

Fornecimento e controle dos gêneros alimentícios nas repartições públicas

JOÃO DE ALBUQUERQUE

Assistente da Faculdade Nacional de Medicina

(Trabalho classificado em segundo lugar na seção "Abastecimento de material aos Serviços Públicos", do Concurso de Monografias de 1939).

PROLEGÓMENOS

A alimentação nos Serviços Públicos, continuando a ser feita por processos absolutamente empíricos, anacrônicos, sem obediência aos princípios básicos da dietologia moderna, acarreta completo desconhecimento no consumo dos gêneros alimentícios e determina graves prejuízos materiais, funcionais e fisiológicos ao homem. Este, mal nutrido, produz menos, custa mais caro e corre para aumentar o número de doentes e incapazes da nação, o que, por sua vez, vem onerar o erário público, que será obrigado a maiores dispendios na proteção e assistência a esses doentes e incapazes.

Si seguissemos o exemplo dos países mais adiantados, que vêm aproveitando os ensinamentos da ciência da nutrição, solucionaríamos, certamente, inúmeros problemas ainda em equação.

Afastando, condenando os regimes insuficientes e inadequados, qualitativa e quantitativamente, aproveitaremos o capital Homem, o capital Alimento e, conseqüentemente, evitaremos o pouco rendimento funcional, a degeneração, a inferioridade a que tendem a chegar os mal alimentados.

Para demonstrar o cuidado dispensado pelos Governos de outros países, no que diz respeito à alimentação de seu povo e, particularmente, à alimentação nos serviços hospitalares, preferimos

dar a palavra ao eminente professor Escudero, renomado especialista na ciência da nutrição, da República Argentina.

Eis como se manifesta esse ilustrado cientista :

"Em minha viagem aos Estados Unidos da América do Norte, embora tivesse uma noção muito aproximada do adiantamento do maravilhoso país, conduzia em minhas pupilas e no olfato a lembrança do que chamamos cozinha : as melhores dos nossos hospitais e restaurantes.

Num pequeno hospital que mantem em Nova York o Instituto Rockefeller, para investigações médicas, "desejava visitar a cozinha : confundia com um laboratório".

Estas são as palavras e impressões de um notável especialista, que já executou alguma coisa neste assunto na sua terra natal.

Desejoso de preencher uma lacuna, cuja procrastinação continuaria a concorrer com grandes prejuízos para o Tesouro Nacional e nos colocaria em nível bem inferior no concerto das Nações civilizadas, e na ânsia de resolver a dificuldade e quasi impossibilidade de controle dos gêneros alimentícios nos departamentos públicos, conforme se depreende da leitura dos relatórios apresentados pela Comissão Central de Compras, deliberamos apresentar nesta despreziosa monografia, sugestões para solucionar tão delicada questão.

Estas sugestões representam a base, o alicerce de uma meritória iniciativa, que poderá ser,

posteriormente, submetida a modificações de acordo com a experiência e necessidade porventura existentes.

ESTADO ATUAL

A variedade de tabelas alimentares nos departamentos públicos, motivada por orientações diferentes e ausência de rigor, não diremos científico, mas pelo menos racional, na sua confecção, tendo em vista as verdadeiras necessidades a que se destinam, concorre para a falta de uniformidade no consumo dos gêneros alimentícios nos departamentos públicos, em igualdade de condições.

E como o que afirmamos é bastante encontrado no meio hospitalar, tivemos o cuidado de colher elementos para a presente monografia, naquele ambiente.

