Anexo - SEI

Processo nº 23542.004791/2025-81

Interessado: Setor de Hotelaria Hospitalar

TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO XV – ESTRUTURA DO CARDÁPIO, TIPOS DE DIETAS E INSTRUÇÕES PARA ELABORAÇÃO DE CARDÁPIO

1. **DIETA LIVRE**

1.1. As refeições destinadas aos pacientes deverão seguir os seguintes critérios:

1.2. Público-alvo: Pacientes sem restrições nutricionais específicas.

1.3. Seis Refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

1.4. Meta calórica: Mínimo de 2.000 kcal/dia.

1.5. Consistência: Normal, adaptada aos hábitos alimentares locais.

1.6. **Desjejum**

Item	Especificação	Gramagem	Incidência** (dias/mês)
Itens Diversos	Pão francês, pão de forma, pão doce, pão de milho, pão hot dog (1 tipo por dia) (50g) -14 dias Bolo (100g) - 8 dias Torta Salgada (100g) - 8 dias	Variável	Conforme item
Recheios	Manteiga com/sem sal ou geleia normal (10g) – 30 dias Requeijão cremoso (18g) – 6 dias Frango desfiado (30g) – 5 dias Queijo Coalho/Minas/Ricota (30g) – 4 dias Queijo Prato/Mussarela (30g) – 9 dias Ovo de galinha (50g) – 6 dias	Variável	Conforme item
Complementos	Tubérculos cozidos ou banana da terra (100g a 120g) – 8 dias Preparações farináceas: cuscuz, canjica, mungunzá doce (100g a 120g) – 12 dias Bebida láctea, mingau, iogurte, cremes (200ml) – 10 dias	Variável	Conforme item
Frutas	Fruta da época, parte comestível conforme tabela de frutas.	Variável	30
Bebidas	Café com leite (200 ml) Obs.: Leite integral (200 ml), café puro (200 ml), chá (200 ml) ou suco natural (200 ml) devem estar disponíveis como opções diárias, com substituição conforme indicação da Nutrição Clínica, sendo a substituição obrigatória sempre que necessário.	Variável	30

1.7. **Colação**

Item	Especificação	Gramagem	Incidência ** (dias/mês)
Bebidas e acompanhamentos (quando indicados)	Suco de Fruta Natural (250 ml) + Biscoito industrializado doce ou salgado (30g, aprox. 6 unid) - 8 dias Vitamina de Fruta (250 ml) – 6 dias Achocolatado (250 ml) - 4 dias Iogurte (250 ml) - 6 dias Fruta da época, parte comestível conforme tabela de frutas - 6 dias	Variável	Conforme item

Nota 1: O leite integral pode ser substituído por leite desnatado, bebida à base de soja, leite sem lactose, chá ou suco natural, conforme prescrição nutricional específica.

Nota 2: O cardápio deve ter opções de substituição de frutas com propriedades laxativas e constipantes todos os dias.

Nota 3: O coquetel laxante pode substituir a bebida, preparado com no mínimo duas frutas laxantes e cereais ricos em fibras mediante solicitação do nutricionista clínico.

Nota 4: Água de coco poderá substituir a bebida mediante solicitação do nutricionista clínico.

Nota 5: ** A incidência mensal de oferta dos itens poderá ser ajustada entre produtos da mesma categoria, sendo também possível a inclusão de novos itens, desde que haja solicitação prévia ou orientação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

Nota 6: Devem estar disponíveis opções adaptadas para casos de alergias ou intolerâncias alimentares (como dietas isentas de glúten ou lactose) e para atendimento de dietas específicas prescritas individualmente.

1.8. **Almoço**

Item	**Especificação**	**Incidência (dias/mês)**	**Gramagem**
Saladas	Vegetais crus e/ou cozidos (mínimo 3 componentes), podendo incluir leguminosas.	30	Refeitório: 120 a 135g Porcionado:120 a 135 g Obs: 50% salada crua/ 50% salada cozida
Acompanhamentos	Arroz simples e feijão simples.	30	Arroz: 150 g Feijão: 100 a 130 g
Prato Proteico	Carnes bovinas, caprinas, ovinas, aves, peixes, preparações mistas.	Variável conforme corte	Variável conforme corte
Guarnições	Farofas / farináceos, massas, purês, cremes, vegetais refogados, vegetais gratinados ou com molho.	Variável Conforme planilha	Variável Conforme planilha
Sobremesas	Fruta da época ou doces (gelatina, flan, pudim, creme de arroz, doces em pasta).	Variável Conforme planilha	Variável Conforme planilha
Bebidas	Suco de frutas natural, fresco ou polpa, não sendo permitido o uso de suco artificial.	30	200 ml

1.8.1. **Tabela de Frequências das Guarnições**

Guarnição		
Composição	Incidência mensal**	Gramagem pós cocção

Farofas Simples com ou sem vegetais*	15	60g a 80g
Massas sem proteína		100g
Purês/Cremes/Quibebe		140g
Vegetais refogados sem proteína		100g
Vegetais Cozidos sem proteína	5	100g
Vegetais cozidos gratinados ou molho	3	140g
Vegetais com proteína	7	140g
Massas com Proteína		100g
Farofa com Proteína		60 a 80g

Nota 1: A incidência mensal de oferta dos itens poderá ser ajustada entre produtos da mesma categoria, sendo também possível a inclusão de novos itens, desde que haja solicitação prévia ou orientação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

Nota 2: Devem estar disponíveis opções adaptadas para casos de alergias ou intolerâncias alimentares (como dietas isentas de glúten ou lactose), bem como para o atendimento de dietas específicas prescritas individualmente.

Nota 3: O item "farofa simples com ou sem vegetais" deverá ser oferecido, no máximo, três vezes ao mês para pacientes.

1.8.2. **Tabela de Frequências das Sobremesas**

SOBREMESAS		
FRUTAS DA ÉPOCA		
Laranja (unidade)	18	130g
Maça (unidade)		130g
Pera (unidade)		130g
Banana Prata (unidade)		80 a 90g
Banana Maçã (unidade)		80 a 90g
Manga (parte comestível)		120g
Goiaba (unidade)		120g
Mamão Formosa (fatia)		200g
Mamão Formosa (Porcionado)		100g
Melancia/ Melão (fatia)		200g
Melancia/ Melão (Porcionado)		100g
Salada de Frutas (porção)		100g
Mexerica/ Tangerina (unidade)		130g
Uva (porção)		100g
DOCES		
Gelatina	3	80g
Flan/Pudim/ Doce caseiro	5	100g
Creme/ Manjar/ Doce de Arroz		100g
Doce em Pasta	4	50g
Doce em Tablete		20g

1.8.3. **Frequência Proteínas (carnes/almoço)**

Tipo de Proteína	Corte/Preparação	**Incidência Mensal Prato Principal	**Incidência Mensal Prato Opcional	Gramagem Pós Cocção
Carne Bovina	Chã de dentro / Alcatra	3 dias	15 dias	120 a 150 g
	Patinho	3 dias	–	120 a 150 g
	Lagarto redondo	1 dia	–	120 a 150 g
	Chã de fora	1 dia	–	120 a 150 g
	Acém ou pá bovina	1 dia	–	120 a 150 g
	Carne moída (pá bovina)	1 dia	–	120 a 150g
Caprinos	Paleta/ Pernil	2 dias	----	120 a 150g
Ave	Coxa sobrecoxa	3 dias	–	200 a 250g
	Sobrecoxa	3 dias	–	200 a 250g
	Peito de frango com osso	3 dias	–	200 a 250g
	Filé de frango	4 dias	15 dias	120 a 150 g
Peixe	Filé de merluza/tilápia e/ou peixe em posta (vermelho, tilápia,	4 dias	–	120 a 180g

	dourado, garoupa, namorado, surubim)			
Preparações Mistas	Panqueca de carne ou frango, quibe recheado, lasanha (à base de alimentos de origem animal)	4 dias	_	150 a 180g

Nota 1: O prato principal poderá ser substituído por preparações à base de soja ou ovos, exclusivamente mediante solicitação ou indicação do nutricionista clínico, com aprovação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

Nota 2: Quando a sobremesa for doce, deverá ser ofertada também uma opção de fruta da estação.

Nota 3: A incidência de pratos principais com preparações mistas somente poderá ser aumentada mediante indicação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

Nota 4: As fontes de proteína devem ser alternadas entre o almoço e o jantar, de modo a evitar repetições no mesmo dia.

Nota 5: As preparações com carne suína e peixe deverão ser sempre acompanhadas de limão.

Nota 6: O peixe em posta será servido exclusivamente para acompanhantes, residentes e internos.

Nota 7: O cardápio do almoço destinado a acompanhantes e residentes tem especificidades e deve incluir ao longo do mês:

- Duas preparações com carne de sol e baião de dois;
- Quatro preparações de feijoada;
- Duas preparações à base de carne suína (exemplo: costela, pernil ou lombo);
- Uma preparação com carne de carneiro.

Essa frequência visa respeitar a relevância cultural e regional dos pratos, além de garantir alta aceitação ao público atendido. Poderá ser solicitada adequação conforme avaliação da fiscalização.

Nota 8: **A incidência mensal de oferta dos itens poderá ser ajustada entre produtos da mesma categoria, sendo também possível a inclusão de novos itens, desde que haja solicitação prévia ou orientação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

Nota 9: Devem estar disponíveis opções adaptadas para casos de alergias ou intolerâncias alimentares (como dietas isentas de glúten ou lactose), bem como para o atendimento de dietas específicas prescritas individualmente.

1.9. **Lanche da Tarde**

Item	Especificação	Gramagem	Incidência ** (dias/mês)
Bebidas e acompanhamentos (quando indicados)	Suco de Frutas Natural ou Vitamina de Frutas ou Iogurte ou Achocolatado ou Bebida láctea + Biscoito industrializado doce ou salgado (30g, aprox. 6 unid) – 18 dias Preparação láctea (mingau, arroz doce, canjica) - 8 dias Salada de frutas (conforme tabela – mínimo 3 componentes) – 4 dias	250 ml	Conforme item

Nota 1: O leite integral pode ser substituído por leite desnatado, bebida à base de soja, leite sem lactose, chá ou suco natural, conforme prescrição nutricional específica.

Nota 2: O cardápio deve ter opções de substituição de frutas com propriedades laxativas e constipantes todos os dias.

Nota 3: O coquetel laxante pode substituir a bebida, preparado com no mínimo duas frutas laxantes e cereais ricos em fibras mediante solicitação do nutricionista clínico.

Nota 4: Água de coco poderá substituir a bebida mediante solicitação do nutricionista clínico.

Nota 5: ** A incidência mensal de oferta dos itens poderá ser ajustada entre produtos da mesma categoria, sendo também possível a inclusão de novos itens, desde que haja solicitação prévia ou orientação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

Nota 6: Devem estar disponíveis opções adaptadas para casos de alergias ou intolerâncias alimentares (como dietas isentas de glúten ou lactose) e para atendimento de dietas específicas prescritas individualmente.

