 500mL nos horários das refeições principais (desjejum, almoço e jantar). O cardápio deve ser elaborado obedecendo-se ao disposto no manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH;

3.5.9 As dietas semilíquidas e líquidas podem ser contempladas com sorvete e picolés pasteurizados como sobremesa devido a restrição de opções nessas dietas;

3.5.10 As dietas laxantes deverão seguir a DIETA PADRÃO tendo na sua composição alimentos laxantes e preparações integrais, com substituição do lanche da manhã por coquetel laxante, respeitando-se a patologia do paciente, obedecendo-se ao disposto no manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH;

3.5.11 As dietas constipantes deverão seguir a DIETA PADRÃO de consistência branda tendo na sua composição alimentos obstipantes, com substituição do lanche da manhã por coquetel constipante, obedecendo-se ao disposto no manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH;

3.5.12 As dietas com restrição de GLÚTEN deverão seguir a dieta padrão fazendo a substituição dos alimentos e/ou preparações que contenham glúten por alimentos e/ou preparações sem glúten.

3.5.13 As dietas com restrição de LACTOSE deverão seguir a dieta padrão fazendo a substituição dos alimentos e/ou preparações que contenham LACTOSE por alimentos e/ou preparações sem lactose;

3.5.14 Nas dietas hipossódicas e nas dietas para pacientes renais conservadores e dialíticos, acrescentar ½ limão + sal em sachê (1g), exceto se determinação do contrário por parte dos nutricionistas clínicos da CONTRATANTE;

3.5.15 Todas as demais alterações das dietas conforme as patologias que se fizerem necessárias para atender pacientes deverão seguir a DIETA PADRÃO, adequando os alimentos recomendados e evitados de acordo com o disposto no manual de dietas do HULW/UFPB/EBSERH.

3.5.16 As frutas de corte (Ex: mamão, manga, abacate, melão, melancia e abacaxi) deverão ser servidas picadas em cubos e acondicionadas em embalagens com tampa.

3.5.17 Com relação ao lanche reforçado será utilizado nos momentos em que não for possível a oferta das refeições previstas nesse termo, bem como, a critério da contratante, de acordo com as necessidades dos pacientes.

3.5.18 O lanche ofertado às 00h00 para as nutrízes será o lanche reforçado.

3.5.19 O lanche do laboratório será servido no período de segunda a sexta-feira no turno da manhã na forma de kits conforme descrito no presente anexo.

3.6 ESTRUTURA DO CARDÁPIO (DIETA PADRÃO)

3.6.1 A partir da dieta PADRÃO serão montados os cardápios das demais consistências com as suas respectivas peculiaridades.

A) DESJEJUM		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Fruta	Frutas da época	Ver tabela
Prato principal	Cuscuz de milho	150 g
	<u>ou</u> Raízes ou Tubérculos (batata doce, inhame ou cará)	150g
	<u>ou</u> Banana da terra (parte comestível)	150g
	<u>ou</u> Papas diversas com leite integral ou desnatado, com açúcar ou adoçante culinário	200g
	<u>ou</u> Mungunzá com leite integral ou desnatado com açúcar ou adoçante culinário	200g
Preparação protéica	Queijo Coalho pré cozido fatiado assado	60g
	<u>ou</u> Queijo Mussarela /queijo prato	40g
	<u>ou</u> Ovo de galinha	50 g
Complemento	Pão francês, pão de forma, pão doce, pão seda, pão carteira, pão de milho.	50g
	<u>ou</u> Tapioca sem recheio	100g
Recheio	Manteiga com sal/sem sal (<i>blister</i>) ou geleia com açúcar/diet (<i>blister</i>)	10g
Bebida	Café infusão com açúcar ou adoçante	250 mL
	<u>ou</u> Café com leite pasteurizado ou desnatado (leite = 150 ml e café = 100ml), com açúcar ou adoçante	250 mL
	<u>ou</u> Leite puro pasteurizado ou desnatado com açúcar ou adoçante	250 mL
	<u>ou</u> Iogurte com preparado de frutas*	250 mL
	<u>ou</u> Iogurte natural (integral ou desnatado)	170 g
	<u>ou</u> Suco de fruta ou de polpa industrializada com açúcar ou adoçante	250 mL
	<u>ou</u> Chás diversos com açúcar ou adoçante	250 mL

* Em hipótese alguma será admitido o uso de bebida láctea.

Observações importantes:

- Substituir as bebidas quentes por suco ou iogurte, quando o paciente não tiver aceitação.
- A bebida deve ser servida diretamente no leito do paciente, para preservar a temperatura. Deverão estar sempre disponíveis uma opção de bebida adoçada e uma não adoçada, onde nesse último caso, deverá ser servido sachê de adoçante.
- Os pães não devem ter amassados ou deformações e deverão ter sido feitos no dia, variando os tipos ao longo da semana.

B) LANCHE DA MANHÃ		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Vitamina de frutas com leite (integral ou desnatado) com açúcar ou adoçante	250 mL
	<u>ou</u> Iogurte com preparado de frutas*	250 mL
	<u>ou</u> iogurte natural (integral ou desnatado)	170 g
02	Fruta da época	Ver tabela
03	Água Mineral sem Gás	1,5 Litros

* Em hipótese alguma será admitido o uso de bebida láctea.

