

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS – COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO E PORCIONAMENTOS

1 **DIETA NORMAL/ LIVRE:** (Pacientes com dietas sem alterações)

DESJEJUM:

I – Café com ou sem leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou achocolatado com ou leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou biscoitos sem recheio (doces ou salgados);

IV – Manteiga ou margarina (em blister); ou geléia (em blister);

V – Fruta.

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

LANCHE DA TARDE:

I – Café com ou sem leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou bolo simples; ou biscoitos sem recheio (doces ou salgados);

IV – Manteiga ou margarina (em blister), ou geléia (em blister);

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

CEIA:

I – Chá mate ou chá de ervas (erva doce, cidreira, camomila); achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos sem recheio (doces ou salgados);

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco); ou fruta; ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais; ou água de coco; ou iogurte.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8 %)	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Café com leite	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar em sachê	2 sachês
Adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou doce ou de leite ou integral	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos sem	40 - 50 g
Manteiga ou margarina com ou sem sal em blister	10 g
Geleia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
logurte	120 g
Salada de frutas	120 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
 - A manteiga ou margarina deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
 - Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.
 - As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.
- ALMOÇO/JANTAR:**
- I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;
- II – Carnes: Carne bovina suína, de aves, e pescados (se possível 1 vez a cada 15 dias) ou ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha, grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina; conforme necessidade utilizar produtos diet;

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Frutas - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas (legumes; feijão; canja; etc.)

II – Pão (francês ou de leite)

III – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Frutas - 40% (adoçado ou não conforme necessidade).

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), suína, pescados.	100 g
Ovos	2 unidades
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Farofa	60 gr
Arroz preparado	150 g
Feijão preparado	130 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina normal ou diet	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê

Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, escarola e acelga.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, ervilha fresca, abobrinha, berinjela, abóbora, beterraba, cenoura e espinafre.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas.
- Pescados filetados (carne firme, odor característico e sem resíduos de sangue).
- Suínas, carne com cor branca ou rosa acinzentada, odor característico, gordura branca e firme.

2 **DIETA BRANDA** (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou chá claro de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (francês ou de leite);

IV – Manteiga ou margarina (em blister), ou geléia (em blister);

V – Frutas sem casca cozidas ou assadas ou bem maduras amassadas.

Ou

I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

LANCHE DA TARDE:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou chá claro de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (francês ou de leite); ou bolo simples; ou biscoitos sem recheio (doces ou salgados);

IV – Manteiga ou margarina (em blister), ou geléia (em blister);

Ou

I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

CEIA:

I – Chá mate; ou chá claro de ervas; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos sem recheio (doces ou salgados);

Ou

I - Mingau de cereais, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT.

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou frutas sem casca cozidas ou maduras amassadas; ou Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C”; ou água de coco; ou iogurte.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou de leite ou integral (fatiado)	50 g – 60 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos sem recheio	40 - 50 g
Manteiga ou margarina em blister	10 g
Geléia em blister	15 g
Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A manteiga ou margarina deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais cozidos;

II – Carne bovina, suína, de aves, e pescados (se possível 1 vez a cada 15 dias) ou ovos;

III – Guarnições: Vegetais cozidos, refogados, em creme ou purês ou massas ou polenta;

- IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ;
- V – Leguminosas: feijão tipo 1 (cariquinha, preto), lentilha, grão de bico;
- VI – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);
- VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)
- IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.
- Ou
- I – Sopas sem leguminosas (legumes; canja; etc.)
- II – Pão (francês ou de leite);
- III – Sobremesa: Frutas sem casca cozidas ou assadas, ou bem maduras amassadas ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);
- IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais cozidos para salada	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), suína, pescados e ovos.	100 g
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado ou integral	150 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango ou ovos	500 ml
Frutas sem casca cozidas ou assadas	120 g
Pudins, flans ou gelatinas (normal ou diet)	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Frutas - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

- Saladas cruas sob prescrição dietética específica.
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas.

- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico
- Suínos sem osso, sem gordura branca parente, sem sebo, nervos e aparas.