1.10. **Jantar**

Café Completo			
Item	Sopa de vegetais com 50g de carne	15	Refeitório: 400 ml Porcionado: 400

	ou frango, com ou sem leguminosas.		ml
Acompanhamentos	Pão (diversos) ou torrada (50g) - 15 dias Manteiga com/sem sal ou geleia normal (10g) - 15 dias	Conforme item	Conforme item
Bebidas	Café com leite ou suco de frutas natural, fresco ou polpa, não sendo permitido o uso de suco artificial.	15	200 ml
Sobremesas	Frutas da época ou doces.	15	Conforme tabela

Nota 1: Para comensais que não consomem sopa, deve-se ter alternativas como tapioca, cuscuz ou tubérculos (mandioca, batata-doce, inhame, etc.). A substituição deve garantir a adição da mesma quantidade de preparação proteica que uma sopa preparada com 50g de carne ou frango, mantendo os demais itens inalterados.

Nota 2: Para comensais que não consomem proteína animal, deve-se ter alternativas como ovo ou queijo ou soja, mantendo a gramagem com 50g e mantendo os demais itens inalterados.

Nota 3: No refeitório a substituição do café com leite, deverá ser suco. Para os pacientes o leite integral pode ser substituído por leite desnatado, bebida à base de soja, leite sem lactose, chá ou suco natural, conforme prescrição nutricional específica.

Refeição			
Salada: 3 componentes			
Vegetais Crus e/ou cozidos	15		Refeitório: 120 a 135g Porcionado: 120 a 135g
Acompanhamento			
Arroz Simples	15		Refeitório: 150g Porcionado: 150g
Incidência Prato Principal			
Composição	Principal	Opcional	Gramagem pós-cocção (sem o molho)
Carne Bovina			
Chã de Dentro/ Alcatra	1	–	120 a 150 g
Patinho	4	–	120 a 150 g
Lagarto	0	–	120 a 150 g
Chã de fora	1	–	120 a 150 g
Acém ou Pá bovina	2	–	120 a 150 g
Carne Moída	3	–	120 a 150 g
Ave			
Coxa sobrecoxa	0	–	200 a 250g
Sobrecoxa	3	–	200 a 250g
Peito de frango com osso	5		200 a 250g
Filé	5	–	120 a 150 g
Preparações Mistas			
Panqueca de Carne	2	–	150g
Panqueca de Frango	2	–	150g
Quibe recheado com Carne ou torta de frango	2	–	150g
Preparações a base de Ovos			
Omelete/ crepioca	0	15	120 a 150 g
Ovos Mexidos	0		120 a 150 g
Ovos Fritos/poche	0		120 a 150 g
Sucos de Polpa (50% de polpa).			

Sabores diversos	15	200 ml
Guarnição		
Composição	Incidência mensal**	Gramagem pós cocção
Farofas Simples com ou sem vegetais*	15	60g a 80g
Massas sem proteína		100g
Purês/Cremes/Quibebe		140g
Vegetais refogados sem proteína		100g
Vegetais Cozidos sem proteína	5	100g
Vegetais cozidos gratinados ou molho	3	140g
Vegetais com proteína	7	140g
Massas com Proteína		100g
Farofa com Proteína		60 a 80g
Sobremesas		
Frutas da época ou doces.	15	Conforme Tabela

SOBREMESAS		
FRUTAS DA ÉPOCA		
Laranja (unidade)	18	130g
Maça (unidade)		130g
Pera (unidade)		130g
Banana Prata (unidade)		80 a 90g
Banana Maçã (unidade)		80 a 90g
Manga (parte comestível)		120g
Goiaba (unidade)		120g
Mamão Formosa (fatia)		200g
Mamão Formosa (Porcionado)		100g
Melancia/ Melão (fatia)		200g
Melancia/ Melão (Porcionado)		100g
Salada de Frutas (porção)		100g
Mexerica/ Tangerina (unidade)		130g
Uva (porção)		100g
DOCES		
Gelatina	3	80g
Flan/Pudim/ Doce caseiro	5	100g
Creme/ Manjar/ Doce de Arroz		100g
Doce em Pasta	4	50g
Doce em Tablete		20g

Nota 1: O prato principal poderá ser substituído por preparações à base de soja ou ovos, exclusivamente mediante solicitação ou indicação do nutricionista clínico, com aprovação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

Nota 2: Quando a sobremesa for doce, deverá ser ofertada também uma opção de fruta da estação.

Nota 3: O cardápio deve ter opções de substituição de frutas com propriedades laxativas e constipantes todos os dias.

Nota 4: O jantar poderá ser substituído por lanche reforçado, conforme prescrição do nutricionista clínico em casos específicos e autorizados nutricionista responsável pela fiscalização do contrato, sendo considerado o custo correspondente ao item efetivamente entregue.

Nota 5: As fontes de proteína devem ser alternadas entre o almoço e o jantar, de modo a evitar repetições no mesmo dia.

1.11. **Ceia**

Item	Especificação	Gramagem	Incidência (dias/mês)
Preparação Láctea	Mingau	250 ml	30
Chá com Biscoito	Chá de ervas (camomila, capim santo, erva-doce) (250 ml) + Biscoito industrializado (30 aprox. 6 unid).	250 ml + 30g	30

Nota 1: O mingau poderá ser substituído por iogurte, leite desnatado, bebidas a base de soja ou leite sem lactose, conforme solicitação da prescrição do nutricionista clínico.

Nota 2: O chá pode ser substituído por suco quando solicitado pelo nutricionista clínico.

Nota 3: Apenas uma opção para cada paciente (ou a preparação láctea ou o chá com biscoito).

2. DIETAS COM CONSISTÊNCIA ESPECÍFICA

2.1. A partir da dieta Livre, serão montados os cardápios das demais consistências.

2.1.1. **Dieta Branda**

2.1.1.1. A Dieta Branda é destinada a pacientes com dificuldades de mastigação e/ou deglutição, devendo atender aos seguintes parâmetros:

Característica	Descrição
Objetivo	Fornecer alimentação abrandada, minimizando o esforço de mastigação e deglutição.
Meta Calórica	Fornecer no mínimo 2.000 kcal por dia.
Frequência das Refeições	6 refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.
Consistência	Alimentos amolecidos por cocção e/ou ação mecânica (triturados, desfiados ou bem cozidos).

2.1.1.2. Composição da Dieta Branda: A estrutura das refeições será baseada na dieta livre, respeitando as seguintes adaptações obrigatórias:

a) Carnes, aves e peixes: Sempre cozidos, sem ossos, com caldo ou molho leve.

b) As carnes devem ser oferecidas desfiadas, moídas ou muito bem picadas

c) Saladas: Apenas vegetais cozidos; proibido uso de vegetais crus.

d) Frutas: Evitar frutas muito ácidas (ex: abacaxi in natura) ou de consistência dura (ex.: maçã crua). Essas frutas poderão ser oferecidas cozidas, se necessário.

e) O tempero dos alimentos deve ser suave, evitando irritação gástrica.

f) Leguminosas e tubérculos: Devem estar bem cozidos, sem casca ou fibras grossas.

g) Leguminosas, como feijão e grão-de-bico, somente poderão ser servidas após o adequado processo de remolho.

h) Os legumes devem ser cozidos até a completa maciez e servidos amassados ou em pedaços pequenos.

i) Cereais e farináceos: Preparações mais amolecidas, evitando grãos duros.

j) Doces: Sobremesas devem ser cremosas e fáceis de deglutir (ex.: flan, mingau, gelatina).

k) Todas as preparações devem preservar a temperatura adequada, evitando temperaturas extremas que possam dificultar a aceitação.

l) Ajustes nas formas de preparo podem ser realizados quando necessário, mediante solicitação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato ou por atualizações determinadas no manual de dietas do hospital.

2.1.1.3. Restrições específicas da Dieta Branda

a) Vegetais crus (ex.: alface, tomate cru, cenoura crua);

b) Frutas de consistência dura e muito fibrosas (ex.: maçã crua, pêra crua);

c) Alimentos que possam causar distensão gasosa (ex.: repolho cru, couve-flor crua, grãos pouco cozidos);

d) Alimentos condimentados ou de forte estímulo (pimenta, curry, condimentos fortes);

e) Frituras e embutidos (ex.: salsicha, linguiça, bacon);

f) Preparações secas e duras (ex.: cuscuz seco, torradas);

g) Doces concentrados (doces de leite em barra, bombons duros).

2.1.1.4. Substituições possíveis conforme prescrição do nutricionista clínico:

a) Substituição de arroz comum por papa de arroz;

b) Uso de caldo de feijão coado como opção de leguminosa;

c) Substituição de frutas por purês de frutas ou frutas cozidas.

2.1.2. **Dieta Pastosa**

2.1.2.1. A Dieta pastosa é indicada para pacientes que necessitam de modificação da consistência dos alimentos, favorecendo a mastigação, deglutição e digestão, devendo atender aos seguintes parâmetros:

Item	Descrição
Finalidade	Facilitar a alimentação de pacientes com limitações orais, neurológicas, pós-cirúrgicos ou em transição de dieta líquida para sólida.
Meta Calórica	Fornecer no mínimo 1.500 kcal por dia.
Tipo de Dieta	Dieta de transição entre dieta liquida (ou semilíquida) e dieta branda.
Frequência das Refeições	6 refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.

2.1.2.2. Composição das Refeições:

a) A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

b) Deverão ser servidas no almoço e jantar arroz na consistência de papa, caldo de feijão, proteína animal moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes, sobremesa cremosa e suco de frutas natural.

c) Apresentar grau máximo de subdivisão, sem cascas, fibras ou sementes.

d) Suplementos nutricionais podem ser adicionados a qualquer refeição para garantir a adequação calórico-proteica, desde que haja prescrição de um nutricionista clínico.

e) Ajustes nas formas de preparo podem ser realizados quando necessário, mediante solicitação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato ou por atualizações determinadas no manual de dietas do hospital.

f) Exemplos de Preparações:

Tipo de Preparação	Exemplos
Sopas e Caldos	Sopas liquidificadas e coadas, purês de legumes.
Cereais e Leguminosas	Papa de arroz, caldo de feijão coado ou feijão triturado.
Proteínas	Carnes moídas ou desfiadas, frango desfiado, peixe desfiado, ovo amassado ou omelete macio.
Legumes e Verduras	Legumes bem cozidos e amassados em forma de purê; suflês de legumes.
Frutas	Frutas macias (ex.: mamão, banana madura), frutas cozidas ou em forma de purê/creme.
Sobremesas	Pudins, flans, mingaus, gelatinas, curau, doces cremosos.
Bebidas	Sucos naturais coados, água de coco, vitaminas.