Observações:

- Considerar substituir o item 01 dessa refeição por coquetel laxante ou constipante caso o paciente tenha necessidade de uma dieta laxante ou constipante).
- Deve-se disponibilizar água mineral sem gás para pacientes internados nos horários do lanche da manhã e lanche da tarde, sendo 1 garrafa de 1,5 L por vez. Essa quantidade poderá ser aumentada conforme demanda. Cada garrafa deve estar acompanhada de 02 copos descartáveis com tampa, para possibilitar hidratação do paciente durante o intervalo entre a oferta. Caso seja necessário, mediante solicitação escrita da CONTRATANTE, o quantitativo de garrafas poderá ser superior ao estabelecido nesse subitem. Para os pacientes com Restrição Hídrica, deverá ser ofertada 01 garrafa de 500ml por dia, no horário do lanche da manhã, podendo esse quantitativo ser aumentado conforme prescrição médica. Para pacientes internados na UTI que estejam em uso de dietas orais, deverá ser ofertada 02 garrafas de água de 500ml no lanche da manhã e 02 garrafas no lanche da tarde, a exceção dos casos de restrição hídrica, que devem seguir a orientação da CONTRATANTE.

C) ALMOÇO		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Entrada	Salada de vegetais crus variados	80g
	Azeite de oliva extra virgem (sachê)	1 sachê
	Vinagre (sachê)	1 sachê
Acompanha-mentos	Arroz tipo 1 (branco ou parboilizado) e	150g
	Feijão mulatinho ou carioca ou preto (com legumes) ou verde ou macassar sob as diversas formas de preparação ou	150g
	Pirão	200g
Prato principal	Alcatra	120g
	<u>ou</u> Patinho	
	<u>ou</u> Filé especial	120g
	<u>ou</u> Contrafilé	120g
	<u>ou</u> Chã de dentro	120g
	<u>ou</u> Lombo paulista	120g
	<u>ou</u> Peito de frango sem osso	120g
	<u>ou</u> Coxa/sobrecoxa com osso	200g

Guarnição	<u>ou</u> Filé de peixe sem pele e sem espinha	120g
	<u>e</u> opção ovolactovegetariana	150g
	Vegetais refogados, cozidos ou gratinados (ao molho, sauté, no vapor, etc.) <u>ou</u>	100g
	Macarrão (diversas preparações) <u>ou</u>	150g
Sobremesa	Purê/Cremes	150g
	Frutas da época inteiras ou de corte ou salada de frutas	Conforme tabela
	<u>ou</u> Doces caseiros com açúcar e sem açúcar (de frutas ou doce de leite)	50g
	<u>ou</u> suco com frutas naturais ou polpa de fruta industrializada (50%) com açúcar ou adoçante	200 mL

Observações:

- Frequência do suco como sobremesa para paciente somente uma vez/semana ou conforme prescrição individualizada.
- O arroz poderá ser substituído por macarrão quando solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

D) LANCHE DA TARDE		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Vitamina de frutas ou com polpa de fruta, com leite (integral ou desnatado), com açúcar ou adoçante	250 mL
	<u>ou</u> Iogurte com preparado de frutas (integral, desnatado)*	
	<u>ou</u> Iogurte natural (integral, ou desnatado)	170 g
	<u>ou</u> Suco de fruta natural ou com polpa industrializada com açúcar ou adoçante	250 mL
02	Biscoito doce industrializado (3 sachês de 9g)	27g
	<u>ou</u> Biscoito salgado industrializado (sachês de 9g)	27g
	<u>ou</u> Torradas diversas (2 sachês de 15g)	30g
	<u>ou</u> Pães diversos	50g
	<u>ou</u> Pastelaria (<i>cookies</i> , bolos, biscoitos caseiros e outras preparações <i>diet</i> , com ou sem glúten, com ou sem lactose).	80g
03	Requeijão cremoso (<i>blister</i>) de 18g	18g
	<u>ou</u> Manteiga com sal / sem sal ou geléia com açúcar/sem açúcar (<i>blister</i> de 10g)	10g
04	Água Mineral sem Gás	1,5 Litros

* Em hipótese alguma será admitido o uso de bebida láctea.

Observações:

- Considerar substituir o iogurte ou vitamina, quando o paciente não tiver aceitação.

E) JANTAR		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Entrada	Sopas diversas	250 mL

Acompanhamentos	Raízes e tubérculos (inhame, cará, batata doce ou macaxeira) em suas diversas variações (purês, cremes)	150g
	<u>ou</u> Arroz de leite / arroz com legumes	200g
	<u>ou</u> massas sem proteínas	200g
	<u>ou</u> preparações com cuscuz	200g
	<u>ou</u> Suflês de legumes	150g
Prato proteico	Omeletes	120g
	<u>ou</u> panqueca de carne ou frango	150g
	<u>ou</u> Alcatra	120g
	<u>ou</u> Filé especial ou Contrafilé ou Chã de dentro ou Lombo paulista	120g
	<u>ou</u> Peito de frango sem osso e sem pele	120g
	<u>ou</u> Filé de peixe sem pele e sem espinha	120g
	<u>ou</u> Coxa/sobrecoxa sem pele com osso	200g
Pão	Pães salgado ou doce ou torradas com <i>blister</i> de manteiga com ou sem sal	50g/10g
Bebida	Café infusão com açúcar ou adoçante	250 mL
	<u>ou</u> Café com leite pasteurizado ou desnatado (leite = 150 mL e café = 100mL), com açúcar ou adoçante	
	<u>ou</u> Leite enriquecido (integral ou desnatado, com ou sem açúcar, com ou sem lactose)	
	<u>ou</u> Chás diversos com açúcar ou adoçante	

* A bebida deve ser servida diretamente no leito do paciente, para preservar a temperatura. Deverão estar sempre disponíveis uma opção de bebida adoçada e uma não adoçada, onde nesse último caso, deverá ser servido sachê de adoçante.

