



**CLINICAL &  
BIOMEDICAL  
RESEARCH**



REVISTA DO HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE E  
FACULDADE DE MEDICINA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE DO SUL

Volume 42, Supl. - outubro 2022



12 a 16  
SET  
2022

Semana  
**CIENTÍFICA**  
do HCPA

**Anais**

### **1490 - Proposta de adequação para a garantia de aquisição de vegetais minimamente processados em um hospital público universitário**

Lúcia Pereira de Souza, Gisela Von Zeidler, Mauricio Schnepfleitner, Virgílio José Strasburg, Ivete de Deos Fontoura, Andréa Cristina Silva Gonzales, Denise Eberhardt, Thais Ortiz Hammes, Margarida Emilia Muttoni Roncatto, Ângela Mari Castro da Silva, Valesca Dall Alba, Vera Lúcia Bosa

HOSPITAL DE CLÍNICAS DE PORTO ALEGRE

**Introdução:** No intuito de oferecer uma alimentação mais saudável a colaboradores e pacientes, é priorizada a utilização de vegetais minimamente processados (VMP), na produção de seus cardápios. Com a situação da estiagem, escassez de folhosos, alta da inflação e de combustíveis, vários fornecedores solicitaram cancelamentos, por não poder honrar seus compromissos contratuais. Isso demandou compras emergências com preços mais altos, além de várias adaptações no cardápio de pacientes e funcionários da instituição. O serviço de nutrição foi desafiado, rapidamente a buscar alternativas para não ficar desabastecido. **Objetivo:** Desenvolver uma nova proposta para aquisição de vegetais minimamente processados visando a otimização dos itens e redução de custos. **Metodologia:** A atividade foi desenvolvida no mês de abril de 2022, em um hospital público universitário (HPU), da cidade de Porto Alegre / RS. Foram utilizados como recursos, o sistema interno de gestão de materiais do hospital, a relação de todos os itens utilizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética e também o acesso ao website da Central de Abastecimento do Rio Grande do Sul (CEASA/RS) para o levantamento dos preços praticados no comércio. Foi revisada a lista de VMP para aprimorar a seleção de itens, com vários tipos de corte e de baixa aceitação. **Resultados:** Dos 46 itens na lista de MP foram excluídos 22 tipos, como a cebola, que anteriormente apresentava 5 tipos de cortes diferentes e agora restaram apenas 2 tipos, sem prejuízo na técnica dietética. Para amenizar as perdas financeiras dos fornecedores, com preços fixos pelo período de um ano, aplicados ao vencedor da licitação, criou-se uma tabela de cotação semanal vinculada aos preços da CEASA. Essa tabela contempla oscilação de preços, baixa safra de produtos, bem como as situações de intempéries do clima. Na composição do preço semanal será utilizado o maior preço da cotação, de cada item pela CEASA, mais um valor que será acrescido pelo fornecedor para compor, outras despesas como mão de obra, equipamentos e combustível. **Conclusão:** Com essa ação espera-se que nas licitações de VMP, os lotes tornem-se mais atrativos, aos fornecedores do hospital, com preços mais adequadas, tanto para a empresa, como para o hospital. Esse modelo permitirá utilizar nos cardápios, maior volume dos itens mais acessíveis, durante a safra e com preço menor, fato que não era possível no modelo anterior, já que os preços ficavam fixos independente da sazonalidade.