

Anexo VIII

Referência para fornecimento das refeições tipo marmitex.
(Cardápios/horários, cronograma e informações).

CARDÁPIO

PRODUTOS ALIMENTÍCIOS A SEREM UTILIZADOS:

- Açúcar cristal.
- Arroz tipo 1, longo, fino e polido.
- Feijão novo (carioquinha ou roxo ou preto) tipo 1, com umidade até 15%.
- Margarina cremosa, com teor reduzido de gorduras trans.
- Óleo refinado – soja, milho, girassol, canola.
- Leite – Tipo C, pó integral, longa vida, desnatado.
- Sal – refinado, iodado.
- Massas com ovos de primeira qualidade.
- Ovo – Tipo A, extra.
- Maionese industrializada.
- Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas.
- Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade (EXTRA AA).

PERCAPTA DAS PREPARAÇÕES A SEREM SERVIDOS JÁ PRONTOS PARA CONSUMO.

CARNES /TIPO	PERCAPTA	FREQUÊNCIA	SUGESTÃO DE REPARAÇÕES
Patinho	120g	4	Bife, iscas, milanesa, strogonoff.
Lagarto	130g	3	Assado, recheado
Chã de dentro	120g	3	Bife, a Milanesa, Isca, Strogonoff, Rolet, Parmagiana, Pizzaiolo.
Pá	150g	2	Cubo e bife de palma.
Pá	130g	2	Almôndega, carne moída.
Costelinha	200g	2	Assado, frita
Pernil Suíno	130g	2	Bife, cubos ou assado.
Bisteca	200g	2	Assada, frita
Linguiça pura	140g	2	Assada, frita churrasco.
Contra coxa/coxa sem pele/sem osso.	150g	3	Ao molho, frita assada, empanada, à milanesa.
Peito de frango sem pele	150g	3	Grelhado, à milanesa, strogonoff, isca, espetinho fricassé.
Filé de merluza/	130g	3	Frito, à milanesa ao molho.

Município de Carmo do Paranaíba - MG
Av. Costa Júnior nº 306 ☎ (34) 3851-2068 (34) 3851-2670
E-mail: compras@carmodoparanaiba.mg.gov.br

piramutaba/ tilápia			
Bife de frango	130g	2	Bife, iscas.

Obs. o peso per capita das carnes cozidas ou prontas para o consumo não considera os molhos ou outros ingredientes.

- Ter opção de carnes hipossódicas para funcionários.

PARA OS CARDÁPIOS PEDIÁTRICOS CONSIDERAR O SEGUINTE:	
TIPO	GRAMATURA
Arroz	80 gramas
Feijão	65 gramas
Carne	60 gramas
Vegetal A	30 gramas
Vegetal B	55 gramas
Vegetal C	60 gramas

ARROZ			
CLASSE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	PREPARAÇÕES
Arroz simples	210 gramas	27	Preparado
Arroz composto	230 gramas	4	Risoto, à grega, c/brócolis, carreteiro, c/passas, de forno, ao alho, chinês, mineiro.

FELJÃO			
CLASSE	PER CAPITA	FREQUÊNCIA	PREPARAÇÕES
Feijão simples	150 gramas	20	Em grãos
Tropeiro	250 gramas	10	Feijão inteiro sem caldo, farinha, bancon, ovos, linguiça, cebola, couve.

GUARNIÇÃO			
TIPO	PER CAPITA	FREQUENCIA	PREPARAÇÕES
Lasanha	220 gramas	3	De frango, carne, presunto e mussarela com molho branco e vermelho.
Nhoque	220 gramas	3	Preparado com molho vermelho e queijo parmesão.
Espaguete, talharim, Penne, parafuso.	150 gramas	5	Ao molho bolonhês ou sugo com queijo parmesão, alho e óleo, à napolitana, à carbonara, macarronese.
Farofa	100 gramas	4	Rica frutas, couve, ovo, a brasileira.