Observações:

- As sopas devem ser de sabores variados, contendo vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas (feijão carioca ou mulatinho), com massa (macarrão formatos diversos) ou cereal (arroz branco tipo 1), e com carne bovina sem osso (patinho, coxão duro, músculo traseiro), com carnes sem gorduras aparentes e nervuras ou filé de peito de frango, com quantidade de proteína equivalente a, no mínimo, 10% do volume servido;
- Os caldos cremosos deverão ser variados, à base de vegetais ou leguminosas, acrescidos de proteínas animal.
- O pão poderá ser do tipo francês, pão de forma, pão carteira, pão doce, pão seda, sem amassados ou deformações e deverão ter sido feitos no dia, variando os tipos ao longo da semana.
- Substituir as bebidas quentes por suco ou iogurte, quando o paciente não tiver aceitação.

F) LANCHE NOTURNO		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Leite com cacau* (integral ou desnatado, com ou sem açúcar)	250 mL
	<u>ou</u> Leite enriquecido com farináceos (integral ou desnatado, com ou sem açúcar)	250 mL
	<u>ou</u> Iogurte natural (integral ou desnatado)	170g

	<u>ou</u> Iogurte com preparado de frutas (integral, desnatado, diet)	250 mL
	<u>ou</u> vitamina de frutas ou de polpa de frutas com leite (integral ou desnatado, com ou sem açúcar)	250 mL
02	Pastelaria (cookies, bolos, biscoitos amanteigados e outras preparações, diet, com ou sem glúten, com ou sem lactose)	100g
	<u>ou</u> Torradas diversas (2 saches de 15g)	30g
	<u>ou</u> Pães salgados ou doce ou seda	50g
03	Manteiga com ou sem sal (<i>blister</i> de 10g)	10g
	<u>ou</u> Geleia tradicional/diet (embalagem individual)	15g
	<u>ou</u> Requeijão cremoso (<i>blister</i> de 18g)	18g
04	Frutas da época	Ver tabela

* Para os pacientes sem restrição de sacarose, deverá ser servido cacau a 50%. No caso dos pacientes diabéticos, deverá ser servido cacau a 100%.

Observações:

- Considerar substituir o iogurte ou vitamina, quando o paciente não tiver aceitação;
- Não serão admitidas as bebidas lácteas em substituição ao iogurte.

G) LANCHE REFORÇADO		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Bebida proteica	Iogurte com sabor (integral, desnatado, diet, sem lactose)	250mL
	<u>ou</u> Leite enriquecido com farináceos (integral ou desnatado, com ou sem açúcar, com ou sem lactose)	
	<u>ou</u> vitamina de frutas ou polpa de frutas com leite (integral ou desnatado, com ou sem lactose, com ou sem açúcar)	
Complemento	Pão seda ou francês ou integral ou pão de forma	50g
	<u>ou</u> Tapioca sem recheio	100g
Acompanhamento protéico	Queijo Coalho pré cozido fatiado assado	60g
	<u>ou</u> frango desfiado	60g
	<u>ou</u> carne moída ou desfiada	60g
	<u>ou</u> Ovo	50g
Fruta	Frutas da época inteiras ou de corte	Conforme tabela
	<u>ou</u> Salada de fruta	100g

Observação:

- Não devem ser ofertados suco como bebida para os pacientes que receberão lanche reforçado, exceto se a patologia/tolerância/condição clínica exigir, de acordo com a solicitação da contratante.

3.7 ESPECIFICAÇÕES PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS

- Os per capita praticados para pacientes pediátricos devem estar de acordo com a faixa etária ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE ou por solicitação da fiscalização do contrato;
- As tabelas abaixo demonstram o hábito da população atendida nessa instituição, porém as preparações e per capita podem sofrer ajustes, respeitando os limites da dieta padrão estabelecida no presente anexo.
- Não devem ser ofertados café para os pacientes pediátricos, exceto se houver solicitação do nutricionista da clínica.

2.1.1. Dieta para pacientes da pediatria:

I) Dieta para pacientes da pediatria 1 (6 a 8 meses):

A) DESJEJUM		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fórmula para idade, se necessário, adicionar farináceo/mucilagem (até 5%)	Variável, de acordo com a prescrição dietética.

B) LANCHE MANHÃ		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fruta amassada/raspada - banana, laranja (1 unidade pequena), maçã, pêra, goiaba (½ unidade), mamão, abacaxi, melancia, melão (1 fatia pequena).	60 a 80 gramas

C) ALMOÇO		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Refeição principal	Hortaliça amassada (cenoura ou beterraba ou jerimum ou chuchu)	30 gramas (1 e ½ colheres de sopa).
	Cereal ou tubérculo amassado (arroz, macarrão, batata doce, batata inglesa, inhame, cará, macaxeira)	40 a 60 gramas (2 colheres de sopa).
	Leguminosa amassada (feijão, ervilha, lentilha, grão de bico)	25 gramas (1 colher de sopa).
	Proteína* (podem ser liquidificadas) - carne bovina, ave, peixe (2 colheres de sopa).	50 gramas
	Azeite extra-virgem (sachê)	1 sachê

D) LANCHE TARDE		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fruta amassada/raspada - banana, laranja (1 unidade pequena), maçã, pêra, goiaba (½ unidade), mamão, abacaxi, melancia, melão (1 fatia pequena).	60 a 80 gramas
	<u>ou</u> Fórmula enriquecida com fruta	Variável, de acordo com a prescrição dietética e dietoterápica.

E) JANTAR		
-----------	--	--

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Refeição principal	Hortaliça amassada (cenoura ou beterraba ou jerimum ou chuchu - 1 e ½ colheres de sopa).	30 gramas
	Cereal ou tubérculo amassado (arroz, macarrão, batata doce, batata inglesa, inhame, cará, macaxeira - 2 colheres de sopa).	40 a 60 gramas
	Proteína* (podem ser liquidificadas) - carne bovina, ave, peixe (2 colheres de sopa).	50 gramas
	Azeite extra-virgem (sachê)	1 sachê

*A proteína do almoço ou jantar poderá ser substituída por ovo, desde que solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

F) LANCHE NOTURNO

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fórmula para idade, se necessário, adicionar farináceo/mucilagem (até 5%)	Variável, de acordo com a prescrição dietética e dietoterápica.