3 DIETA PASTOSA

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou vitamina de frutas engrossadas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; Papa de pão ou bolacha (com café com leite)

IV – Frutas amassadas ou em creme.

COLAÇÃO:

I – Frutas maduras amassadas ou creme ou purê;

II – Suco de frutas;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Frutas amassadas ou creme ou purê	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, suína, trituradas ou desfiados;

II – Guarnições: Vegetais em creme ou purês ou polenta;

III – Cereal: Arroz papa tipo extra ou tipo 1 branco ou polido;

IV – Leguminosas: Caldo de feijão tipo 1 (carioquinha, preto);

V – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

Ou

I – Sopas diversas liquidificadas espessas;

II – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Carne bovina, aves (sem pele), pescados, suínas e ovos (2 unidades).	100 g
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado	100 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	500 ml

Frutas amassadas ou creme	120 g
Pudins, flans (normal ou diet)	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e gordura aparente, sebo, nervos e aparas.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico
- Suínos sem osso, sem gordura branca parente, sem sebo, nervos e aparas.

4 DIETA LÍQUIDA- PASTOSA OU LIQUIDIFICADA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT com ou sem adição de cereais; ou papa de café com leite e bolachas;

COLAÇÃO:

I – Frutas creme ou purê ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT com ou sem adição de cereais; ou iogurte;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Frutas em creme ou purê	120 g
Mingau de cereais (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, suína liquidificados;

II – Guarnições: Vegetais liquidificados ou purês ou polenta;

III – Cereal: Arroz liquidificado tipo extra ou tipo 1 branco ou polido;

IV – Leguminosas: Caldo de feijão tipo 1 (caroquinha, preto), grão de bico, ou lentilha;

V – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

Ou

I – Sopas diversas liquidificadas espessas;

II – Sobremesa: Frutas amassadas ou pudim ou flan (normal ou diet);

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Carne bovina, de frango e aves (sem pele), pescados, suínas e	100 g

ovos (2 unidades).	
Vegetais ou massas ou purês ou cremes ou polenta para guarnição	100 g
Arroz preparado	100 g
Caldo de Feijão preparado	100 ml
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	500 ml
Frutas amassadas ou creme	120 g
Pudins, flans (normal ou diet)	100 g

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Sopa ou cremes de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	400 ml
Frutas em creme	120 g
Pudins, flans ou gelatinas	100 g

- Consistência poderá ser líquida pastosa fina ou líquida pastosa grossa conforme prescrição da nutricionista;
- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras, módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação da nutricionista.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e gordura aparente, sebo, nervos e aparas.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico
- Suínos sem osso, sem gordura branca parente, sem sebo, nervos e aparas.

5 DIETA LÍQUIDA COMPLETA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I – Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural) ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

COLAÇÃO:

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou água de coco ou iogurte;

ALMOÇO/ JANTAR:

I – Sopa liquidificada e coada;

- II – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;
 III – Gelatina;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Café com leite	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Caldo de sopa de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	300 ml
Gelatina diet ou normal	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.

6 **DIETA LÍQUIDA RESTRITA** (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes), sem gordura, sem açúcares e sem fibras alimentares.

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

- I – Chá claro (erva-doce, camomila) ou suco de frutas (natural) ou água de coco;
 II – Adoçante em sachê;
 III – Gelatina diet;

COLAÇÃO:

- I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou água de coco;

ALMOÇO/ JANTAR:

- I – Caldo de sopa coado;
 II – Suco natural coado ou água de coco;
 III – Gelatina diet;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml

Chá (infusão 10 %)	200 ml
Caldo coado de sopa de legumes, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	200 ml
Adoçante	1 sachê
Gelatina diet	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas módulo de proteína ou conforme solicitação da nutricionista.

7 DIETA LÍQUIDA FRIA (Dieta com alteração de consistência, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM/ LANCHE DA TARDE/ CEIA:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou achocolatado com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou suco de frutas (natural) ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;

III – Gelatina ou sorvete;

COLAÇÃO:

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT ou Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou água de coco ou iogurte ralo;

ALMOÇO/ JANTAR:

I – Vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT;

II – Sorvete;

III – Gelatina;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com ou sem achocolatado frios	200 ml
Sorvete	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Iogurte	120 g
Gelatina	100 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista

8 **DIETA PEDIATRIA:** (Dieta para pacientes de até 06 anos, podendo ou não ter alteração de nutrientes)

DESJEJUM:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com ou sem achocolatado; Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral) ou bolacha doce ou salgada;

IV – Margarina (em blister), ou geléia (em blister);

IV – Fruta.