Assim é que, num dos hospitais por nós visitados, verificámos o exagêro das cifras alimentares nas tabelas de alimentação ali organizadas, conforme exemplificamos a seguir :

QUADRO 1 (DIETA N. 5)

ALIMENTOS	Albuminas	Gorduras	Hidratos de carbono	Calorias	Custo
100 g. de leite.....	3,0	4,0	5,0	68	67
15 g. de café.....	—	—	—	—	48
120 g. de açúcar.....	—	—	120,0	480	144
300 g. de pão.....	27,0	3,0	150,0	735	420
20 g. de manteiga.....	0,20	17,0	—	154	130
120 g. de arroz.....	8,6	0,36	94,0	427	180
100 g. de feijão.....	24,0	2,0	50,0	314	90
400 g. de carne.....	80,0	60,0	—	860	860
300 g. de batatas.....	6,0	0,3	54,0	243	270
250 g. de legumes.....	—	—	—	—	325
20 g. de banha.....	—	19,0	—	172	74
150 g. de frutas.....	3,0	0,7	33,0	150	150
Condimentos.....	—	—	—	—	150
TOTAL.....	151,8	106,56	506,8	3603	2908

Observa-se neste quadro, que se destina a convalescentes e doentes que não exigem dieta rigorosa, uma ração de 3.600 calorias (consumindo 151,8g de albumina, 106g de gorduras e 506g de hidratos de carbono), o que não é apenas excessivo, porém passa a constituir um verdadeiro regime de engorda.

Fato idêntico ocorre com o regime dos funcionários do mesmo Hospital, como se verifica do quadro seguinte :

QUADRO 2 (RAÇÃO PARA FUNCIONARIOS)

ALIMENTOS	Albuminas	Gorduras	Hidratos de Carbono	Calorias	Custo
50 g. de café.....	—	—	—	—	160
140 g. de açúcar.....	—	—	140,0	560	168
400 g. de pão.....	36,0	4,0	200,0	980	560
30 g. de manteiga.....	0,3	25,0	—	231	195
140 g. de arroz.....	11,0	0,5	144,0	520	210
120 g. de feijão.....	28,0	2,4	60,0	376	108
410 g. de carne.....	80,0	60,0	—	860	881
200 g. de legumes.....	—	—	—	—	260
15 g. de toucinho.....	—	9,0	—	88	60
2 ovos.....	11,3	10,9	0,4	150	400
150 g. de banana.....	3,0	0,7	33,0	150	150
100 g. de doce.....	—	—	100,0	410	600
Condimentos.....	—	—	—	—	150
TOTAL.....	173,5	112,7	683,4	4481	3902

Este regime do quadro 2, com o valor calórico.

Este regime do quadro 2, com o calor calórico de 4.481 calorias (correspondendo a 173,5g de albuminas, 112,7g de gordura e 186,4g de hidratos de carbono), é comparavel ao formulado por Lichténfelt para os desportistas de 80 quilos de peso, para os quais determinou a seguinte ração :

Valor calórico	4.400
Albumina	168,8 g
Hidrato de carbono	472,8 g
Gordura	193,6 g

O alto valor calórico destes dois regimes permite três alternativas : — *Restos, Desvios, ou as duas cousas ao mesmo tempo.*

RESTOS

Quanto aos restos, o dr. Helion Póvoa fez estudos bastante interessantes.

Pesou os restos alimentares e estimou os prejuizos daí resultantes.

E para que não se diga que estamos forçando os fatos, preferimos reproduzir as palavras de Helion Póvoa.

"O preço do desperdício"

A eficiência de uma organização encarregada de dirigir os serviços de alimentação de um hospital pode ser aferida pela verificação das sobras e dos restos, que revelam erros quantitativos de confecção e de distribuição muito onerosos. A nenhum hospital moderno pode o assunto desinteressar, sobretudo à administração, pelo significado que tem de inútil sacrifício de dinheiro.

Uma simples verificação que fizemos no hospital Estácio de Sá, onde aliás funciona uma cátedra de nutrição, com enfermarias especializadas em nu-

- trologia com alguma observância de prescrições dietéticas, demonstra com exatidão o que de sacrifícios orçamentários não sofrem as verbas oficiais dos moldes obsoletos do fornecimento alimentar que adotamos.

A verificação foi feita do dia 28 de setembro a 4 de outubro, sendo pesados os alimentos ao serem postos no prato pelo pessoal encarregado e em seguida pesados, em conjunto, os restos.