II. Dieta para pacientes da pediatria 2 (9 a 11 meses)

A) DESJEJUM

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fórmula para idade, se necessário, adicionar farináceo/mucilagem (até 5%)	Variável, de acordo com a prescrição dietética.

B) LANCHE MANHÃ

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fruta amassada/raspada - banana, laranja (1 unidade média), maçã, pêra ou goiaba (1 unidade), mamão, abacaxi, melancia melão (1 fatia média) ou manga picada (3 colheres de sopa)	80 a 120 gramas

C) ALMOÇO

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Refeição principal	Hortaliça (levemente amassado) - Cenoura ou beterraba ou jerimum ou chuchu (2 colheres de sopa).	50 gramas
	Cereal ou tubérculo (levemente amassado) - arroz, macarrão, batata doce, batata inglesa, inhame, cará macaxeira (2 colheres de sopa).	40 a 60 gramas
	Leguminosa (levemente amassado) - feijão, ervilha, lentilha, grão de bico (1 colher de sopa).	25 gramas
	Proteína* (da dieta líquida pastosa) - carne bovina, ave, peixe (2 colheres de sopa).	50 gramas

	Azeite extra-virgem (sachê)	1 sachê
--	-----------------------------	---------

D) LANCHE TARDE

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fruta - banana, laranja (1 unidade média), maçã, pêra ou goiaba (1 unidade), mamão, abacaxi, melancia melão (1 fatia média) ou manga picada (3 colheres de sopa).	80 a 120 gramas
	<u>ou</u> Fórmula enriquecida com fruta	Variável, de acordo com a prescrição dietética e dietoterápica.

E) JANTAR

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
Refeição principal	Hortaliça amassada - Cenoura ou beterraba ou jerimum ou chuchu (2 colheres de sopa).	50 gramas
	Cereal ou tubérculo (levemente amassado) - arroz, macarrão, batata doce, batata inglesa, inhame, cará, macaxeira (2 colheres de sopa).	40 a 60 gramas
	Proteína (da dieta líquida pastosa) - carne bovina, ave, peixe (2 colheres de sopa).	50 gramas
	Azeite extra-virgem (sachê)	1 sachê

F) LANCHE NOTURNO

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
01	Fórmula para idade, se necessário, adicionar farináceo/mucilagem (até 5%)	Variável, de acordo com a prescrição dietética e dietoterápica.

*A proteína do almoço ou jantar poderá ser substituída por ovo, desde que solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

III) Dieta para pacientes da pediatria 3 (maiores de 12 meses)

- Os per capita praticados para pacientes pediátricos devem estar de acordo com a faixa etária ou conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE ou por solicitação da fiscalização do contrato;
- Na elaboração dos cardápios, além das gramagens e observações referentes às dietas padrão, consultar os descritivos que constam no manual de dieta do HULW/UFPB/EBSERH, realizando-se as devidas modificações nos componentes alimentares, conforme restrição por patologias;
- As dietas de consistência normal, branda e pastosa, deverão seguir as recomendações do cardápio da DIETA PADRÃO, de acordo com prescrição do nutricionista da CONTRATANTE;
- As dietas de consistência líquida-pastosa, líquida-completa e líquida-prova devem seguir o descrito no presente anexo.

- e) Em casos específicos, conforme prescrição de nutricionista da CONTRATANTE, deverá ser servido fórmula láctea infantil, leite ou mingau, conforme necessidade ou hábito do paciente, em substituição ou complementando as refeições.

3.8 KITS PARA LABORATÓRIO

- 3.8.1 Se trata de lanches para pacientes externos, atendidos na instituição para a realização de exames bioquímicos, com necessidade de jejum, cujo kit se encontra disposto na tabela abaixo:

KIT PARA LABORATÓRIO		
ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO
1	Café (infusão)	100 mL
2	Chá (infusão)	50ml
3	Biscoito industrializado (3 sachês de 9g)	27 g

Observações:

- a) Para facilitar o gerenciamento dos lanches, os mesmos deverão ser enviados considerando o suficiente para atender 10 pacientes por vez, sendo necessário, para tal, o envio de:

- I. 1 litro de café na garrafa térmica
- II. 500 ml de chá na garrafa térmica
- III. 30 sachês de biscoito industrializado (540g)
- IV. 10 copos descartáveis de 200ml
- V. 7 sachês de açúcar + 03 sachês de adoçante
- VI. 10 mexedores para café

- b) A distribuição do lanche para o Laboratório é de 2ª a 6ª feira, devendo ocorrer sempre às 06h00 da manhã, com entrega diretamente no laboratório da instituição, mediante solicitação formal de acordo com a quantidade solicitada pela CONTRATANTE em formulário específico.

3.9 KITS PARA TESTES DE FONOAUDIOLOGIA

- 3.9.1 Os kits para os testes de fonoaudiologia são destinados a pacientes internos na instituição, com necessidade de avaliação fonoaudiológica.

- 3.9.2 Os kits deverão ter a composição descrita na tabela abaixo.

- 3.9.3 A CONTRATADA deve fornecer os testes mediante solicitação do profissional fonoaudiólogo, por meio de entrega de formulário interno específico.