GUARNIÇÃO

Município de Carmo do Paranaíba - MG
Av. Costa Júnior nº 306 ☎ (34) 3851-2068 (34) 3851-2670
E-mail: compras@carmodoparanaiba.mg.gov.br

TIPO	PER CAPITA	FREQUENCIA	PREPARAÇÕES
Cremes	130 gramas	4	Milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu, polenta ao sugo o bolonhesa.
Salpicão	130 gramas	2	Maionese, salpicão, salada tropical.
Vegetal C	120 gramas	5	Ensopados, refogados e fritos.
Tortas	130gramas	2	Espinafre, legumes, carne.
Vegetal A e B	120 gramas	7	Refogados, recheados e elaborados.

SALADAS			
TIPO	PER CAPITA	FREQUENCIA	PREPARAÇÕES
Mista	120 gramas	31	In natura e ou preparada
Folhosos	40 gramas	31	In natura (couve, alface, almeirão, acelga, repolho branco, repolho roxo, rúcula, agrião, espinafre, chicória e mostarda).
Legumes e verduras	80 gramas	31	In natura e ou preparada (couve, brócolis).

ESPECIFICAÇÕES GERAIS PARA OS TIPOS DE REFEIÇÕES:

As refeições serão preparadas e servidas, observando os cardápios previamente aprovados e de acordo com as seguintes descrições:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIÇÃO	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
2.4.1 DIETA NORMAL OU LIVRE para pacientes e funcionários	Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto e pediátrico) sem restrição de ingestão, respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados. 600 gramas	<p>Composição do cardápio (conforme cardápio pré-aprovado).</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Arroz, ✓ Feijão, ✓ 1 carne magra sem gordura, ✓ Uma guarnição variada, ✓ Salada com 5 componentes, sendo 2 folhosos e 3 vegetal B ou C e/ou fruta ou a mistura dos dois. <p>Tipo de acondicionamento: prato térmico (tipo alban) com 04 divisórias sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipientes descartáveis separadamente.</p>
	Refeição balanceada destinada a pacientes (adultos e pediátricos com dificuldade de ingestão) contendo	<p>Composição do cardápio:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Um alimento principal fonte de carboidrato,

Município de Carmo do Paranaíba - MG
Av. Costa Júnior nº 306 ☎ (34) 3851-2068 (34) 3851-2670
E-mail: compras@carmodoparanaiba.mg.gov.br

2.4.2 SOPAS	alimentos modificados em sua forma física, contendo alimentos em pedaços ou liquidificados, respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados.	✓ Vegetais, ✓ 60 gramas de carne sem gordura, Obs. Para sopas pediátricas, deverá ser 30 gramas de carne. <u>Tipo de acondicionamento:</u> prato térmico (tipo alban) com 02 divisórias, sendo a sobremesa embalada em recipiente descartável separadamente.
------------------------	---	--

UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS

- ✓ As refeições quentes destinadas aos pacientes serão servidas em prato térmico (tipo alban), com quatro divisórias, **sem ônus para a contratada**. Sempre que solicitado (principalmente em casos de pacientes em isolamento), os pratos quentes deverão ser servidos em marmitex de alumínio descartável, de boa qualidade, tipo bandeja retangular, com 03 (três) divisões e tampa cartonada de face revestida de alumínio.
- ✓ As saladas (pratos frios) deverão ser servidas em marmitex de alumínio descartável Nr. 05, de boa qualidade.
- ✓ Um conjunto de **garfo e faca** ou **colher** de mesa, de plástico atóxico, branco leitoso, resistente descartável, embalado em saco plástico, acompanhado de **guardanapo**.
- ✓ As sopas deverão ser servidas em prato térmico (tipo alban), com duas divisórias, sem ônus para a contratada, ou em marmitex redondo nº8, sempre que solicitado.

Caberá a Secretaria Municipal de Saúde o fornecimento mensal do cardápio elaborado pelo nutricionista do Núcleo Municipal de Saúde.