2.1.2.3. Alimentos Evitados

a) Pães secos, torradas, cereais crocantes (granola, farofa seca);

b) Legumes e verduras cruas, ou com cascas e sementes;

c) Frutas duras e fibrosas (ex.: maçã, goiaba in natura);

d) Carnes duras, secas ou fritas;

e) Sobremesas com pedaços de frutas, castanhas ou cereais;

f) Preparações secas ou granuladas (ex.: cuscuz seco, pipoca).

g) Apresentar grau máximo de subdivisão, sem cascas, fibras ou sementes.

2.1.3. **Dieta Semilíquida (Pastosa Liquidificada)**

2.1.3.1. Composição da Dieta Semilíquida (Pastosa Liquidificada), deve atender aos seguintes parâmetros:

Característica	Descrição
Descrição	Dieta composta por alimentos de consistência intermediária entre a líquida e a pastosa, indicada para transição alimentar ou dificuldades específicas.
Objetivo	Fornecer alimentação fracionada e adaptada, com suporte nutricional adequado.
Frequência de Refeições	6 refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia (a cada 3 horas ou conforme prescrição).
Volume por Refeição	500 ml, com duas preparações diferentes por horário.
Composição	Mingaus, sucos de polpa, sopas liquidificadas, vitaminas, coquetel de frutas, leite integral ou bebidas vegetais, água de coco.
Suplementação	As preparações podem ser suplementadas com módulos de nutrientes, conforme nutricionista clínico.

Nota 1: Sucos artificiais não são permitidos.

Nota 2: Suplementos nutricionais podem ser adicionados a qualquer refeição para garantir a adequação calórico-proteica, desde que haja prescrição de um nutricionista clínico.

Nota 3: Ajustes nas formas de preparo podem ser realizados quando necessário, mediante solicitação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato ou por atualizações determinadas no manual de dietas do hospital

2.1.4. **Dieta Liquida**

2.1.4.1. No contexto deste hospital, as dietas líquidas são subdivididas em três categorias: líquida completa, líquida gelada e líquida restrita. Nesta última, inclui-se ainda a modalidade denominada dieta líquida de prova, utilizada em situações específicas.

2.1.4.2. **Dieta Líquida Completa**

a) Exemplo de Distribuição da Dieta Líquida Completa

Refeição	Preparações Sugeridas	Volume
Desjejum	Café, leite ou café com leite; vitamina de frutas ou mingau ralo; Leite com Achocolatado ou Similar; Suco de Fruta Natural	250 ml cada
Colação e Lanche da Tarde	Suco ou vitamina de frutas; iogurte ralo; água de coco	250 ml cada
Almoço e Jantar	Caldo coado de vegetais com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou frango; Gelatina ou Sorvete a base de fruta suco natural; Sobremesa líquida (gelatina ou sorvete)	400 ml (caldo) + 200 ml (suco)
Ceia	Leite, chá, água de coco, suco natural	250 ml cada

b) Características da Dieta Líquida Completa

Característica	Descrição
Descrição	Dieta baseada exclusivamente em alimentos líquidos.
Objetivo	Suporte nutricional para pacientes em transição alimentar, pré/pós-cirúrgico ou com contraindicação para consistências sólidas.
Valor Calórico Mínimo	1.200 kcal/dia.
Volume por Refeição	500 ml, com duas preparações diferentes por horário.
Frequência de Refeições	6 refeições diárias.
Volume por Refeição	No mínimo 500 ml (duas preparações diferentes).
Composição Alimentar	Mingaus ralos, leite integral ou desnatado, vitaminas de frutas, sucos naturais, água de coco, Caldo coado de vegetais, sorvetes, gelatinas.
Consistência	Líquida
Suplementação	Permite utilização de suplementos nutricionais conforme prescrição.

c) Outras características:

I - O leite integral poderá ser substituído por leite desnatado, leite de soja ou leite sem lactose, conforme necessidade nutricional e tolerância do paciente.

II - É vedado o uso de sucos artificiais ou líquidos com corantes de coloração intensa

III - Quando houver necessidade de aumento do valor calórico total, poderão ser prescritos suplementos nutricionais, ao longo do dia, nos horários e nas preparações definidas pelo nutricionista clínico.

IV - A dieta consiste em preparações isentas de resíduos sólidos ou fibras, com consistência totalmente fluida.

V - Ajustes nas formas de preparo podem ser realizados quando necessário, mediante solicitação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato ou por atualizações determinadas no manual de dietas do hospital.

2.1.4.3. **Dieta Líquida Gelada**

a) Além das especificações da dieta líquida completa, a dieta líquida gelada apresenta as seguintes características adicionais:

Característica	Descrição
Descrição	Dieta líquida fornecida exclusivamente em temperatura fria ou gelada.
Objetivo	Atender pacientes com necessidade de ingestão exclusiva de líquidos frios, pós-cirúrgico de cabeça e pescoço, ou outras condições específicas.
Frequência de Refeições	6 refeições diárias.
Volume por Refeição	500 ml (duas preparações diferentes).
Composição Alimentar	Sucos de polpa, vitaminas frias, coquetéis de frutas gelados, leite gelado, água de coco, sorvetes e picolés pasteurizados.
Suplementação	Pode ser feito com módulos nutricionais específicos.

2.1.4.4. **Dieta Líquida Restrita**

a) Além das especificações da dieta líquida completa, a dieta líquida restrita apresenta as seguintes características adicionais.

Característica	Descrição
Definição	Dieta composta exclusivamente por líquidos claros e coados, visando reduzir resíduos intestinais.
Objetivo	Indicação pré-operatória, preparo para exames, condições que exigem baixo resíduo intestinal.
Frequência de Refeições	6 refeições diárias, podendo ser fracionada em até 8 horários.
Volume por Refeição	500 ml por refeição (ou 200 ml se fracionado).
Composição Alimentar	Água, água de coco, chás claros (ex.: camomila, erva-doce), sucos claros coados (ex.: maçã, laranja-lima), caldos de vegetais coados e claros. Proibido uso de leite e derivados, carnes, sucos com polpa, bebidas espessas.
Liquida de Prova	Na dieta líquida de prova, as refeições da liquida restrita poderão ser reduzidas a água, água de coco e chás claros.

2.1.5. **Dietas com Características Especificas**

2.1.5.1. **Dieta Isenta de Glúten**

Característica	Descrição
Definição	Dieta isenta de alimentos e preparações que contenham glúten.
Objetivo	Atender pacientes com doença celíaca, sensibilidade ao glúten ou outras condições clínicas que exijam exclusão do glúten.
Substituições	Pães, bolos e massas convencionais substituídos por versões sem glúten; Evitar o uso de farinhas de trigo, centeio, cevada e malte.
Características da dieta	Isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).

Nota 1: Todos os alimentos devem ser preparados com rigoroso controle de contaminação cruzada.

Nota 2: Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.

Nota 3: A preparação dos alimentos sem glúten deve ser feita em utensílios e ambiente exclusivos para não haver contaminação

2.1.5.2. **Dieta Isenta de Lactose**

Característica	Descrição
Definição	Dieta isenta de lactose, açúcar natural presente no leite e seus derivados.
Objetivo	Atender pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.
Substituições	Leite integral ou desnatado substituído por leite sem lactose ou bebidas vegetais; Queijos convencionais substituídos por queijos zero lactose, conforme disponibilidade.
Características da dieta	Isenta de alimentos que contêm lactose, leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata e outros derivados lácteos

Nota 1: O leite de soja pode ser usado como uma das opções aos casos de intolerância à lactose, mas não é recomendado para crianças com quadros alérgicos.

2.1.5.3. **Dieta Isenta de Proteína de Leite de Vaca (APLV)**

Característica	Descrição
Definição	Exclusão de todos os alimentos e preparações que contenham proteínas derivadas do leite de vaca.
Objetivo	Atender pacientes com alergia à proteína do leite de vaca (APLV).
Substituições	Leite e derivados excluídos; Substituição por bebidas vegetais apropriadas (ex.: leite de soja, aveia, arroz, amêndoas etc.).

Nota 1: Esta dieta requer ainda mais atenção, pois nem todos os produtos zero lactose são isentos de proteínas do leite. Toda substituição deve manter o valor nutricional equivalente. Preparações especiais devem ser previamente aprovadas pelo nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

2.1.5.4. **Dieta para Diabéticos:**

Característica	Descrição
Definição	Dieta com restrição de carboidratos simples e açúcares livres, priorizando alimentos de baixo índice glicêmico e alto teor de fibras, adaptada às necessidades metabólicas e clínicas do paciente.
Objetivo	Manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença
Indicação	Pacientes com: Diabetes mellitus tipo 1 ou tipo 2; Hiperglicemia secundária (ex.: síndrome metabólica, uso crônico de corticoides); Pré-diabetes (quando indicado).
Substituições	Açúcar refinado: substituir por adoçantes não calóricos aprovados para diabéticos. Carboidratos simples: optar por versões integrais (pão, arroz, biscoitos) Gorduras: preferir fontes insaturadas (azeite, abacate, oleaginosas); Leite e Iogurtes Desnatados. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.
Estrutura	Consistência: livre, branda, pastosa, semilíquida (pastosa liquidificada) ou líquida, conforme avaliação clínica; Distribuição calórica: ajustada ao esquema alimentar prescrito pelo nutricionista
	1.Fibras: Garantir mínimo de 15g/dia por meio de: - Fruta adicional no desjejum, lanches e ceia (ex.: maçã com casca) - Acréscimo de uma preparação a base de legume ou

Recomendações Específicas	vegetal folhoso no almoço e jantar. 2. Proteínas: Preferir fontes magras (frango, peixe) 3. Gorduras: Evitar frituras. 4. Suplementação: Quando necessário, utilizar suplementos nutricionais específicos para diabéticos (ex.: fórmulas com carboidratos complexos e fibras), a critério do nutricionista clínico.

2.1.5.5. **Dieta Hipossódica:**

Característica	Descrição
Definição	Dieta com restrição de sódio (Na), visando controlar a pressão arterial, equilibrar o balanço hídrico e reduzir complicações.
Objetivo	Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico;
Indicação	Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc
Substituições	Sal de cozinha: substituir por ervas frescas/desidratadas (alecrim, manjericão, orégano) e temperos naturais (alho, cebola, limão);
Estrutura	Consistência: livre, branda, pastosa, semilíquida (pastosa liquidificada) ou líquida, conforme tolerância e necessidade clínica. Valor calórico: equivalente à dieta padrão de mesma consistência, garantindo equilíbrio energético.
Recomendações Específicas	1. Restrição de sódio: - Evitar alimentos processados (embutidos, enlatados, conservas, molhos prontos); 2. Aromatização: - Incluir 1 fatia de limão ou ervas desidratadas nas refeições principais (almoço e jantar); - Utilizar especiarias sem sódio (pimenta-do-reino em grão, açafrão). 3. Suplementação controlada: - Fornecer 1 sachê de sal (1g), junto a almoço e jantar. Suspender caso solicitação do nutricionista clínico.