Tipo de kit	Composição da preparação	QUANTIDADE	
		MENSAL	ANUAL
Kit 01	½ limão + 4 cubos de gelo	08	96

Kit 02	01 pão macio sem recheio – 50g	04	48
Kit 03	2 sachês de bolacha salgada (total de 04 bolachas) – 18g	04	48
Kit 04	1 Corante alimentar cor azul + suco claro (150 mL) ou vitamina clara (150 mL)	06	72

3.10 KITS PARA CORREÇÃO DE HIPOGLICEMIA

3.10.1 São utilizados para a correção de hipoglicemia entre os pacientes que não toleram a oferta de ampolas de glicose.

3.10.2 Após a solicitação, a entrega do kit deve ocorrer de forma imediata, levando em consideração o risco à saúde do paciente.

3.10.3 A recomendação para pacientes adultos é a oferta de 15g de açúcar a cada 15 minutos até a glicose no sangue ficar acima de 70 mg/dL.

KIT PARA HIPOGLICEMIA	
ITEM	QUANTIDADE
Mel	6 sachês de 5g ou 2 sachês de 15g

4 ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

4.1 Todos os produtos oferecidos devem estar dentro do prazo de validade e serem de 1ª qualidade;

4.2 Toda e qualquer regra de recebimento e estocagem de matéria prima não definido neste TR, deve ser observado o POP estabelecido pela empresa vencedora e a fiscalização de contrato deste TR.

4.3 Somente será permitida a utilização de gêneros alimentícios com a qualidade previamente especificada e aprovada pela Contratante.

4.4 Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão apresentar na sua embalagem data de fabricação e prazo de validade, assim como a composição nutricional e o certificado do órgão fiscalizador, respeitando-se os padrões de qualidade e especificações estabelecidas;

4.5 Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação; podendo o CONTRATANTE vetar o recebimento e/ou a utilização dos gêneros, mercadorias e outros materiais que não se adequarem ao seu controle de qualidade, conforme discriminação:

a) **ARROZ E FEIJÃO:** Classificados como tipo 1. Devem se apresentar fisiologicamente desenvolvidos, constituídos de grãos novos, inteiros e sadios, limpos e secos, observando tolerâncias estabelecidas em legislação específica. Devem estar isentos de matéria terrosa,

pedras, fungos ou parasitas, livres de fragmentos estranhos, umidade, e misturas de outras variedades ou espécies.

- Arroz dos tipos: parboilizado, integral e branco polido, classe grãos longos.
- Feijão dos tipos: carioquinha ou mulatinho, preto, macassar e branco.

b) OUTRAS LEGUMINOSAS: Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão de bico, todos classificados como tipo 1.

c) FARINHAS, CEREAIS E SEMENTES: Farinha de mandioca, de rosca, de trigo branca, de trigo integral, farelo de trigo, aveia (flocos, farinha fina, farelo fino, laminada), amido de milho, milho para mungunzá, farinha de milho fina (fubá) e flocada tipo flocão (preparo de cuscuz), fécula de mandioca, fécula de arroz, goma de tapioca, farinha de arroz, farinha de cereais pré cozida, sendo todos classificados como tipo 1; semente de gergelim e semente de chia.

d) MASSAS: do tipo espaguete, parafuso, talharim, penne, farfalle. Podendo ser solicitada massa do tipo integral para dietas específicas. Devem-se apresentar intactas, em embalagens devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formatos característicos de cada tipo de massa, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

e) BISCOITOS E TORRADAS: Biscoitos doce, água, salgado, integral, torrada ou bolacha com baixo teor de sódio. Devem ser de primeira qualidade, com carimbo de inspeção do Ministério da Agricultura, devendo ser oferecido aos pacientes em embalagens individualizadas do tipo sachê de 9g (biscoitos) ou 15g (torradas) conforme especificação no cardápio.

f) FRUTAS: Seleccionadas, em grau de maturação adequado para consumo, apresentando textura, cor, aroma e sabor bem desenvolvidos e característicos de cada espécie. As cascas devem estar intactas, de forma que não deixem expostas as polpas, e livres de injúrias mecânicas e manchas de qualquer origem. Devem estar livres de sujidades, insetos, larvas, fungos, queimaduras, qualquer matéria estranha, podridão, passados, murchos ou deformidades. A ausência de umidade externa anormal também deve ser observada. Respeitando-se a sazonalidade, devem ser utilizadas preferencialmente frutas da época e/ ou de incidência perene.

g) HORTALIÇAS: Fisiologicamente desenvolvidas, apresentando textura, cor, aroma e sabor próprios de cada espécie; inteiras, sadias, livres de defeitos físicos, lesões e/ou manchas de origem mecânicas. Devem se apresentar livres da maior quantidade possível de terra. Ausência de insetos, larvas ou perfurações e marcas deixadas por eles, além da ausência de qualquer outra matéria estranha. Folhas sem sinais de murchamento ou amarelamento. Respeitar a sazonalidade.

- As hortaliças cebolinha, salsa, manjeriço, coentro e hortelã destinam-se à confecção e ornamentação de preparações e à composição de molhos, e não poderão ser lançadas como itens da composição de saladas.

h) CARNES IN NATURA OU PROCESSADAS: Deverão ser de procedência idônea, com **carimbo de fiscalização do SIF, SIE, SIM, MS ou órgão competente**, transportados em

carros fechados refrigerados, acondicionados em caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