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Papa de frutas.

MERENDA:

I – Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com ou sem achocolatado; Café com leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral); ou bolo simples; ou biscoitos (doces ou salgados);

IV – Margarina (em blister), ou geléia (em blister);

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Papa de frutas;

CEIA:

I – Chá mate; Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT com achocolatado; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Biscoitos (doces ou salgados);

Ou

I - Mingau de farinhas variadas, preparado com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou vitamina de frutas preparada com leite integral pasteurizado tipo “C” ou UHT acrescidas ou não de cereais;

Ou

I- Papa de frutas;

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco); ou fruta; ou vitamina de frutas; ou água de coco; ou iogurte; ou papa de frutas;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
-----------	---------------

Café em infusão (pó 8 %) com leite	200 ml
Chá (infusão 10 %)	200 ml
Leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT	200 ml
Achocolatado	200 ml
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Água de coco	200 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Pão francês ou doce ou de leite ou integral	50 g
Bolo simples	80 g
Biscoitos	30 g
Margarina com ou sem sal em blister	10 g
Geleia em blister	15 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Mingau de cereias (6 a 10%)	200 ml
Vitamina de frutas (20 a 30%)	200 ml
iogurte	120 g
Salada de frutas	120 g

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- A margarina deverá ser ofertada 4 (quatro) vezes na semana e a geleia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos, tortas salgadas e salgados assados ou conforme prescrição nutricional.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C;

II – Carnes: Carne bovina, de frango, ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (caroquinha, preto);

VI – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Néctar de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas (legumes; feijão; canja; etc.)

II – Pão francês ou de leite

III – Sobremesa: Frutas ou doces caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Néctar de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

Ou

I – Papa Salgada (papa de legumes com carne)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	50 g
Carne bovina, de frango (sem pele), ovos.	60 g
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	60 g
Farofa	50 gr
Arroz preparado	100 g
Feijão preparado	90 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	300- 400 ml
Papa salgada	200 ml
Papa de frutas	120 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g
Doces caseiros	80 g
Pudins, flans ou gelatina	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Néctar de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

- As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina conforme solicitação da nutricionista.
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve e escarola.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem e ervilha fresca.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas e suínas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas, peixes sem couro, gordura e espinhos.

9 DIETA ESPECIAL: (dietas sem alteração de consistência com alteração de nutrientes)

DESJEJUM:

I – Café com ou sem leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou achocolatado normal ou diet com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT; ou leite isento de lactose; ou chá mate ou claro (de ervas); ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou integral ou sem glúten); ou biscoitos salgado ou doce; ou biscoito integral salgado ou sem sal; ou tapioca;

IV- Manteiga ou margarina com ou sem sal (em blister), ou geleia normal ou diet (em blister) ou ricota;

V – Fruta ou creme de frutas ou salada de frutas da safra ou suco de

Ou

Mingau de farinhas variadas preparado com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT, ou leite isento de lactose com ou sem cereais;

LANCHE DA TARDE:

I – Café com ou sem leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou achocolatado normal ou diet com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou chá mate ou claro; ou suco de frutas (natural);

II – Açúcar ou adoçante em sachê;

III – Pão (doce ou francês ou integral ou sem glúten); ou biscoitos doces sem recheio; ou biscoito integral salgado ou sem sal; ou bolo; ou tapioca;

IV- Manteiga ou margarina com ou sem sal (em blister), ou geléia normal ou diet (em blister) ou ricota;

Ou

Mingau de farinhas variadas preparado com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou **leite isento de lactose**; ou vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou **leite isento de lactose** com ou sem cereais;

COLAÇÃO:

I – Suco natural (adoçado ou não conforme a necessidade do suco) ou fruta ou vitamina de frutas vitamina de frutas preparada com leite integral ou desnatado pasteurizado tipo “C” ou UHT ou leite isento de lactose; ou água de coco ou iogurte.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	200 ml
Chá infusão (10%)	200 ml
Leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado	200 ml
Café com leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado ou isento de lactose	200 ml
Leite integral tipo C** (ou UHT) ou desnatado ou isento de lactose com achocolatado 8%	200 ml
iogurte ou bebida láctea sabores variados	120 g
Pão doce; ou francês; ou integral; ou sem glúten;	50 a 60 g
Tapioca	100 g
Bolo	80 g
Biscoitos sem recheio	40 – 50 g
Manteiga ou margarina em blister	10g
Geléia em blister	15g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Mingau (6 a 10%) ou vitamina de frutas (20 a 30%)	300 ml
Açúcar ou adoçante em sachê	1 sachê
Ricota	15 g

- O pão integral deve conter, no mínimo, 70% de farinha de trigo integral e 2,4g de fibras por porção de 50g
- O biscoito integral deve conter, no mínimo, 1,3g de fibras por porção de 30g

As preparações poderão ser acrescidas de módulo de fibras ou módulo de proteína ou módulo de maltodextrina ou módulo de espessante conforme solicitação do nutricionista.

- A manteiga ou margarina deverá ser ofertada (quatro) vezes na semana e a geléia 3 (três) vezes na semana ou conforme solicitação do nutricionista.
- As frutas não deverão ser repetidas durante a semana, salvo prescrição nutricional.
- Frequência mínima de 1 (uma) vez por semana de bolos ou conforme prescrição nutricional.

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, suína e ovos;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas normais ou integrais ou purês ou cremes;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 ou arroz integral (conforme prescrição da nutricionista da contratante);

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha ou grão de bico;

VI – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

VII – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

Ou

I – Sopas com ou sem adição de massas;

II – Pão (francês ou de leite ou integral);

III – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina (normal ou diet);

IV – Suco: Suco natural de fruta a 60 a 100% ou Polpa de Fruta - 40% (adoçado ou não conforme necessidade)

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), de peixe, suína, ovos.	100 g
Vegetais A, B ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	100 g
Farofa	60 gr
Arroz preparado parboirizado, polido ou integral	150 g
Feijão preparado	130 g
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou aves.	500 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g

Doces caseiros	80 g
Doces industrializados, pudins, flans ou gelatina normal ou diet	100 g
Suco de fruta natural – 60% a 100%	200 ml
Polpa de Fruta - 40%	200 ml
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

10 KIT LANCHE

10.1 KIT LANCHE 1 (Pacientes em exames ou consultas)

- I – Bebida em embalagem individual (suco de frutas ou bebida láctea);
- II – Pão (doce ou francês ou de leite ou integral);
- III – Margarina (em blister), ou geléia (em blister);
- IV – Sachê /porção de biscoito água e sal ou biscoito doce (maria, leite, rosquinha, etc);
- V – Fruta.

10.2 KIT LANCHE 2:

- I – Sopa;
- II – Pão francês ou de leite;
- III – Fruta.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Sopa ou cremes de legumes com ou sem leguminosas, com massas ou cereais, com carne bovina ou de frango	400 ml
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Suco de fruta ou bebida láctea	200 ml
Pão francês ou integral;	50 a 60 g
Biscoito doce ou salgado	6 und
Margarina em blister / Geleia em blister	10g/15g

11. REFEIÇÕES REFEITÓRIO (Plantonistas, Médico, Acompanhantes das UTIs)-E LANCHES PARA SETORES FECHADOS

DESJEJUM / CEIA

- I - Café ou leite integral pasteurizado tipo C ou UHT ou Chá
 II – Açúcar em sachês ou adoçante artificial em frasco ou sachês;
 III – Pão (francês ou leite ou integral) com margarina ou com geleia ou bolo simples;
 IV – Queijo mussarela fatiado ou **presunto** fatiado.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	À vontade
Leite integral pasteurizado tipo C ou UHT	À vontade
Chá infusão 10%	À vontade
Açúcar em sachês	02 sachês
Adoçante artificial em frasco	À vontade
Pão francês ou pão de leite ou pão integral* ou bolo simples*	50 g a 60g
Margarina com sal ou sem sal ou geleia sabores	10g
Queijo mussarela fatiado	20g
Presunto sem capa de gordura (não apresuntado)	20g