Nota 1: Todo o sal de cozinha adicionado às preparações deve ser rigorosamente pesado e calculado com base no número de porções produzidas, garantindo que a quantidade de sódio por refeição esteja alinhada às recomendações dietéticas para dietas hipossódicas.

2.1.5.6. **Dieta Hipercalórica e Hiperproteica**

Característica	Descrição
Objetivo	Aumentar o aporte calórico e proteico para pacientes com necessidades nutricionais elevadas (ex.: desnutrição, pós-cirurgia, hipercatabolismo).
Cobertura:	Estima-se que 25% das refeições serão adaptadas para atender ao perfil hipercalórico e hiperproteico.
Personalização:	Todas as adições devem seguir a prescrição dietética individualizada, conforme avaliação do nutricionista clínico.

a) Acréscimos Permitidos por Refeição

Característica	Descrição
Desjejum	- Ovo cozido ou Queijo (ex.: minas, cottage) + geleia sem açúcar ou mel*;
Almoço e Jantar	- Omelete ou (1) ovo mexido ou (1) ovo cozido ou Porção extra de carne bovina, ave ou peixe (não incluída no cardápio padrão); (per capita igual a porção padrão do contrato) - Azeite de oliva (1 col. de sopa) sobre arroz, sopa ou legumes; - Queijo ralado (ex.: parmesão) em preparações quentes
Suplementação:	Podem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário.

Nota 1: Evitar adição de mel em pacientes diabéticos (só permitido se autorizado pelo nutricionista).

2.1.5.7. **Dieta para Doença Renal Crônica**

Característica	Descrição
Objetivo	Evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo e vitamina D
Indicação	Pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador ou em tratamento dialítico
Componente	Paciente Renal em Tratamento Conservador
Proteínas	Baixo teor proteico, priorizando fontes de alto valor biológico.
Sódio	Com exclusão de alimentos processados e embutidos.
Potássio	Hipocalêmica (evitar frutas como banana, laranja e outros alimentos)
Fósforo	Hipofosfatêmica (limitar laticínios, grãos integrais e outros).
Componente	Paciente Renal em Diálise
Proteínas	Hiperprotéica , com ênfase em carnes magras (ex.: peixe, frango)
Sódio	Hipossódica, com controle de sal e alimentos industrializados.
Potássio	Hipocalêmica (evitar frutas como banana, laranja e outros alimentos)
Fósforo	Hipofosfatêmica (limitar laticínios, grãos integrais e outros).
Líquidos	Restrição hídrica estrita (pode ser flexibilizada caso sinalizado pelo nutricionista clínico)

Nota 1: As características da dieta podem ser ajustadas pelo nutricionista responsável pela fiscalização do contrato ou atualização do manual de dietas do hospital.

2.1.5.8. **Dietas com Restrição Hídrica**

Característica	Descrição
Objetivo	Restringir a oferta de líquidos
Indicação	Hepatopatas, portadores de insuficiência cardíaca congestiva, de acordo com indicação médica.
Características	Redução na oferta hídrica (sucos, vitaminas, caldos, leite), substituição por alimentos sólidos (por exemplo fruta). Cardápio isento de alimentos de sopas, molhos e caldos. Líquidos liberados em quantidade limitada pelo nutricionista clínico, de forma individual para cada paciente.

Nota 1: Nos dias em que for prevista a oferta de sopa no jantar, quaisquer substituições deverão ser previamente aprovadas pelo nutricionista clínico responsável, conforme padronização estabelecida.

Nota 2: O volume total e o fracionamento das refeições poderão ser ajustados de acordo com a necessidade clínica do paciente, incluindo a redistribuição entre os horários de oferta, quando indicado.

Nota 3: Substituições prioritárias: Líquidos substituídos por frutas. Iogurte (até 100 mL/dia) ou coalhada permitidos, salvo restrição explícita

Nota 4: Pacientes em dialise já são automaticamente restritos em liquidos.

3. LANCHE REFORÇADO

3.1. **O Lanche Reforçado é destinado a pacientes em situações específicas, como:**

3.1.1. Pacientes externos: por exemplo, pacientes em tratamento de hemodiálise (se este serviço for implantado);

3.1.2. Pacientes internos: que, devido a exames ou procedimentos, recebem liberação alimentar fora do horário padrão das refeições;

3.1.3. Admissões hospitalares: quando o paciente é admitido após os horários regulares de alimentação.

3.2. **Objetivo**

3.2.1. Oferecer uma refeição intermediária que assegure suporte nutricional adequado, mantendo o estado nutricional do paciente mesmo em horários atípicos.

3.3. Composição do Lanche Reforçado

Item	Especificação	Gramagem	Incidência (dias/mês)
Pães/Itens Diversos	Pão francês, pão de forma, pão hot dog (1 tipo por paciente)	50g	30 dias
Recheios	Manteiga com ou sem sal (10g) ou geleia normal (10g) ou requeijão light (18g) – 30 dias. Queijo mussarela, ou carne moída ou frango desfiado (30g) ou ovo de galinha (50g) – 30 dias.	Conforme item	30 dias
Fruta da Época	Parte comestível conforme tabela.	Conforme item	30 dias
Bebidas	Vitamina de Frutas (250 ml) Ou Iogurte (250 ml) Ou Suco de polpa de frutas (250 ml) ou suco industrializado isento de soja (embalagem de 200 ml)	Conforme item	30 dias

3.4. **Outras Observações Técnicas:**

3.4.1. O suco poderá ser substituído por água de coco natural conforme solicitação do nutricionista clínico.

3.4.2. A composição do item "bebidas" poderá ser ajustada conforme a prescrição do nutricionista clínico, especialmente em situações específicas, como em pacientes em terapia dialítica.

3.4.3. O Lanche reforçado deverá conter, no mínimo, quatro itens, além da manteiga com ou sem sal, ou geleia tradicional ou requeijão light.Deve-se respeitar as condições clínicas específicas dos pacientes (ex.: restrição de açúcar, intolerâncias alimentares).

3.4.4. No jantar caso autorizado pela nutricionista fiscal e solicitado pelo nutricionista clínico o item pão poderá ser substituído por cuscuz ou tapioca (100 gramas).

4. PORÇÕES EXTRAS - PACIENTES

4.1. A solicitação deve partir do nutricionista clínico e ser aprovada pelo nutricionista responsável pela fiscalização do contrato, deverá ser solicitada apenas para pacientes internados.

Porções Extras			
Tipo de Refeição	**Unidade de medida**	**Quantidade / média dia**	**Quantidade / média mês**
Água de coco – 200 ml	unidade	2	60
Aveia em flocos finos – 20g	unidade	-	8
Biscoito água – 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	2	52
Biscoito doce ou salgado - 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	1	35
Biscoito integral – 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	1	35
Biscoito isento de glúten e lactose – 2 sachês de 9g cada ou 1 de 18g	unidade	-	8
Café puro – 100 ml	unidade	2	71
Chá – 200 ml	unidade	6	168
Chocolate – 20 a 30g	unidade	-	6
Fruta parte comestível – 100g	unidade	3	80
Geleia de frutas com açúcar ou diet – blister de 15g	unidade	1	43
Iogurte natural integral, diet ou desnatado – 200 ml	unidade	1	32
Iogurte com sabor – 200 ml	unidade	2	52
Leite com achocolatado com e sem açúcar – 200 ml	unidade	1	20
Leite de soja – 200 ml	unidade	2	52
Leite desnatado – 200 ml	unidade	1	19
Leite integral – 200 ml	unidade	1	42
Manteiga com e sem sal – blister de 10g	unidade	1	36
Mingau (10%) – 250 ml	unidade	1	24
Mingau (10%) – 100 ml	unidade	-	8
Omelete com proteínas ou com vegetais (2 ovos – 30g de recheio)	unidade	2	52
Ovo frito, mexido ou cozido	unidade	2	67
Pão com/sem sal, integral ou de leite – 50g	unidade	2	56
Porção de arroz – 100g	unidade	2	49
Porção de feijão – 100g	unidade	3	79
Caldo de feijão - 200mL	unidade	-	8
Porção de macarrão – 100g	unidade	2	50
Porção de purê – 100g	unidade	1	34
Porção de proteína – conforme per capita contratual dieta padrão de acordo com o tipo de carne	unidade	3	90
Porção de proteína – 50g	unidade	-	4
Proteína texturizada de soja – 100g	unidade	-	8
Queijo prato (lanche) – 30g	unidade	1	34
Salada de frutas – 250g	unidade	3	76

Salada de folhosos e legumes – 100g	unidade	2	52
Sanduíche com proteína (pão 50g + carne/frango 90g + alface e tomate 20g)	unidade	-	6
Suco de Uva Integral (Tinto) - 100ml	unidade	-	8
Suco de fruta natural ou integral pasteurizado – 200 ml	unidade	2	52
Tapioca com/sem sal – 50g	unidade	2	61
Tubérculo cozido – 100g	unidade	-	11
Vitamina de frutas – 250 ml	unidade	1	17
Vitamina de frutas – 100 ml	unidade	-	8
Pipoca salgada – 30g	unidade	-	6
Picolé de frutas – 60g	unidade	-	6
Sopa (liquidificada ou legumes cozidos) - 400 ml	unidade	3	86
Cuscuz de flocos de milho com / sem sal - 50g	unidade	3	86
Sorvete –140 gr	unidade	-	6
Coalhada - 130 a 140 gr	unidade	-	8
Café com leite – 250 ml	unidade	-	6
Mel de abelha blister 15g	unidade	-	6
Bolo - 100 g	unidade	-	6
Porção de açaí - 200 ml	unidade	-	6
Azeite em sachê - 10ml	unidade	-	6
Mini Pizza – 100g	unidade	-	86

5. KITS ESPECIAIS

5.1. Kit Medicação e Kit Humanização

Item	Descrição
Kit medicação (para preparo de medicação via oral)	Kit medicação (para preparo de medicação via oral) - Uma (01) Unidade (copo 250ml) de SUCO CÍTRICO
Kit Humanização	Kit Humanização - 1 Minibolo de aniversário confeitado (200g) OU cupcake confeitado (200 g) OU gelatina/pudim diet (200 ml) 1 vela de aniversário; Embalagem descartável adornada com laço.

5.2. Kits Fono

Item	Descrição
Item Fono	Item Fonoaudiologia - Copo descartável/recipiente com 100ml de suco OU 100ml Iogurte OU 100ml de sopa liquidificada OU 1 porção de frutas macias (banana ou mamão cortados) OU 4 unidades de biscoito (doce ou salgado) OU 1 unidade de pão doce. 1 colher descartável 1 canudo dobrável. O espessante em pó será fornecido pela CONTRATANTE
Kit Fono 1 (Almoço)*	Um kit alimentar em porção reduzida, destinado à avaliação fonoaudiológica, contendo: porção 200g Talheres descartáveis.
Kit Fono 2 (Desjejum)*	Um kit alimentar em porção reduzida, destinado à avaliação fonoaudiológica, contendo: porção 100 g (solido) + 100 ml (líquido) Talheres descartáveis.