Eis as pesadas exatas :

Pêso em bruto de 240 rações	921.400
Pêso bruto dos restos	130.200

Portanto a alimentação perdida atingia a 14,13%. Si transformarmos isto em prejuízo financeiro, vamos consignar, arredondando cifras, levando em conta que nas oito enfermarias observadas existem 120 doentes e estimando em 1.200 réis cada refeição, os seguintes resultados, só para uma pequena parte do Hospital Estácio de Sá :

Prejuízo mensal	1:220\$000
Prejuízo anual	14:640\$000

A questão dos restos não deve ser muito diversa nos demais hospitais, uma vez que a rotina alimentar na maioria deles é bastante aproximada. Si ampliarmos o número de pacientes para um total de 960 leitos, vamos nos apavorar com um prejuízo anual de quasi 120 contos, o que nos autoriza a afirmar que, com o economizado só nos restos (as sobras são em geral ainda mais onerosas), pode-se dotar os nossos hospitais de uma aparelhagem dietética que, racionalizando os métodos de alimentação, a torna mais eficiente, salutar e econômica".

Outro fator determinante dos restos é, sem dúvida, a má qualidade do produto alimentar.

O processo de compra e o modo de recebimento, efetuados por pessoas que não entendem e que não compreendem ou não querem compreender o alcance dessas cousas, favorecem os fornecedores, causando grave prejuízo material ao Governo que compra gênero de péssima qualidade por preços exagerados, e determinam danos fisiológicos aos consumidores obrigatórios.

Tanto isto é verdade que os diversos gêneros recebem do espírito galhofeiro epítetos interessantes, conforme sóe acontecer em um dos hospitais da Capital Federal, em que o "beef" fornecido aos médicos e estudantes foi batizado com o expressivo nome de *beef fagedênico*.

A monotonia alimentar, que tem sua origem na falta de variedade dos cardápios, é outra causa relevante da produção dos restos.

DESVIOS ALIMENTARES — PARA-HOSPITAL

Os desvios alimentares dos hospitais e repartições públicas parecem encontrar justificativa na má orientação seguida pelos encarregados dos gêneros alimentícios que, por isso, sofrem ataques na sua honorabilidade, a ponto de se dizer que os seus parentes e amigos nutrem-se às custas do Governo.

Para-hospital — é o nome que damos a essa espécie de organização, a qual, sendo verdade o que se propala, torna-se, sem dúvida, uma instituição muito mais dispendiosa do que o próprio *hospital*.

E é mais dispendiosa, porque a sua lotação não tem limites, nem os seus gastos barreiras e, sobretudo, porque vive num ambiente de verdadeiro sigilo, enfrentando a ação de dirigentes bem intencionados.

E' preciso melhor fiscalizar para pôr termo a esse mal, que corrompe e degrada as instituições que nascem e vivem com o objeto sublime de amparar os necessitados, e salvaguardar os interesses da pública administração.

RESTOS E DESVIOS

A ocorrência das duas alternativas, *restos* e *desvios* ao mesmo tempo, é, sem dúvida, a mais frequente.

SOBRAS

A mesma deficiência verificada no processo de compra e recebimento, a que já nos referimos, associada à falta de fiscalização e controle, são os grandes motivos das exuberantes *sobras* que encontram campo fácil e propício para sua existência.

PROCESSO DE COMPRA

A desorganização chegou a tal ponto que a provisão dos gêneros nos departamentos públicos passou a ser feita por três processos :

- 1.º) Provisão por intermédio da Comissão Central de Compras.
- 2.º) Provisão por intermédio do próprio departamento.
- 3.º) Provisão por intermédio do Ministério a que pertence o departamento.

Dos processos acima mencionados, indubitavelmente o primeiro é o melhor.

A atual Comissão Central de Compras (*) só não conseguiu alcançar a finalidade a que se destina porque deu ao seu mecanismo orientação falha e improficua, conforme demonstraremos à sociedade, no capítulo das *sugestões*.

Na aquisição dos gêneros, adota aquela Comissão o seguinte processo.