- Bovinas: congeladas, embaladas a vácuo, com teor reduzido de nervuras, de forma que gerem quantidade mínima de resíduos. O produto deverá ser de consistência firme, elástica, ligeiramente úmida, sem gordura aparente, sem peles.
- SUÍNA: congelada, reduzidas em gordura externa, que gerem quantidade mínima de resíduos e de acordo com a tabela de frequência mensal. O produto deverá ser de aspecto uniforme, sem acúmulo sanguíneo, sem corpos estranhos, ausência de limo na superfície, compacta, elástica, ligeiramente úmida. Porções uniformes e padronizadas. Cortes com osso quando carré e sem osso quando pernil ou lombo. Porções uniformes e padronizadas;
- CARNE DE CHARQUE: do tipo coxão traseiro, com teor reduzido de nervuras, que gere quantidade mínima de resíduos, acondicionada à vácuo. Máximo de gordura permitida 10%.
- LINGUIÇA: suína curada (dos tipos calabresa e paio) resfriado, apresentando cor e cheiro característicos, acondicionada à vácuo, em sacos plásticos transparentes e atóxicos, limpos, não violados, resistentes, que mantenham a integridade do produto.
- COSTELA SUÍNA SALGADA: não defumada, fatiada em porções de peso aproximado de 150 g.
- PÉ DE PORCO SALGADO: fatiado em porções de 500 g, embalado em saco plástico com data de validade.

i) **AVES E PESCADOS:** Deverão ser de procedência idônea, com **carimbo de fiscalização do SIF, SIE, SIM, MS ou órgão competente**, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto;

j) As aves e peixes devem ser entregues congeladas, sem tempero ou conservantes, sem formação de cristais de gelo, ausência de água dentro da embalagem, inexistência de sinais de recongelamento ou descongelamento. Além disso, devem ser entregues em embalagens sem água, tipo caixas de papelão, devidamente identificados.

- AVES: Somente será permitido o emprego de peças de frango e peru congeladas, que gerem quantidade mínima de resíduos, respeitando a tabela de frequência mensal. O produto deve ser uniforme, sem manchas, sem corpos estranhos de qualquer natureza, ausência de limo na superfície. Quanto ao peito de frango, cada peça deve vir sem a costela ou parte da costela.
- PESCADOS: congelados, sem pele e sem espinhas. O filé de peixe deve se apresentar sem cabeça, sem vísceras, escamas e nadadeiras, sem mutilações ou deformações, sem espinhas e sem pele. As postas sem escamas e sem degolador, limpas, sem mutilações ou de formações, deverá conter mínimo de espinha, corte reto (uso somente para refeitório). Produto com boa superfície do corte uniforme, textura tenra e suave, odor fresco a neutro, agradável. Porções uniformes e padronizadas;

k) **OUTROS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:**

- LEITE DE VACA EM PÓ: Integral (com matéria gorda maior ou igual a 27%) e desnatado (matéria gorda menor que 1,5%), fortificado com Cálcio, com diluição a 13%, para qualquer preparação. Não será admitido o uso de composto lácteo em substituição ao leite integral.
- LEITE DE VACA UAT (UHT): Integral (teor de gordura maior ou igual a 3%) e desnatado (teor de gordura menor que 0,5%). Envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas (tetra pack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.

- **LEITE PASTEURIZADO:** 3g de gordura/100g, homogeneizado. Acondicionado em embalagem própria, capacidade para um litro contendo composição nutricional, data de fabricação e validade.
- **QUEIJOS:** tipo coalho pré cozido, muçarela, prato, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca. sempre de boa qualidade e com carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura. O queijo tipo coalho deverá ser industrializado, com baixo teor de sal e gordura, não artesanal para ser consumido assado. Não serão admitidos queijos muçarela e prato com adição de gordura hidrogenada em sua composição.
- **IOGURTE NATURAL E IOGURTE COM PREPARADO DE FRUTAS:** Para o iogurte natural integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Para o iogurte com preparado de frutas não deverão ser adicionados de açúcar na versão DIET. Os sabores devem ser variados.
- **CREME DE LEITE:** UHT e fresco. Serão admitidos os seguintes tipos: creme de baixo teor de gordura ou leve (mínimo 10% e máximo 19,9% de matéria gorda); creme (mínimo 20% e máximo 49,9% de matéria gorda), e creme de alto teor de gordura (mínimo 50% de matéria gorda). O creme de leite submetido ao processo UHT poderá ser conservado à temperatura ambiente, enquanto o creme de leite fresco pasteurizado deverá ser conservado em temperatura inferior a 5°C.
- **MANTEIGA:** Manteiga com sal ou manteiga sem sal deve ser utilizado para confecção de preparações (patisseries, guarnições, etc) deve ser de primeira qualidade, sem ranço, com carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura. Para os pacientes deverão ser fornecidos em embalagens individualizadas do tipo blister de 10g conforme a descrição dos itens dos cardápios.
- **MARGARINA:** Livre de gordura trans, com sal, com teor de 80% de lipídios, consistência cremosa, composição básica de óleos vegetais e óleos polinsaturados, acondicionado em embalagem contendo informações dos ingredientes, lote, data de fabricação e prazo de validade, com registro no Ministério da Agricultura.
- **OVO:** ovo de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações.

l) AÇÚCAR E ADOÇANTES:

- **AÇÚCAR:** obtido a partir do caldo da cana-de-açúcar, dos tipos refinado, cristal. Devem ser obtidos, processado, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. Para o refeitório e lanche externo (laboratório) deverão ser ofertados 2 sachês de 8 g.
- **ADOÇANTE:** O adoçante artificial deverá ser à base de sucralose, eritritol ou stévia e será oferecido para pacientes, acompanhantes e residentes, sempre que necessário, na forma de sachê individual conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE. Sem adição de qualquer outro edulcorante tipo sacarina sódica, ciclamato de sódio ou sorbitol, com rotulagem de acordo com a legislação vigente.
- **ADOÇANTE CULINÁRIO:** aspecto físico em pó fino, branco, sem sacarose, sem sucralose. Características adicionais: **resistente ao calor**, com rotulagem de acordo com a legislação vigente.

m) POLPAS DE FRUTAS INDUSTRIALIZADAS:

- Produto não fermentado, de primeira qualidade, não diluído, obtido da parte comestível da fruta. São exigidas polpas congeladas, mantidas sob temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. As polpas não deverão apresentar suas características

físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização.

n) DOCES INDUSTRIALIZADOS, SORVETES E FRUTAS SECAS

- DOCES: Em massa, tipo goiabada, bananada, caju. Do tipo mariola, sabor banana e goiaba, pé de moleque, paçoca, rapadura, embalados individualmente em unidades de aproximadamente 20 g. Pé de moleque e paçoca com embalagens de aproximadamente 15 g. Todos de primeira qualidade contendo ingredientes de procedência com data de fabricação e prazo de validade. Os doces de frutas devem seguir o per capita especificado para as refeições.
- SORVETES E PICOLÉS: de fruta e ao leite, pasteurizado, na versão integral e diet, todos de primeira qualidade contendo ingredientes de procedência com data de fabricação e prazo de validade.
- FRUTAS SECAS: Ameixa preta sem caroço e Uva Passa Preta ou Branca sem caroço. Todos de primeira qualidade contendo ingredientes de procedência com data de fabricação e prazo de validade.

o) LEITE DE COCO E COCO RALADO, FERMENTO:

- LEITE DE COCO: Natural, pasteurizado, homogeneizado, com médio teor de gordura, acondicionado em embalagem contendo informação nutricional, data de fabricação e data de validade.
- COCO RALADO: amêndoa de coco, apresentação desidrato e triturado, sem adição de açúcar, acondicionados em pacote de 100g, contendo informações dos ingredientes, data de fabricação e prazo de validade, sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.
- FERMENTO: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, instantâneo massa doce).

p) CONSERVAS

- Azeitonas pretas e verdes, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, alcaparras, aspargos, pickles, cebola.

q) ÓLEOS VEGETAIS

- Soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Além de azeite do tipo extravirgem com acidez máxima de 0,8%, sem adição de óleo vegetal, acondicionado em embalagem contendo informação nutricional, data de envase e prazo de validade.

r) VINAGRE DE ÁLCOOL

- Sem adição de temperos e ervas, acondicionado em embalagem contendo informações dos ingredientes, procedência, número do lote, data de fabricação e prazo de validade.

s) MOLHOS INDUSTRIALIZADOS

- Extrato de tomate, maionese, mostarda, molho inglês e molho shoyo acondicionado em embalagem íntegra, resistente, contendo ingredientes, procedência, data de fabricação, número de lote e prazo de validade.
- Polpa de tomate, composição básica polpa de tomate, com mínimo de conservantes e outros ingredientes. Acondicionado em embalagem íntegra, resistente contendo ingredientes, procedência, data de fabricação, número de lote e prazo de validade.

t) CONDIMENTOS E ESPECIARIAS

- Sal refinado e iodado (cristais brancos de forma cúbica de granulação uniforme, coloração branca e inodora), acondicionado em sachê (1 g) e embalagens de 1 kg.
- Canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerição, orégano, noz moscada (grãos ou em pó), açafraão da terra (cúrcuma).

u) **ÁGUA MINERAL**

- Água mineral sem gás em garrafa de 1500 ml. Características: PH 6 a 8. A embalagem deverá ser garrafa plástica de 1,5 litro, com lacre inviolável. Deverá ter validade de no mínimo 12 meses da data de entrega. Deverá conter no rótulo impressos: Denominação de venda e marca, identificação de origem, conteúdo líquido, prazo de validade, data de fabricação e identificação do lote (único a cada entrega).

v) **CAFÉ**

- Café torrado e moído tradicional, embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético, com peso líquido de 500 g onde deverá constar data de fabricação, prazo de validade ou data final de validade, bem como demais informações exigidas na legislação em vigor. O produto deve obedecer à legislação vigente, com uma tolerância admitida de no máximo 1% de impurezas (cascas e paus do café), em g/100g.

5 DESCRITIVO DE ESPECIFICAÇÕES DOS DESCARTÁVEIS

5.1 A especificação dos descartáveis deverá estar adequada às tecnologias propostas pela CONTRATADA para a produção e distribuição das refeições, considerando a manutenção da segurança alimentar. Os materiais das embalagens que entram em contato com o alimento deverão atender às legislações e normas técnicas vigentes. Ainda, deve-se observar:

- a) No caso de não utilizar descartáveis com isolante térmico, utilizar carros térmicos quente /frio ou quente/ neutro.
- b) É vedado o uso de recipientes em alumínio.
- c) O recipiente escolhido deve ser servido de forma a reduzir o risco de queimaduras.
- d) As saladas devem ser servidas em recipiente descartável, resistente, com tampa transparente desacoplada da marmita térmica, que permita vedação e empilhamento, com capacidade aproximada de 200 g.
- e) As embalagens para contato direto com alimentos devem atender às exigências definidas nos regulamentos técnicos em vigor e as empresas fabricantes devem estar devidamente licenciadas junto ao órgão de vigilância sanitária de sua localidade. O CONTRATANTE poderá solicitar laudo técnico de isenção de látex das embalagens.
- f) O quantitativo de material descartável a ser utilizado deve ser compatível ao número de comensais enfermos e sadios existentes na instituição. O fornecimento destes itens é indispensável e contínuo durante todo o contrato pela CONTRATADA e sem custo adicional para o CONTRATANTE.

5.2 MATERIAIS DESCARTÁVEIS UTILIZADOS NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES NAS UNIDADES DE INTERNAÇÃO (COLETIVIDADE ENFERMA E SADIA)

5.1.1 DIETA LIVRE OU BRANDA OU PARA ACOMPANHANTE

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Etiqueta de identificação
	Guardanapo
	Kit de talheres descartáveis

Lanche manhã, tarde e noturno	Prato térmico com divisórias*
	Copo descartável com tampa com capacidade de 250 mL
	Etiqueta para identificação
	Guardanapo
	Prato descartável para lanche**
	Copo com tampa 250 mL
	Colher descartável quando necessário

*De acordo com cardápio (5, 4 ou 3 divisórias); ** de acordo com cardápio.