Nota 1: Deverá ser oferecido em todas as consistências.

Nota 2: Será fornecido conforme cardápio do dia.

6. NORMAS PARA ELABORAÇÃO DO CARDAPIO

6.1. Orientações Gerais:

6.1.1. A elaboração dos cardápios deverá respeitar:

6.1.1.1. Hábitos alimentares e características culturais e socioeconômicas dos pacientes;

6.1.1.2. Condições clínicas e nutricionais individuais;

6.1.1.3. Aceitabilidade alimentar e aspectos sensoriais das preparações (textura, cor, sabor, odor);

6.1.1.4. Disponibilidade de alimentos sazonais e regionais;

6.1.1.5. Condições climáticas (ex.: preparações frias em períodos mais quentes).

6.2. **Planejamento e Revisão dos Cardápios**

6.2.1. Periodicidade: Cardápios devem ser planejados e revisados mensalmente.

6.2.2. Prazo de Entrega: A CONTRATADA deverá apresentar os cardápios à CONTRATANTE com antecedência mínima de 15 dias em relação ao início da utilização.

6.2.3. Prazo de Avaliação: A CONTRATANTE terá até 8 dias úteis para aprovação ou solicitação de ajustes.

6.2.4. Substituições: Qualquer substituição posterior deve ser justificada por escrito e submetida à CONTRATANTE com mínimo de 48 horas de antecedência (exceto para hortifrutigranjeiro).

6.3. **Refeições**

6.3.1. Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Ceia para pacientes.

6.3.2. Desjejum, Almoço e Jantar para acompanhantes, residentes e internos.

6.3.3. Acompanhantes lactantes terão direito à oferta de seis refeições diárias (Desjejum, Colação, Almoço, Lanche da Tarde, Jantar e Ceia)

6.3.4. Quando o acompanhante estiver impedido de se ausentar do leito, a refeição deverá ser oferecida no próprio leito , com composição semelhante à dieta livre do cardápio dos pacientes. Essa liberação está condicionada à avaliação prévia do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

6.3.5. Acompanhantes com diagnóstico comprovado de diabetes mellitus ou hipertensão arterial poderão solicitar ao nutricionista clínico a adequação da refeição, mediante justificativa registrada.

6.4. **Princípios Nutricionais**

6.4.1. **Diversidade e Variedade**

6.4.2. Proteínas: Deve-se assegurar a oferta diária de três opções proteicas nas refeições destinadas aos pacientes, contemplando carne bovina, aves e pescado. A inclusão do peixe diariamente poderá ser facultativa, desde que a equipe de nutrição avalie e não identifique demanda específica para essa proteína no dia da preparação.

6.4.3. Alternância: Alternar os tipos de proteína entre almoço e jantar para evitar repetição excessiva.

6.4.4. Preparações com ovos: Devem ser ofertadas diariamente como opção alternativa no refeitório (ex.: omelete, panqueca de forno) para acompanhantes e residentes ovolactovegetarianos.

6.4.5. **Substituições e Restrições**

6.4.5.1. Em caso de feijoada: Oferecer obrigatoriamente uma opção alternativa para quem não consome essa preparação.

6.4.5.2. Carnes suínas e peixes: Devem ser servidos sempre com limão natural.

6.4.5.3. Substituições de carne: Preparações à base de soja ou ovos podem substituir o prato principal somente com aprovação do nutricionista responsável pela fiscalização do contrato.

6.4.5.4. Intolerâncias alimentares: Preparações devem contemplar alternativas sem glúten, sem lactose e sem proteína do leite de vaca.

6.4.5.5. Produtos para diabéticos e obesos: Devem ser adquiridos produtos dietéticos específicos e light.

6.4.5.6. Dietas hipossódicas: As preparações devem ser elaboradas sem adição de sal, sendo oferecido limão como alternativa de tempero. A inclusão de sachês de azeite de oliva poderá ser solicitada, conforme prescrição nutricional específica para pacientes em dieta hipossódica.

6.4.6. **As refeições deverão respeitar os seguintes parâmetros nutricionais:**

Nutriente	Percentual de distribuição calórica
Proteínas	15% a 20%
Carboidratos	50% a 60%
Lipídios	20% a 30%

7. PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS (DETALHAMENTOS NO ANEXO II)

7.1. **Temperatura:**

7.1.1. As refeições devem ser servidas a temperaturas adequadas para preservação da qualidade e segurança dos alimentos.

7.2. **Preparo das Refeições:**

7.2.1. As preparações devem ser realizadas próximas aos horários de distribuição;

7.2.2. É proibido o reaproveitamento de alimentos preparados;

7.2.3. Todas as carnes utilizadas devem ser frescas, rigorosamente limpas e manipuladas de acordo com boas práticas sanitárias;

7.2.4. É proibida a aquisição de carne moída previamente processada.

7.3. **Higiene de Frutas:**

7.3.1. Frutas como mamão, melão, melancia e abacaxi devem ser picadas e embaladas individualmente;

7.3.2. Laranjas devem ser descascadas e acondicionadas individualmente.

7.4. **Proibições Gerais:**

7.4.1. Não utilizar substâncias químicas para amaciar carnes ou alterar alimentos;

7.4.2. Evitar frituras e alimentos altamente processados.

7.5. **Planejamento para Datas Comemorativas**

7.5.1. Cardápios especiais devem ser planejados para: Semana Santa; São João, Dia das Mães; Natal; Ano Novo; outras datas festivas definidas pela CONTRATANTE. As preparações festivas devem respeitar as condições clínicas dos pacientes.

8. ESTRUTURA DA ALIMENTAÇÃO PARA RESIDENTES, INTERNOS E ACOMPANHANTES

8.1. A composição das refeições para residentes, internos e acompanhantes seguirá critérios similares aos pacientes da dieta normal, com adaptações específicas.

8.1.1. As refeições são: Desjejum, Almoço, Jantar

8.1.2. **Composição do Desjejum:**

Item	Especificação	Gramagem	Incidência (dias/mês)
Itens Diversos	Pão francês, pão de forma, pão doce, pão de milho, pão hot dog (1 tipo por dia) (50g) -14 dias Bolo (100g) - 8 dias Torta Salgada (100g) - 8 dias	Variável	30
Recheios	Manteiga com/sem sal ou geleia normal (10g) – 30 dias Requeijão cremoso (18g) – 6 dias Frango desfiado (30g) – 5 dias Queijo Coalho/Minas/Ricota (30g) – 4 dias Queijo Prato/Mussarela (30g) – 9 dias Ovo de galinha (50g) – 6 dias	Variável	Conforme item
Complementos	Tubérculos cozidos ou banana da terra (100g a 120g) – 8 dias Preparações farináceas: cuscuz, canjica, mungunzá doce (100g a 120g) – 12 dias Bebida láctea, mingau, iogurte, cremes (200ml) – 10 dias	Variável	Conforme item
Frutas	Fruta da época, parte comestível conforme tabela de frutas.	Variável	30
Bebidas	Café com leite (200 ml) Obs: Chá (200 ml) ou suco natural (250 ml) devem estar disponíveis como opções diárias, sendo a substituição obrigatória sempre que necessário.	Variável	30

8.1.3. **Composição do Almoço e Jantar**

8.1.4. Segue o mesmo padrão da Dieta Livre, conforme descrito anteriormente, com adaptações específicas.

9. SUGESTÕES

9.1. Relação básica das preparações de carnes – prato proteico (sugestões)

(Não restringindo somente a estes tipos)

Guarnição	**Sopas**
Angu	
Angu à Bolonhesa	
Bolo de Batata Recheado	
Bolo de Legumes	
Mandioca sautê	
Maxixe refogado	
Pirão	
Pirão de leite	
Virado de vagem e cenoura (vagem cenoura, ovos mexidos, cebola, cheiro verde)	
Farofa paulista (farinha de milho, couve, ovos, cebola, margarina, cheiro verde)	
Talharim a parisiense.	
Espaguete a pizzaiolo	
Banana da terra assada em laminas.	
Farofa a primavera (ovo, cebola, cenoura, ameixa preta, azeitona verde, farinha de mandioca, margarina)	
Farofa de milho verde (ovo, bacon, cebola, milho verde, farinha, margarina).	
Purê de Macaxeira a bolonhesa	
Repolho ao molho Branco	
Farofa de cuscuz	

9.2. Relação básica das preparações de acompanhamento (sugestões)

ARROZ COMPOSTO	**FEIJÃO COMPOSTO**
Arroz Minhota (arroz, charque, repolho, cheiro verde, cebola, tomate)	Tutu de feijão
Arroz de forno	Feijão Tropeiro
Arroz a grega	Feijão com charque
Arroz Carreteiro	Feijão verde com carne de sol
Baião	Feijão preto com calabresa

9.3 Relação básica das preparações de saladas (sugestões)

SALADA	**COMPOSIÇÃO (3 COMPONENTES)**
Fantasia	Vagem, beterraba, cenoura
Carioca	Cenoura, ervilha, alface
Repolho	Repolho, cenoura, tomate
Repolho	Repolho verde, Repolho roxo, laranja,
Mineira	Tomate, chuchu, cenoura, ervilha
Maionese de Batata	Batata, maçã, milho, maionese.
Pepino	Alface, tomate, pepino
Primavera	Cenoura, abacaxi, vagem
Acelga	Acelga, tomate, agrião
Chuchu	Chuchu, cenoura, pimentão
Juliana	Abobrinha, cenoura, tomate sem semente
Acelga	Acelga, rabanete, laranja.
Moranga	Alface, Moranga, cheiro verde, quiabo, molho campanha
Feijão verde	Feijão verde, tomate, cebola, coentro, temperos.
SALADA	**COMPOSIÇÃO (3 COMPONENTES)**

Agrião	Agrião, Tomate, milho verde
Rabanete	Alface, rabanete, cenoura ralada
Cenoura 1	Cenoura, repolho, passas
Batata ao Vinagrete	Batata, Tomate, pimentão, cebola
Maionese de legumes	Batata, cenoura, chuchu ou vagem, maionese
Acelga	Acelga, tomate, pepino
Couve Flor	Couve-flor, tomate, beterraba

Nota 1 : Cheiro verde não deve ser considerando componente, trata-se de tempero ou enfeite.

Nota 2 :As frutas, quando acrescidas às saladas terão gramatura de 20 g na porção (parte comestível).

Nota 3: Complementos como milho verde, ervilha, passas, grão-de-bico, terão gramatura de 10g per capta e serão considerados como componente.

10. DO PLANEJAMENTO DE CARDÁPIO, PRODUÇÃO E CONTROLE DE REFEIÇÕES:

10.1. Os cardápios das refeições destinadas a pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia), acompanhantes, residentes e internos (desjejum, almoço e jantar) deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados à CONTRATANTE para avaliação, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis;

10.2. Solicitar por escrito e com justificativas, em no mínimo 48h a alteração de cardápio já aprovado, e só efetivar esta alteração caso a mesma seja aprovada.