Abre concorrência pública para um período bastante dilatado, sem finalidade técnica, em alguns casos.

O preço conseguido nas concorrências é geralmente elevado.

Isto tem sido motivo de polêmicas através dos jornais leigos, e foi por nós comprovado em uma comparação que fizemos entre os preços da Comissão Central de Compras e os preços de fornecimentos da *subsistência militar*. Vejam bem, não é o preço de aquisição da *subsistência militar*, é o preço pelo qual a mesma poderia fornecer às repartições públicas.

Alguns exemplos dessa comparação :

	C.C.C.	S. Militar
Arroz agulha de 1. ^a	1.483K	1.050K
Arroz agulha nacional especial	1.595K	1.200K
Açúcar refinado de 1. ^a	1.018K	1.030K
Bacalháu de 1. ^a	4.790K	3.800K
Banha de porco refinada nacional especial	5.240K	3.380K
Batata granda nacional superior	850K	650K
Café em pó de 1. ^a da C.C.C.	2.650K	1.750K
	(café moido)	
Cebolas grandes de 1. ^a	1.600K	1.400K
Feijão preto	789K	460K
Fermento Royal, lata de 200 grs.	1.900L	1.900L
Toucinho salgado superior	3.370K	2.700K

Tão dispares têm sido os preços em concorrências levadas a efeito pela Comissão Central de Compras que o Governo, em recente concorrência — a do carvão fornecido à Central do Brasil — teve de tomar medidas acauteladoras do erário público, anulando a que fôra feita e nomeando um *Comissão Especial* para, doravante, providenciar a aquisição dêsse material.

Há casos de concorrências na Comissão Central de Compras assás interessantes. Certa repartição pública comprava gelo, por exemplo, pelo preço X. Pelo sistema da Comissão Central de Compras esta mesma repartição passou a comprar gelo pelo dôbro e o fornecimento, cousa irrisória, era feito por um açougueiro !

Idêntico processo de concorrência, no que diz respeito a prazos, é seguido para todos os gêneros, sejam eles secos ou frescos. Além disso, releva acrescentar que não se levam em consideração os períodos estacionais, tão importantes para aquisição por baixos preços de gêneros frescos.

O fornecedor que obteve a concorrência, entrega os gêneros mensalmente a cada departamento, de acôrdo com o pedido do mesmo.

Propositadamente, a entrega é realizada nos últimos momentos, na premência do tempo, quando já se tornam insuficientes os gêneros em depósitos, para obrigar a aceitação do que for enviado. O recebimento quasi sempre não é fiscalizado no que diz respeito à quantidade e, talvez, mesmo à qualidade. Verdade é que existe um fiscal ; mas êste, geralmente, não é presente ao ato da entrega e, muitas vezes, quando assina a folha branca do empenho que lhe é apresentado, o artigo já foi consumido ou se acha em uso.

Poderia êste fiscal, de acôrdo com o horário das repartições públicas, estar presente ao ato da entrega de gêneros que é feita nas primeiras horas da manhã, como pão, carne, leite etc. ?

Seria fastidioso enumerar, num trabalho desta proporção, outras falhas e defeitos que existem no processo de compras adotado pela Comissão Central de Compras.

As normas seguidas nos departamentos agravam ainda mais a situação. Cada qual, agindo isoladamente, a seu bél-prazer, dificulta o controle de seus gastos.

A distribuição das dietas e rações fica ao encargo de empregados subalternos e domésticos e, portanto, ao arbítrio de seus parcos conhecimentos técnicos, constituindo isso, a nosso ver, o império da irresponsabilidade.

Deixamos de apreciar os dois outros processos, isto é, o da *Provisão* por intermédio do próprio departamento e o da *Provisão* por intermédio do Ministério a que pertence o departamento, porque o faremos no capítulo que se segue, e mais ainda porque estamos acordes na *unificação dos processos*.

(*) Esta monografia foi apresentada antes da reforma da Comissão Central de Compras pelo decreto-lei n. 2.206, de 20 de maio de 1940. (N. da R.)