5.1.2 DIETA PASTOSA

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Etiqueta de identificação
	Guardanapo
	Kit de talheres descartáveis
	Prato térmico com divisórias*
	Copo descartável com tampa com capacidade de 250 mL
Lanche manhã, tarde e noturno	Etiqueta para identificação
	Guardanapo
	Canudo dobrável e embalado**
	Copo descartável com tampa 250 mL
	Colher descartável quando necessário

*De acordo com cardápio (5, 4 ou 3 divisórias); **Quando solicitado.

5.2 DIETA LÍQUIDA-PASTOSA E LÍQUIDA COMPLETA

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Etiqueta de identificação
	Kit de colher descartável com guardanapo
	Canudo dobrável e embalado
	Pote térmico com tampa (500ml)
	Copo Térmico com tampa (250ml)
	Copo com tampa com capacidade de 250 mL
Lanche manhã, tarde e noturno	Etiqueta de identificação
	Guardanapo
	Canudo dobrável e embalado
	Copo com tampa com capacidade de 250 mL
	Colher descartável quando necessário

*De acordo com cardápio.

5.3 DIETA LÍQUIDA DE PROVA

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço, jantar e lanches (manhã, tarde e noturno)	Etiqueta de identificação
	Guardanapo
	Canudo dobrável e embalado
	Copo com tampa com capacidade de 250 mL
	Copo com tampa com capacidade de 50 mL*
	Colher descartável quando necessário

*No protocolo para cirurgia bariátrica utiliza-se copo de 50 mL para dieta líquida de prova.

6 MATERIAIS DESCARTÁVEIS UTILIZADOS NA DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES DO REFEITÓRIO PARA A COLETIVIDADE SADIA (ACOMPANHANTE, RESIDENTES E INTERNOS)

REFEIÇÃO	DESCARTÁVEL
Desjejum, almoço e jantar	Guardanapo
	Saco plástico transparente para talheres
	Copo descartável com tampa ou prato para sobremesa*
	Copo descartável sem tampa para líquidos frios 200ml

*Utensílios descartáveis variados conforme cardápio.

7 DESCRITIVO DOS DESCARTÁVEIS PARA COLETIVIDADE ENFERMA E SADIA

ITEM	DESCRITIVO
Canudo descartável	Descartável, tipo bicão, largo, dobrável, para servir dietas líquidas com dimensões de 19,5cm x 6,0mm e 20,5cm x 9,0mm, embalado individualmente.
Copo capacidade 50 mL	Copo de plástico resistente, transparente ou branco, para líquido com capacidade de 50 mL.
Copo plástico com tampa	Copo de plástico resistente com tampa para líquido, transparente ou branco, corpo frisado, bordas arredondadas, não tóxico, atender rigorosamente à norma da ABNT NBR 14865/2002 – copos plásticos descartáveis. Com capacidade de 250 e 100mL, conforme cardápio.
Copo plástico sem tampa	Copo de plástico resistente com tampa para líquido, transparente ou branco, corpo frisado, bordas arredondadas, não tóxico, atender rigorosamente à norma da ABNT NBR 14865/2002 – copos plásticos descartáveis. Com capacidade aproximada de 200mL.
Copo térmico com tampa	Copo térmico descartável com tampa, de poliestireno expandido, para os líquidos quentes e frios com capacidade: 240 ml e 300ml para a coletividade enferma. As capacidades poderão sofrer uma variação de 20 ml para mais e menos da capacidade especificada.
Cumbuca térmica	Cumbuca térmica descartável com tampa de poliestireno expandido, redonda para líquidos quentes com capacidade: 360

	ml e 500ml;
Etiqueta de identificação	Etiqueta autoadesiva e impermeável contendo todas as informações descritas no TR e em modelo aprovado pela CONTRATANTE.
Guardanapo	Guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, características, adicionais macio e absorvente.
Kit de colher descartável	Kit contendo: Colher descartável para sopa, cor branca, resistente e guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, macio e absorvente, embalados em saco plástico transparente e fechado.
Kit de talheres descartáveis	Kit contendo: Garfo, faca e colher descartáveis, cor branca ou transparente, resistentes; e guardanapo em papel medindo 22cm x 23cm cor branca, tipo folha simples, macio e absorvente, embalados em saco plástico transparente e fechado.
Prato para lanche ou sobremesa	Prato plástico descartável para sobremesa, dimensões conforme cardápio.
Prato térmico com divisórias	Prato ou bandeja térmica de poliestireno expandido, retangular. Peça contendo tampa com recipiente de acondicionamento de alimentos com 5, 4 ou 3 divisórias, conforme cardápio.
Saco Plástico	Saco plástico transparente para acondicionar talheres medindo aproximadamente 6cmx23cm
Mexedor para café/pazinha ou palheta	Tipo mexedor de café transparente, material plástico, tipo polipropileno, aproximadamente 9 cm.

8 DESCARTAVEIS PARA USO EM TODAS AS REFEIÇÕES

Itens a serem utilizados no pré-preparo, preparo e distribuição de refeições para coletividade enferma e sadia.

ITEM
Pano multiuso <i>Cross hatch</i>
Filme plástico atóxico
Luva descartável para manipulação de alimentos
Máscara descartável
Papel alumínio
Papel manteiga
Papel toalha não reciclável
Saco plástico esterilização para amostras alimentos
Touca descartável