10.3. Aceitar a solicitação da CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

10.4. Afixar semanalmente, às segundas-feiras, em local visível do Refeitório, o cardápio semanal das refeições a serem servidas no refeitório aos acompanhantes, residentes e internos.

10.5. Adequar dietas dos acompanhantes, residentes e internos com patologia comprovada, desde que previamente solicitado pela CONTRATANTE, mediante prescrição médica e/ou dos nutricionistas, desde que estas dietas façam parte do Manual de Dietas do Hospital obedecendo a cardápio previamente aprovado.

10.6. A CONTRATADA deverá garantir a continuidade, a qualidade e a uniformidade no padrão da alimentação e dos serviços prestados (incluindo preparo e distribuição), independentemente do dia (dias úteis, finais de semana ou feriados) ou das escalas de serviço adotadas. O padrão de qualidade deve ser mantido em estrito alinhamento com as especificações contratuais.

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

10.8. Quando existirem falhas de funcionários da CONTRATADA que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o CONTRATANTE.

10.9. A CONTRATADA fica obrigada a realizar, com periodicidade mínima mensal, pesquisa de satisfação direcionada aos usuários dos serviços de alimentação, abrangendo, de forma discriminada, as dietas orais e as dietas enterais. O método de pesquisa, o instrumento de coleta e o plano de amostragem deverão ser submetidos à prévia e formal aprovação da fiscalização técnica da CONTRATANTE. A execução da pesquisa só poderá ser iniciada após a referida aprovação.

10.10. A CONTRATADA deverá consolidar os resultados em um Relatório Analítico de Satisfação, a ser apresentado à CONTRATANTE no prazo máximo de 7 (sete) dias úteis após o encerramento do período de coleta de dados.O referido relatório deverá conter, obrigatoriamente, um plano de ação específico para o tratamento de cada inconformidade ou insatisfação identificada, com prazos definidos para implementação das medidas corretivas. No caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com anuência da CONTRATANTE.

10.11. Na elaboração dos cardápios, deverão ser observados os hábitos alimentares e as características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional destes.

10.12. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e ser compatíveis com as estações climáticas.

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

10.14. Durante a execução do serviço, a CONTRATADA deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações dos cardápios, visando ao atendimento adequado.

10.15. A CONTRATANTE reserva-se a prerrogativa de determinar alterações nos cardápios apresentados sempre que julgar tecnicamente pertinente, fundamentando-se em indicadores de aceitabilidade, necessidades assistenciais específicas ou critérios técnicos de segurança alimentar e nutricional.

10.16. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovados pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se as alterações forem relativas a itens de hortifrutigranjeiros.

10.17. Para a elaboração dos cardápios, devem ser considerados os seguintes elementos: o mapa de frequência das preparações; fatores sensoriais (textura, sabor, cor e odor) que condicionam a aceitação; a safra dos alimentos e, preferencialmente, o mercado abastecedor local; e a digestibilidade dos alimentos.

10.18. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender às necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes, acompanhantes, residentes e internos.

10.19. Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta livre, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.

10.20. Quando for servida a preparação “Feijoada” para acompanhantes, residentes e internos, deverá sempre haver outra opção para quem não consome essa preparação.

10.21. Os acompanhantes que, por necessidade do paciente, não puderem se ausentar do leito, receberão a refeição junto ao leito do paciente, com a mesma composição da dieta livre para pacientes.

10.22. Para as refeições servidas no refeitório (acompanhantes, residentes e internos), deverá ser prevista diariamente uma preparação à base de ovo (exceto ovo cozido simples) ou soja, como opção de substituição do prato principal, no almoço e no jantar. Exemplos de preparações à base de ovo ou soja que poderão ser servidas: omelete com recheio de queijo ou soja; panqueca; omelete de forno; ovos ao molho; almôndegas de soja ao molho, etc.

10.23. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes, residentes e internos em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pela Unidade de Nutrição Clínica e Fiscalização do Contrato.

10.24. A alteração de cardápio já aprovado deverá ser apresentada por escrito e com justificativas, e só poderá ser efetuada caso seja aprovada pela CONTRATANTE.

10.25. A estimativa do número total de refeições a serem servidas poderá sofrer aumento ou diminuição, sem ônus para a CONTRATANTE.

11. DOS GÊNEROS UTILIZADOS

11.1. A CONTRATADA deverá apresentar os critérios adotados para a seleção de seus fornecedores, comprovando a regularidade destes junto aos Órgãos Sanitários competentes, com a finalidade de garantir a procedência e a qualidade dos produtos utilizados.

11.2. Os gêneros e produtos componentes do cardápio, quando necessário, poderão ser substituídos por outros gêneros alimentícios do mesmo tipo ou composição nutricional similar com concordância da CONTRATANTE;

11.3. Gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo devem ser de marca conceituada, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a CONTRATADA apresentar amostras dos produtos e informar a marca utilizada.

11.4. A CONTRATANTE reserva-se o direito de vetar o recebimento e/ou a utilização de gêneros e mercadorias que não atendam aos padrões de qualidade estabelecidos.

11.5. A fiscalização poderá solicitar a análise laboratorial de qualquer produto e determinar a suspensão imediata de seu uso, caso seja constatada desconformidade com as especificações técnicas ou inadequação ao perfil das dietas da instituição.

11.6. Visando garantir a rastreabilidade e o controle eficaz, não será permitida a utilização simultânea de marcas distintas para um mesmo produto. Ainda que múltiplas marcas estejam aprovadas pela fiscalização, o uso deve ser segregado (uma marca por vez) para facilitar a identificação de lotes e a resolução de eventuais divergências ou não conformidades servidas aos comensais.

11.7. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F., com a devida aprovação, comprovada por meio de Certificado de Inspeção. A Carne bovina deverá ser proveniente de animais sadios, abatidos e processados em estabelecimento sob Serviço de Inspeção Federal (SIF) ou serviço estadual/municipal com equivalência. Todas as carnes in natura (bovinas, aves, suínas, pescados) devem ser congeladas ou resfriadas, com teor reduzido de nervuras e gordura, uniformes e padronizadas. Devem ser de primeira qualidade, isentas de sujidades, parasitas, larvas, aditivos ou substâncias estranhas.

11.8. Todas as matérias-primas de origem vegetal ou animal devem ter registro no Ministério da Saúde (MS), caso seja classificado como produto com obrigatoriedade. Os demais terão especificação em rótulo conforme a legislação vigente;

11.9. Todos os gêneros e produtos alimentícios deverão ser entregues em estrita conformidade com as características sensoriais e físico-químicas descritas neste Termo de Referência, atendendo integralmente aos requisitos de tipo, tamanho, classificação e padronização, bem como às normas vigentes do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Ministério da Saúde. As embalagens devem obrigatoriamente apresentar rotulagem do fabricante com identificação de lote, composição nutricional e certificado do órgão fiscalizador (ou prova de isenção quando couber), constando claramente as datas de fabricação e de validade, sendo que, no ato da entrega, o produto deverá apresentar validade mínima de 50% (cinquenta por cento) do seu prazo total de conservação.

11.10. Os sorvetes e picolé devem ser mantidos sob temperaturas adequadas e controladas, de forma a garantir a qualidade do produto. Não deverão apresentar suas características físicas, químicas e organolépticas alteradas por equipamentos, utensílios, recipientes ou embalagens utilizadas durante seu processamento e comercialização. Os sorvetes devem ser em embalagens individuais de 150 a 200g e os picolés de 60 a 70g;

11.11. Qualquer lote reprovado na inspeção de recebimento será devolvido sem ônus ao Contratante.

11.12. **De acordo com a preparação a que se destinam, devem ser utilizados os seguintes tipos de carne:**

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados.	Alcatra, patinho ou coxão mole.
Espetos, iscas grelhadas, estrogonofe.	Alcatra, contrafilé, patinho.
Assados, bifes de panela e bife rolê.	Coxão duro, lagarto.
Carne em pedaços ensopados.	Coxão duro, patinho.
Almôndegas, quibes, hambúrguer, carne moída.	Acém, paleta.
Aves em geral.	Coxa, sobrecoxa e peito.
Peixe.	Filé e posta.

11.13. Nas preparações de peixe, poderão ser usadas postas ou filés de Merluza, Tilápia, Dourada, Piramutaba ou Piratinga, com retirada de espinhos. Outros tipos de peixe poderão ser usados, desde que previamente aprovados pela CONTRATANTE.

11.14. Os embutidos usados devem ser de ótima qualidade, de marca conceituada no mercado, e deverão ser disponibilizados para degustação e aprovação pela CONTRATANTE.

11.15. Os pães servidos nas refeições devem ser frescos, do tipo francês, de leite, de forma ou integral, devendo ser previstas, no mínimo, duas entregas diárias para garantir a qualidade e o frescor, reservando-se à CONTRATANTE o direito de recusar pães murchos e de solicitar a imediata substituição destes.

11.16. As sobras limpas (alimentos preparados e não consumidos em uma refeição) não poderão ser reaproveitadas, devendo a CONTRATADA realizar o devido descarte. Faz-se necessário o registro e controle do índice de sobra limpa (peso total de sobra limpa / peso total das preparações produzidas), devendo este índice ser encaminhado mensalmente para os Fiscais de Contrato da CONTRATANTE.

11.17. **Descrição detalhada de Alguns Itens:**

11.18. **Arroz e Feijão**

11.18.1. 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.

11.18.2. O arroz deve ser de Classe Longo Fino, Tipo 1, nas variedades Polido (Branco), Parboilizado ou Integral . As leguminosas devem compreender o feijão de Tipo 1, nas variedades Carioquinha/Mulatinho, Preto, Verde, Macassar/Fradinho ou Branco . É facultada à CONTRATANTE a aceitação de outras variedades de grãos, desde que submetidas a aprovação técnica formal pela fiscalização técnica do contrato.

11.19. **Outras Leguminosas**

11.19.1. Soja (texturizada, grãos), ervilha, lentilha e grão-de-bico, todos classificados como tipo 1.

11.20. **Farinhas, cereais e sementes**

11.20.1. 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 canjica, farinha de milho fina (fubá) e grossa (canjiquinha ou xerém), fécula de mandioca, tapioca, sendo todos classificados como tipo 1; semente de gergelim e semente de linhaça.

11.20.2. **Massas**

11.20.3. Do tipo integral, com ovos, seca ou fresca. Devem-se apresentar intactas, em embalagens devidamente identificadas, rotuladas, com data de validade impressa ou estampada nas embalagens interna e externa, tipos variados. Devem ser mantidas condições sensoriais (cor, textura, viscosidade, temperatura) e formatos característicos de cada tipo de massa, com ausência de sujidades, parasitas e larvas.