SUGESTÕES

Antes, porém, vamos reavivar as características dos vários gêneros alimentícios e os métodos de compra.

CARACTERÍSTICAS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

Os alimentos podem ser divididos em víveres secos ou produtos de armazenagem e víveres frescos. Os víveres secos têm três características: — são de fácil conservação e existem em todas as épocas do ano, experimentando seu preço oscilações mínimas.

Dado seu caráter de fácil conservação, poderá ser comprado em grande quantidade, de vez que seu depósito exige apenas lugar fresco, coberto, seco e ventilado, permitindo com isso a formação de reservas e, ainda mais, possibilitando sua remessa aos lugares de consumo em intervalos espaçados. Permite que sua compra se efetue em qualquer época do ano.

Os víveres frescos dividem-se em dois grupos. Um grupo, constituído pelos alimentos cujo consumo tem poucas oscilações diárias; suas variedades são nulas ou mui limitadas e o preço apresenta variações reduzidas e em geral regulares, periódicas, no transcurso do ano. Por ser o seu consumo regular e constante, fácil se torna prefixar a quantidade necessária para um determinado lapso de tempo. Pertencem a este grupo: — o pão, o leite e derivados, os ovos e a carne.

Outro grupo de víveres frescos, abrangendo as verduras e frutas, possui característica própria para sua provisão. Existem numerosas variedades, que permitem substituições umas pelas outras.

A maioria só se encontra em certas épocas do ano, o que causa oscilação no seu preço. O seu consumo diário é variável, tornando difícil estabelecer, com antecedência, a quantidade e a espécie a comprar.

Esses víveres frescos, sendo passíveis de deterioração, exigem depósitos especiais, frigoríficos para sua conservação, o que importa processo complicado e dispendioso.

Compreende-se facilmente que, para cada categoria de alimentos, mister se torna seguir orientação diferente para a sua provisão.

MÉTODOS DE COMPRA

Stone, em seu livro — *"Hospital Organization and Management"* — estuda os diversos métodos existentes e que se resumem em dois grandes tipos:

- A) Compra Unitária e
- B) Compra Coletiva.

Compra unitária: — Na compra unitária, cada estabelecimento realiza todas as etapas da provisão. Nesse sistema existem três variedades:

- 1.^a) — Compra unitária centralizada em uma pessoa, em geral o Diretor ou o Administrador. Tornar-se-á necessário que este funcionário tenha conhecimento e capacidade própria de bom comprador.
- 2.^a) — Compra unitária descentralizada. O aumento da capacidade do hospital dificulta que uma só pessoa possa realizar todas as compras, e isto obriga dividir o trabalho entre os vários Chefes de Secção. Este sistema implicará na repetição de pedidos originando maiores trabalhos e gastos, e, além disso, esses Chefes de Secção geralmente não têm ao mesmo tempo, conhecimento técnico e habilidade comercial, afim de que possam desempenhar com segurança os encargos de que se acham investidos.
- 3.^a) — Compra unitária, por intermédio do Departamento Central de Compras. Este sistema tem em vista fazer sanar o inconveniente da sub-divisão e repetição das compras. A chefia do departamento de compras, apesar de ser entregue a pessoa habil, não pode dominar todas as características, de modo que surgiu outra variedade. O chefe terá a colaboração dos chefes dos outros serviços, que com seus conhecimentos técnicos, associados à habilidade do agente comprador, permite êxito total, técnico e econômico, segundo atesta a experiência dos hospitais americanos. Dos sistemas até agora referidos, este é o melhor; todavia,

representa uma repetição do departamento de compras, que além de ser impraticável em nosso meio, significa também um aumento de pessoal, operações e gastos.

Para evitar este aumento de pessoal, operações e gastos, pensou-se em outro método: — o de *compra coletiva*, em que a provisão dos hospitais é realizada por um organismo central e único.

A *compra coletiva* apresenta duas variantes:

- A) Compra coletiva integral e
- B) Compra coletiva parcial.

