

ANEXO II

- LIVRE**

Composição Almoço/Jantar para pacientes:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
PRATO PRINCIPAL	200g com osso ou 150g sem osso	Porcionado	01	200 gramas de proteína com osso ou 150 gramas de proteína sem osso, tendo por escolha dos tipos de proteína (carne branca e vermelha) pelo comensal.
ACOMPANHAMENTO	01	Porcionado	01	02 tipos: 150 gramas de arroz branco ou integral ou com misturas e 100 gramas de feijão (com variações entre carioca ou preto).
GUARNIÇÃO	01	Porcionado	01	01 tipo: 100 gramas a base de verduras, legumes ou massa simples e 100 gramas para farináceos.
GUARNIÇÃO/ SALADA	Livre	Auto Serviço	01	03 tipos de vegetais incluindo folhosos, frutas e vegetais do grupo 1 dos alimentos.

Composição Almoço/Jantar para funcionários:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
	200g com osso ou			200 gramas de proteína com osso ou 150 gramas de proteína sem osso, tendo por escolha tipos de proteína (carne de peixe sem

PRATO PRINCIPAL	150g sem osso	Porcionado	01	espinha, de cortes de frango e vermelha).
ACOMPANHAMENTO	01	Porcionado	01	02 tipos: 150 gramas de arroz branco ou integral ou com misturas e 100 gramas de feijão (com variações entre carioca ou preto, feijão tropeiro).
GUARNIÇÃO	01	Porcionado	01	01 tipo: 150 gramas a base de verduras, legumes ou massa simples.
GUARNIÇÃO/ SALADA	Livre	Auto Serviço	01	03 tipos de vegetais incluindo folhosos, frutas e vegetais do grupo 1 dos alimentos.

- **PEDIATRA**

Composição Almoço/Jantar para pacientes:

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICAS
PRATO PRINCIPAL	200g com osso ou 150g sem osso	Porcionado	01	200 gramas de proteína com osso ou 150 gramas de proteína sem osso, tendo por escolha dos tipos de proteína (carne branca e vermelha).
ACOMPANHAMENTO	01	Porcionado	01	02 tipos: 150 gramas de arroz branco ou integral ou com misturas e 100 gramas de feijão (com variações entre carioca ou preto).
GUARNIÇÃO	02	Porcionado	02	02 tipo: 200 gramas a base de verduras, legumes ou massa simples e 100 gramas para farináceos.
GUARNIÇÃO/ SALADA	Livre	Auto Serviço	01	03 tipos de vegetais incluindo folhosos, frutas e vegetais do grupo 1 dos alimentos.

*Este per capita poderá ser alterado mediante solicitação de meia porção pelo serviço de nutrição clínica, sendo cobrado valor correspondente a meia porção.

- **Dieta branda:** considerar para cálculo a mesma composição da dieta livre. Modificada basicamente quanto à consistência e/ou condimentação e normais quanto aos

princípios nutricionais. Indicada para pacientes com dificuldade de mastigação leve, deglutição e digestão.

- **Dieta pastosa:** considerar para cálculo a mesma composição da dieta livre, porém abrandada pela cocção e processos mecânicos com alimentos moídos, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação para facilitar a deglutição e digestão.
- **Dieta pastosa para disfagia:** considerar para cálculo a mesma composição da Dieta Geral, mas será servido liquidificado. O feijão e carne serão batidos juntos e arroz e guarnição separadamente. Indicada para pacientes com disfagia.
- **Dieta líquida pastosa:** as grandes refeições são preparações a partir da sopa liquidificada de consistência líquida engrossada de fácil mastigação, deglutição e digestão. Já as pequenas refeições são compostas por alimentos líquidos, como mingaus e outros

Composição da Refeição para pacientes (sopa):

COMPONENTES	PORÇÃO PER CAPTA	DISTRIBUIÇÃO	TIPOS	CARACTERÍSTICA
SOPA	50g	Porcionado	01-Macarrão	Sopa servida com variação de massas.
	120g	Porcionado	01-Proteína	Variação de proteína entre bovina aves de diferentes cortes alternados entre almoço e jantar.
	200g	Porcionado	04-Legumes	Variação de leguminosas alternados entre almoço e jantar.

- **Dieta líquida:** preparações a partir da sopa liquidificada de consistência líquida (liquidificada e coada) de fácil mastigação, deglutição e digestão produzindo pouco resíduo. Considerar para cálculo a mesma composição da dieta líquida pastosa.

- **Dieta líquida restrita:** considerar para cálculo a mesma composição da dieta líquida pastosa. Dieta com quantidade mínima de resíduos composta por água e carboidratos. Oferecido em forma de sopa liquidificada e coada duas vezes em peneira fina.
- **Dieta hipossódica:** considerar para cálculo a mesma composição da Dieta Geral, com redução de sal no feijão e carne e ausência de sal nas demais preparações.
- **Dieta hiperproteica/hipercalórica:** considerar para o cálculo do custo das refeições a mesma discriminação dos serviços solicitados para a Dieta Geral com acréscimo proteico. No almoço e jantar serviremos uma porção e meia (1,5) de carne ou 1 porção de carne.
- As refeições (almoço/jantar) destinadas aos pacientes e acompanhantes deverão respeitar o padrão de alimentação pré-estabelecido pela contratante, ou seja, respeitar a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta, o cardápio, o porcionamento, a temperatura ideal, o número de refeições a serem entregue, os recipientes apropriados para cada tipo de refeição (marmitas) de acordo com a demanda diária e com horário estabelecido ou determinado pela contratante.

E as refeições (almoço/jantar) destinadas aos colaboradores deverão respeitar o padrão de alimentação pré-estabelecido pela contratante, porém a empresa fornecedora deverá encaminhar cardápio elaborado, contendo equilíbrio e apresentando diferentes e variados tipos de pratos, devendo-se adequar-se em cor, textura, consistência, temperatura, evitando que seja monótonos e repetitivos e apresentados a nutrição clínica do hospital com dois dias de antecedências para aprovação. Essas refeições deverão ser entregues em recipientes apropriados para cada tipo de refeição (marmitas) de acordo com a demanda diária e com horário estabelecido ou determinado pela contratante.

E para melhor controle de temperatura da refeição a mesma deve ser entregue em caixa box com registro da temperatura.

Por fim, a prestação dos serviços deverá ser realizada nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.