11.20.4. **Biscoitos e Torradas**

11.20.5. Biscoitos doce, água, salgado, integral, torrada 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 conforme especificação no cardápio.

11.21. **Açúcar Refinado (Sacarose de Cana)**

11.21.1. 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.

11.21.2. Embalagem: O produto deve ser disponibilizado em duas apresentações distintas, adequadas a diferentes necessidades de consumo:

a) Sachês: Embalagens individuais contendo entre 5 e 8 gramas (g) de açúcar refinado, ideais para porções individuais e controle de consumo. Os sachês devem ser confeccionados em material resistente e higiênico, que preserve a qualidade do produto até o momento do uso.

b) Pacotes: Embalagens maiores, com peso de 1 quilograma (kg) ou 5 quilogramas (kg), destinadas ao uso em preparações culinárias em larga escala. As embalagens devem ser resistentes, impermeáveis e garantir a integridade do produto durante o transporte e armazenamento, protegendo-o contra umidade e

contaminação externa.

11.22. **Adoçantes Dietéticos (Base Sucralose, Eritritol ou Stévia)**

11.22.1. 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.

11.22.2. Estabilidade Térmica: É imprescindível que os adoçantes submetidos a altas temperaturas mantenham sua capacidade adoçante, sendo adequados para uso em preparações culinárias que envolvam cocção, como bolos, doces e bebidas quentes, sem que haja perda significativa do dulçor.

11.22.3. Embalagem: Os adoçantes dietéticos devem ser oferecidos em duas apresentações:

a) Culinários: Embalagens contendo 400 gramas (g) ou mais do adoçante, destinadas ao uso em preparações culinárias diversas

b) Sachês: Embalagens individuais contendo entre 0,6 e 1 grama (g) do adoçante, ideais para adoçar bebidas e alimentos individualmente.

11.22.4. Restrições de Formulação: A formulação dos adoçantes dietéticos não poderá conter os seguintes edulcorantes artificiais: aspartame, acesulfame-K, sacarina, bem como os açúcares, frutose e glicose.

11.23. **Condimentos e especiarias**

11.23.1. Sal Refinado Iodado e Sal Light/Diet: O sal refinado iodado deve ser apresentado em sachês individuais de 1 grama, garantindo a praticidade e a higiene no seu uso. Alternativamente, poderá ser ofertado sal light ou diet, atendendo a necessidades dietéticas específicas. Em ambas as opções, o sal deverá exibir cristais brancos com formato cúbico e granulação uniforme, conferindo uma aparência homogênea e de boa qualidade. A coloração deverá ser estritamente branca, sem quaisquer pontos ou tonalidades diferentes que possam indicar impurezas. É imprescindível a ausência de odor estranho ou desagradável, assegurando a pureza e a qualidade do produto.

11.23.2. Especiarias e Ervas Aromáticas Desidratadas: canela em pó, canela em casca, alecrim desidratado, cravo-da-índia, folhas de louro desidratadas, manjerona, manjericão, orégano, noz-moscada (grãos ou em pó), açafrão da terra (cúrcuma), chimichurri, páprica, curry em pó e tomilho. Fornecer limão para os pacientes com dieta hipossódica, além do sal dietético em embalagem individual de 1g, conforme prescrição da nutricionista CONTRATANTE.

a) Para todas as especiarias e ervas mencionadas, é fundamental que apresentem aroma e sabor próprios e intensos, característicos de cada item. Devem estar totalmente isentos de sujidades, resíduos de processamento, insetos (vivos ou mortos) e quaisquer outros materiais estranhos que possam comprometer a qualidade e a segurança dos produtos. A embalagem deverá garantir a preservação das características sensoriais e a proteção contra umidade e contaminação. Devem ser 100% puros, sem adição de corantes artificiais, embalados em quantidades de 50g a 1kg, outras embalagens deveram ser aprovadas pela CONTRATANTE.

11.24. **Oléos e vinagres**

11.24.1. OLÉOS: Soja, milho, canola e girassol, classificados como tipo 1, além de azeite do tipo extravirgem com acidez máxima de 0,7%. Apresentação líquida refinada, límpida, sem sinais de partículas suspensas, coloração amarelada translúcida, aspecto e densidade característicos. Os produtos devem ser obtidos, processados, 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 pacientes internados deverão ser fornecidos sachê de 10 ml de azeite de oliva no almoço e jantar.

11.24.2. VINAGRE: Fermentado acético de vinho tinto ou branco, do tipo balsâmico, de frutas, de cereais, de vegetais ou de mel. O fermentado acético poderá ser condimentado ou aromatizado, ou seja, adicionado de condimentos, aromas ou outras substâncias naturais de vegetais, sob a forma de macerados, extratos e óleos essenciais, desde que comprovadamente inofensivos à saúde humana. O vinagre condimentado ou aromatizado poderá apresentar turbidez proveniente dos ingredientes adicionados ao fermentado acético.

11.25. **Conservas e molhos**

11.25.1. Milho verde, ervilha, azeitona verde fatiada, champignon fatiado , devem apresentar coloração própria, textura firme e líquido de conserva límpido e claro. O conteúdo deve ser composto por grãos ou pedaços selecionados, salmoura adequada e conservantes permitidos pela legislação.

11.25.2. Extrato de tomate concentrado : O extrato de tomate concentrado deverá apresentar uma consistência de massa espessa e uma coloração vermelha característica do tomate maduro processado. O produto deve estar completamente isento de quaisquer sinais de fermentação, indicativos de deterioração ou processamento inadequado. A ausência de sujidades, como poeira, fragmentos de embalagem ou outros materiais estranhos, é um requisito fundamental para garantir a segurança e a qualidade do alimento. Da mesma forma, a presença de parasitas e suas larvas é estritamente proibida, seguindo os padrões de higiene e boas práticas de fabricação. No que concerne à composição, deverão ser observadas as tolerâncias mínimas estabelecidas pela legislação vigente para os teores de cloreto de sódio (sal) e açúcar, garantindo a conformidade do produto com os regulamentos sanitários e de qualidade.

11.26. **Achocolatados:**

11.26.1. Achocolatado em pó tradicional (instantâneo, sem amido de milho, extrato e malte, cevada e sal, sabor tradicional, diluição total em leite frio): Deve ser instantâneo, apresentando textura homogênea e sabor característico de chocolate. A coloração deve ser marrom escura. Ao ser diluído em leite frio, não poderá apresentar acúmulo de açúcar ou

outros ingredientes no fundo do recipiente, indicando boa solubilidade.

11.26.2. Achocolatado em pó diet: Formulado sem adição de açúcares, mantendo a característica de ser instantâneo e de textura homogênea, com sabor e coloração similares ao tradicional.

11.26.3. Achocolatado pronto para consumo: Bebida láctea pasteurizada com sabor de chocolate. Deverá conter um máximo de 25g de carboidratos por porção especificada na embalagem.

11.26.4. Achocolatado pronto para consumo sem lactose: Opção para indivíduos com intolerância à lactose, mantendo o sabor chocolate característico sem lactose pronto para consumo (no mínimo 1,5g de proteína por 100ml).

11.26.5. Achocolatado pronto para consumo sem açúcar: Formulado sem adição de açúcares, sendo uma alternativa para dietas com restrição de açúcar.

11.27. **Café Torrado e Moído:**

11.27.1. Café torrado e moído tradicional, embalado a vácuo puro em envoltório metalizado composto de polietileno e poliéster, fechamento hermético, com peso líquido de 250 g onde deverá constar a 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.

11.27.2. Composto predominantemente por grãos da espécie Arábica, com grau de torração médio. Deve apresentar aroma e sabor característicos de café torrado e moído de boa qualidade. Será admitida uma tolerância máxima de um por cento (1%) de impurezas, como fragmentos de cascas ou outros materiais estranhos. A embalagem deverá ser a vácuo, contendo 500g do produto, para preservar o frescor e as características sensoriais.

11.28. **Bebidas:**

11.29. Água mineral sem gás: Acondicionada em garrafas de 500mL, com pH na faixa de 6 a 8, devendo ser inodora, incolor e insípida, garantindo a pureza e potabilidade.

11.30. Sucos integrais sem açúcar: Elaborados 100% com suco de frutas (uva, maçã, abacaxi, pêssego), sem adição de açúcares ou conservantes, apresentados em embalagens longa vida de 200mL com canudo.

11.31. Bebida Láctea Pronta para Consumo: pasteurizada, deve ter no entre 80 a 100 calorias por 100mL e um teor mínimo de 1,5g de proteína por 100ml.

11.32. **Carnes *in natura***

11.33. 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 e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas.

11.34. 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. Certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas;

11.35. 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 e certificado pela Inspeção Federal – SIF. Porções uniformes e padronizadas. Cortes com osso quando carré e sem osso quando pernil ou lombo. Porções uniformes e padronizadas;

11.36. 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 deformações, 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; derivados

11.37. **Produtos cárneos processados**

11.37.6. CARNE SECA: do tipo coxão traseiro, com teor reduzido de nervuras e gordura, que gere quantidade mínima de resíduos, de acordo com a tabela de frequência mensal.

11.37.7. LINGUIÇA: de frango fresca (tipo toscana) e suína curada (dos tipos calabresa, portuguesa e paio).

11.37.8. PRESUNTO COZIDO MAGRO: sem capa de gordura, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 6ºC.

11.37.9. PEITO DE PERU MAGRO: defumado ou não, sem aspecto pegajoso, sem odor desagradável, refrigerado, sendo observada temperatura de refrigeração máxima de 6ºC.

11.37.10. BLANQUET DE PERU: Ausência de aspecto pegajoso e odor desagradável, na temperatura de refrigeração máxima de 6ºC. Coloração bem clara, textura úmida e macia, com reduzido teor de gordura.

11.37.11. A CARNE CAPRINA OU OVINA: deve chegar em cortes inteiros ou fatiados, cor vermelho-clara brilhante, textura fina e odor suave. O produto deve portar inspeção SIF, SIE ou SIM, embalado a vácuo com lote e data visíveis.

11.38. **Outros produtos de origem animal**

11.38.1. 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.

11.38.2. 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 (tetrapack ou similar) de forma a proteger da contaminação e garantir condições previstas de armazenamento.

11.38.3. 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.

11.38.4. MANTEIGA: Manteiga com sal ou manteiga sem sal deve ser utilizada para confecção de preparações (patissarias, 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.

11.38.5. QUEIJOS: Os frios utilizados nas refeições devem ser de boa qualidade, de marca conceituada no mercado, podendo ser, minas frescal com sal ou sem sal, mussarela, parmesão, prato, coalho, requeijão e ricota. Deverão ser derivados unicamente do leite de vaca, sempre de boa qualidade e com carimbo de Inspeção do Ministério da Agricultura.