- Frequência de frios: Queijo mussarela 4 (quatro) vezes semanal; Presunto 3 (três) vezes semanal.
- *Frequência de pão integral 04 (quatro) plantão vezes ao mês, sendo 02 (duas) 4 em cada plantão).
- *Frequência de bolo: 2 (duas) vezes ao mês, sendo 1 em cada plantão).

LANCHE DA TARDE

- I - Café ou leite integral pasteurizado tipo C ou UHT ou Chá
 II – Açúcar ou adoçante artificial em frasco;
 III – Pão francês ou Pão de leite com margarina ou com geleia;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	À vontade
Café com Leite integral pasteurizado tipo C ou UHT	À vontade
Chá infusão 10%	À vontade
Açúcar em sachê	02 sachês
Adoçante artificial em frasco	À vontade
Pão francês ou pão de leite	50 g a 60g
Margarina com sal ou sem sal ou geleia sabores	10g

- **OBSERVAÇÃO: Nos setores fechados** os lanches deverão ter o mesmo padrão do servido no refeitório, porém as bebidas serão entregues em garrafas térmicas e os pães embalados individualmente em recipientes plásticos com tampa. O açúcar margarina e doce deverão ser fornecidos em potes fechados para o consumo de apenas 1 horário e adoçante em frasco.
- **OBSERVAÇÃO:** Os lanches deverão ter o mesmo padrão com pães embalados individualmente, lacrados e datados e o açúcar deverá ser servido em sachês; seguido legislação vigente.

ALMOÇO E JANTAR:

O cardápio deverá ser variado e constar no mínimo: arroz, feijão, prato principal (carne bovina, suína, aves ou peixes), guarnição (pelo menos dois tipos), salada (pelo menos dois tipos), sobremesa e suco.

- I – Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;
- II – Carne bovina, suína, de aves, pescados (filetados sem espinha);
- III – Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição;
- IV – Arroz tipo extra ou tipo 1 parboilizado e integral;
- V – Feijão tipo 1 (roxinho, carioquinha, mulatinho ou preto);
- VI – Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou gelatina;
- VII – Refresco de fruta
- VIII – Molhos variados para salada.

ELEMENTOS	QUANTIDADE CRUA	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas		40 a 120 g
Carne bovina, suína, de aves (sem pele), pescados • todas as carnes deverão ser livres de gorduras, aparas e sebos	*com osso: 150g bovino 250g aves *sem osso 120g bovino e aves 140g peixes filé de pescada/ merluza 160g peixes posta cação	porção de feijoada = 250g
Guarnições: vegetais A, B e/ou C ou farofa ou polenta		120g 60g 140g

ou massas		150g
Arroz preparado		200g
Feijão preparado		130g
Salada de frutas		120 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)		120 g
Melancia ou melão (fatia)		200 g
Doces caseiros		80 g
Pudim, flan ou gelatina		100 g
Doces industrializados		30 gr
Refresco de frutas;		200ml
Molho para salada (azeite de oliva, vinagre, sal, molho de soja tipo shoyo, molho de pimenta)		50g

- Massas não substituem o prato proteico;
- Dobradinha no máximo 1 vez/mês;
- Carne suína, pescados e dobradinha deverão ser fornecidos em dias com 2 opções de carne;
- É necessário oferecer opção de suco e sobremesa diet;
- Diariamente deve ser oferecido opção de arroz parbolizado e arroz integral;
- Disponibilizar no almoço e jantar duas opções de carne no mínimo duas vezes por semana (neste caso considerar ½ porção cada carne);
- Nos meses de inverno disponibilizar no almoço e jantar sopa em substituição a uma das guarnições, condicionada a prévio acordo entre CONTRATANTE e CONTRATADA;
- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, acelga, couve e escarola;
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, abóbora, abobrinha, chuchu, berinjela e ervilha fresca;