11.38.6. IOGURTE INTEGRAL E DIET POLPA: Integral (conteúdo mínimo de matéria gorda de 3%) e desnatado (conteúdo máximo de matéria gorda de 0,5%). Os DIET não deverão ser adicionados de açúcar. Os sabores devem ser variados (no mínimo três sabores). O iogurte deve apresentar consistência semilíquida a pastosa e conter ácido láctico em proporções de 0,5 a 1,5%, teor de álcool deve ser menor que 0,25%. Deve estar livre de patógenos, impurezas, coliformes e outros componentes estranhos, garantindo sua segurança para consumo.

11.38.7. OVO: ovo de galinha, branco ou de cor. Fresco, classificado como tipo A, extra ou jumbo; líquido pasteurizado; ou ainda em pó. Casca livre de sujidades, aderentes e íntegras; câmara de ar fixa, clara, límpida, transparente, consistente e com as chalazas intactas; gema consistente, centralizada e sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Devem ser respeitadas as formas de armazenamento a fim de evitar contaminações. Peso mínimo de 50g.

11.38.8. LEITES ESPECIAIS: Admite-se leite sem lactose semidesnatado tratado com enzima lactase e estabilizantes, bem como leites vegetais de amêndoas ou arroz, ambos sem adição de açúcares e acondicionados em embalagens longa-vida.

11.38.9. MARGARINA: A margarina vegetal, com sal, deve conter pelo menos 65 % de lipídios.

11.39. **Polpas de frutas industrializadas:**

11.40. O suco servido para pacientes, acompanhantes e funcionários deve ser de fruta natural ou polpa de frutas. Não é permitida a utilização de suco artificial.

11.41. 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. Produto elaborado com 100% de fruta, sem adição de açúcar, conservantes ou outros aditivos químicos. A apresentação deverá ser congelada para garantir a conservação das propriedades nutricionais e sensoriais.

11.41.12. **Frutas**

11.41.13. Selecionadas, 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, passadas, murchas 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.

11.41.14. **Hortaliças**

11.41.15. 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.

a) Observação 1: a critério da Contratada e aceitação da CONTRATANTE, as hortaliças in natura poderão ser substituídas por alimentos pré-elaborados, submetidos a processos de conservação diferenciados, dentro das normas sanitárias vigentes, contribuindo para a redução de resíduos e minimizando o desperdício de alimentos, água e energia. Substituição somente quando mantidas equivalências de: tipo de corte, composição (sem aditivos não autorizados), padrão sanitário e rastreabilidade.

b) Observação 2: As hortaliças cebolinha, salsa, manjericão, 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.

11.41.16. **Ovos**

11.41.17. ovo de galinha, branco ou de cor, tipo A, extra ou jumbo, devem ter peso mínimo 50g, casca íntegra e limpa, clara consistente e gema centralizada, sem desenvolvimento embrionário e microbiano. Podem ser fornecidos frescos, em forma líquida pasteurizada ou em pó, desde que preservem essas características e se mantenham em condições adequadas de

armazenamento.

11.42. **Pães**

11.42.18. Requisitos gerais: Todos os pães devem ser confeccionados no dia da entrega, seguir o formato padrão de cada tipo e chegar em condições higiênicas adequadas. As entregas devem ocorrer, no mínimo, duas vezes ao dia. Unidades queimadas, mal-cozidas, com odor ou sabor desagradáveis, sinais de fungo, adição de farelos ou corantes serão recusadas.

11.42.19. Pão francês: Produzido no próprio dia, em formato fusiforme com pestana e peso médio de 50 g por unidade. Deve apresentar crosta dourada, miolo macio e uniforme, sem aditivos corantes.

11.42.20. Pão tipo cachorro-quente: Unidades de peso médio de 50 g, sem farelos ou corantes, embaladas em polietileno resistente que proteja contra contaminações e preserve a maciez.

11.42.21. Pão de forma tradicional: Fatiado, com peso médio de 25 g por fatia. Deve exibir textura macia, cor uniforme e ausência de bolores.

11.42.22. Pão de forma integral: Fatiado, com peso médio de 21 a 25 g por fatia. A farinha integral deve ser o primeiro ingrediente, com inclusão de grãos variados e, no mínimo, 3 g de fibras por porção. Superfície lisa, sem manchas ou bolores.

11.42.23. Pão integral: Formato fusiforme, elaborado com farinha de trigo integral como ingrediente principal e grãos múltiplos. Cada unidade deve conter ao menos 3 g de fibra.

11.42.24. Pão de leite: Produzido no dia, formato fusiforme liso, macio, sem farelos ou corantes, mantendo aroma ligeiramente adocicado característico.

11.42.25. Pão sem glúten e sem lactose: Tipo forma, fatiado, peso aproximado de 25 g por fatia. Deve ser plenamente isento de glúten e lactose, mantendo textura homogênea e sabor suave.

11.42.26. Pão de queijo congelado: Bolinha tradicional de cerca de 25 g, composta apenas por fécula de mandioca ou polvilho, ovos e queijo. Não deve conter conservantes; deve chegar congelado e em embalagem que evite formação de cristais de gelo.

11.43. **Doces**

11.43.1. SORVETES E PICOLÉS pasteurizados à base de fruta ou leite, nas versões integral ou diet integram o cardápio de sobremesas, inclusive para dietas líquidas e semilíquidas.

11.43.2. DOCE DE LEITE CREMOSO: Com condições para rejeição se sabor, odor e cor alterados; textura diferente da especificada em embalagem; presença de insetos, larvas, parasitos ou qualquer matéria estranha ao produto. Preparado exclusivamente da cocção de leite integral e sacarose, sem amido ou gordura vegetal adicionada.

11.43.3. GELEIAS DE FRUTAS: Fornecidas em blisters individuais de 15 g, devem conter alta concentração de polpa, mínimo de 45 % na versão tradicional e 30 % na diet, pH entre 3,0 e 3,5, sem corantes artificiais.

11.43.4. FRUTAS SECAS: Ameixa preta sem caroço e Uva Passa Preta ou Branca sem caroço.

11.44. **Leite de coco e coco ralado, fermento:**

11.44.1. LEITE DE COCO: obtido da emulsão aquosa extraída do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico adequado; sem açúcar; não concentrado ou desidratado.

11.44.2. COCO RALADO: obtido do endosperma do fruto do coqueiro por meio de processo tecnológico a dequado; sem açúcar; desidratado; integral ou parcialmente desengordurado.

11.44.3. FERMENTO: em pó, químico ou biológico (seco, instantâneo, massa doce).

11.45. **Conservas**

11.45.1. Conservas vegetais como azeitonas, milho, ervilha, champignon, palmito, atum, alcaparras, aspargos, picles e cebola precisam exibir textura firme, cor característica, ausência de vazamento e rótulo regularizado. Extrato e polpa de tomate, maionese, catchup, mostarda, molho inglês e shoyu, devem respeitar parâmetros microbiológicos e físico-químicos oficiais.

11.46. **Outros ingredientes**

11.46.1. Os chás devem ser acondicionados em saquinhos de infusão, exibindo folhas de erva-doce, capim-cidreira, camomila, hortelã ou melissa de primeira qualidade. O chá-mate tostado deve provir de erva-mate nativa, sem adição de açúcar, corantes ou conservantes.

11.46.2. Chocolate granulado macio deve resultar da mistura de açúcar, cacau em pó, amido de milho, glicose e óleo vegetal hidrogenado, enquanto o chocolate em pó precisa conter pelo menos 50 % de cacau, cor marrom-escura homogênea e sabor doce levemente amargo.

11.46.3. O creme de maionese industrial deve exibir sabor suave claro, livre de gordura trans.

11.46.4. A granola precisa conter flocos de aveia, milho, arroz, uva-passa e castanhas, sem corantes artificiais.

11.46.5. O leite condensado deve ser homogêneo, sem granulações, composto apenas de leite integral, açúcar e lactose.

11.46.6. Misturas em pó para mingau como farinha láctea, multicereais, arroz ou milho devem conter cereais enriquecidos com ferro e vitaminas do complexo B, proteína mínima de 6 %, umidade ≤ 10 %. Embaladas em sachês aluminizados de 180

g a 500 g, devem render ao menos 25 g de pó por 100 mL de leite e ser isentas de glúten nas versões infantis.

11.47. **Dietas especiais- Sem glúten**

11.48. Pães sem glúten: Devem trazer o selo “Sem Glúten” e exibir miolo aerado com elasticidade próxima à do pão tradicional. São preparados exclusivamente com mistura de farinhas livres de glúten, sem aditivos supérfluos, e chegam em formato fusiforme ou de forma, pesando de 25 g a 50 g por fatia. A embalagem precisa conservar a umidade, evitando esfarelamento excessivo.

11.49. Massas sem glúten: Macarrões de arroz ou de milho mantêm consistência “al dente” após a cocção indicada pelo fabricante (geralmente entre oito e doze minutos). O produto de arroz apresenta cor branca translúcida e não se quebra facilmente; o de milho, tonalidade amarelada e sabor neutro. Espaguete, penne, fusilli ou placas de lasanha devem conter apenas a farinha do cereal declarado e água, resultando numa textura firme e não pegajosa depois de cozidos.

11.50. Biscoitos sem glúten: Tanto doces quanto salgados precisam oferecer crocância equivalente à dos tradicionais. As versões doces devem ter sabor equilibrado, enquanto as salgadas preservam tempero moderado sem perder a crocância. Sem conservantes desnecessários e formuladas apenas com misturas de farinhas isentas de glúten.

11.51. Misturas para bolos sem glúten: Devem garantir resultado final fofo e úmido, próximo ao bolo convencional, nos sabores chocolate, baunilha, fubá ou cenoura. O preparo exige apenas a adição de ingredientes líquidos (água, leite ou ovos), rendendo a quantidade indicada na embalagem.

11.52. Aveia certificada sem glúten: Grãos, flocos ou farelo provêm de unidades processadoras dedicadas ou que seguem protocolos rígidos de descontaminação. Devem apresentar coloração clara e uniforme, sabor característico sem ranço e aproveitar os benefícios da beta-glucana e outras fibras solúveis.

11.53. Todos os itens precisam exibir a certificação “Sem Glúten” .

Documento assinado eletronicamente por **Nathalia Ramos dos Santos Andrade**, **Membro da Equipe**, em 06/08/2026, às 15:44, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Izabelle Silva de Araujo**, **Chefe de Unidade**, em 06/08/2026, às 18:00, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Renata Cristina dos Anjos Araujo**, **Nutricionista**, em 06/08/2026, às 19:06, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Marcos Antunes Galdino Rodrigues Junior**, **Assistente Administrativo**, em 07/08/2026, às 07:48, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Ryane Ferreira da Silva Nascimento**, **Nutricionista**, em 07/08/2026, às 08:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, do Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015.

Documento assinado eletronicamente por **Katiane Silva Santos**, **Chefe de Unidade**, em 07/08/2026, às 09:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, caput, 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 **63684955** e o código CRC **225C68F3**.

Referência: Processo nº 23542.004791/2025-81 SEI nº 63684955