12. ALMOÇO JANTAR PLANTONISTAS DE SETORES FECHADOS

ALMOÇO/JANTAR:

I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;

II – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, suína;

III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta;

IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 parboilizado e/ou integral;

V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto);

VI – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;

- VII – Suco: Refresco de frutas;
 IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g
Carne bovina, de aves (sem pele), de pescados, suína.	100 g
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	100 g
Farofa	60 gr
Arroz preparado	150 g
Feijão preparado	130 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g
Doces caseiros	80 g
Doces industrializados, pudins, flans ou gelatina	100 g
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, acelga, repolho e escarola.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, abóbora, abobrinha, chuchu, berinjela e ervilha fresca
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas e suínas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas, pescados sem couro, gordura e espinhos.

13. REFEIÇÃO DE ACOMPANHANTES QUE SE ALIMENTAM NOS QUARTOS (Enfermarias)

DESJEJUM/ MERENDA:

- I – Café com ou sem leite integral pasteurizado tipo C** ou UHT; ou chá mate;

- II – Açúcar ou adoçante em sachê;
- III – Pão francês ou de leite (em embalagens individuais lacradas e datadas), conforme solicitação de legislação vigente com margarina (em blister), ou geleia (em blister);

CEIA:

- I – Chá mate;
- II – Açúcar ou adoçante em sachê;
- III – Biscoitos (doces ou salgados) sem recheio;

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO
Café em infusão (pó 8%)	200 ml
Chá infusão (10%)	200 ml
Café com leite pasteurizado integral tipo C** (ou UHT)	200 ml
Pão de leite; ou francês (em embalagens individuais lacradas e datadas);	50 a 60 g
Biscoitos sem recheio	40 – 50 g
Margarina em blister / Geléia em blister	10g/15g
Açúcar	2 sachês
Adoçante em sachê	1 sachê

ALMOÇO/JANTAR:

- I – Entrada: Salada de vegetais A, B, C, com ou sem leguminosas;
- II – Carnes: Carne bovina, de aves, pescados, suína;
- III – Guarnições: Vegetais A, B, C ou farofa ou tortas ou massas ou purês ou cremes ou polenta;
- IV – Cereal: Arroz tipo extra ou tipo 1 parboilizado ou integral;
- V – Leguminosas: Feijão tipo 1 (carioquinha, preto), lentilha;
- VI – Sobremesa: Frutas ou doces industrializados ou caseiros ou pudim ou flan ou gelatina;
- VII – Suco: Refresco de frutas;
- IX – Sachês de azeite, vinagre e sal.

ELEMENTOS	PORCIONAMENTO PESO FINAL PREPARADO
Vegetais A, B, C, para salada com ou sem leguminosas	70 g

Carne bovina, de aves (sem pele), de pescados, suína.	100 g
Vegetais A, B, C ou tortas ou massas ou purês ou cremes para guarnição	100 g
Farofa	60 gr
Arroz preparado	150 g
Feijão preparado	130 g
Maçã ou mamão ou banana ou abacate ou goiaba ou tangerina ou laranja ou caqui ou manga ou pêra ou uva ou ameixa ou abacaxi (ou melancia ou melão à francesa)	120 g
Salada de frutas	120 g
Doces caseiros	80 g
Doces industrializados, pudins, flans ou gelatina	100 g
Azeite em sachê	1 sachê
Vinagre em sachê	1 sachê
Sal em sachê	1 sachê

- As saladas de vegetais deverão ser variadas, contemplando semanalmente os seguintes itens: alface, rúcula, agrião, almeirão, couve, acelga, repolho e escarola.
- Os vegetais da guarnição deverão ser variados, contemplando semanalmente os seguintes itens: brócolis, couve-flor, vagem, abóbora, abobrinha, chuchu, berinjela e ervilha fresca.
- Coxa e sobrecoxa desossados, filé de frango sem pele e sem osso, carnes bovinas e suínas sem ossos, gordura aparente, sebo, nervos e aparas, pescados sem couro, gordura e espinhos.
- Pescados filetados, com a carne firme, sem couro e espinhos, com odor característico
- Suínos sem osso, sem gordura branca parente, sem sebo, nervos e aparas.