A *compra coletiva integral* se encarrega de todas as etapas da provisão: compra, recebimento, depósito e distribuição, sendo, portanto, indispensável a existência de um *Depósito Central*, do qual se faz a provisão a cada departamento.

A *compra coletiva parcial* se limita ao recebimento dos pedidos dos vários departamentos, uniformiza-os, formula os contratos de compra, porém cada estabelecimento recebe diretamente a provisão, ainda que a repartição central, por motivos de controle, intervenha nos depósitos de cada departamento, fiscalizando a provisão interna.

E' este, com algumas modificações, o sistema atualmente usado pela Comissão Central de Compras, sem, todavia, intervir nos depósitos, controle e fiscalização da provisão interna.

Segundo Stone, as vantagens do sistema coletivo serão resumidas no seguinte:

- 1.º) — Totaliza os pedidos de todos os hospitais e conseqüentemente, realizam-se compras em quantidade obtendo-se, com isto, preços mais baixos;
- 2.º) — Economia de operações e gastos, porque se reúnem e resumem todas as aquisições;
- 3.º) — A compra é efetuada por pessoal habilitado e competente;
- 4.º) — Permite estabelecer gradualmente tipos definidos da qualidade e, como consequência, melhor eleição de produtos.

Em nosso meio esta última vantagem é de valor incalculável. A diferença de preços entre casas comerciais, próximas ou afastadas, de uma mesma espécie e qualidade de gêneros, é de passar. A ignorância do comprador sobre aquilo que vai comprar é absoluta. Si ele tem uma boa situação financeira, procura comprar o mais caro, julgando que adquire o melhor.

Si, ao contrário, a situação financeira não é boa, deseja adquirir o mais barato, mesmo com prejuízo da saúde. Entretanto, os preços são designados pelo aspecto do adquirente. E' a exploração comercial. Daí se deduz que o estabelecimento de "tipos definidos", como é feito na América do Norte, em que existem vários tipos de leite, de manteiga etc., cada qual com seu valor nutritivo e monetário determinados, facilita a compra, e o freguez sabe o que está adquirindo, e que não é explorado.

Si todas essas vantagens não bastassem para comprovar o mérito deste método, lembraríamos averiguar os ótimos resultados auferidos pelas *Forças Armadas* com o *Serviço de Subsistência Militar*.

Alguns inconvenientes trazidos pelo método coletivo poderão ser resolvidos em reuniões dos encarregados dos *Serviços de Dietética*, em prazos posteriormente determinados, de acordo com as eventualidades que possam surgir. Os resultados obtidos nestas reuniões serão levados à *Divisão do Material do Departamento Administrativo do Serviço Público*.

O *Serviço de Dietética*, que propomos seja criado, será uma dependência dos *Departamentos Públicos*, e terá as finalidades que exporemos em outro lugar.

RESUMO DOS MÉTODOS DE COMPRA

Método unitário

- A) Centralizado em uma pessoa.
- B) Descentralizado nos chefes de secção.
- C) Departamento central com duas variantes:
 - 1.ª) — Realiza por si só todas as etapas da provisão.
 - 2.ª) — Tem a colaboração dos Chefes de Secção.

Método coletivo

- A) Integral (realiza todas as operações e exige um *Depósito Central*);

B) Parcial (reune os pedidos, uniformiza-os e realiza os contratos).

Relembradas estas noções sobre características alimentares e métodos de compras, aconselhemos para a provisão dos Departamentos Públicos as seguintes normas :

À medida que formos fazendo as indicações para esta ou aquela categoria de alimento, referiremos rapidamente o valor da época da compra, deixando de tratar dos outros fatores, quantidade, qualidade e preço, por serem de comezinho conhecimento.

AQUISIÇÃO DOS VÍVERES SÊCOS

Método coletivo integral : — Comprar diretamente aos produtores "stock" para seis meses e armazenar ; fazer distribuição gradativa, mensal, aos departamentos públicos.

Êstes alimentos existem no mercado durante todo o ano e seu preço é relativamente constante. Só condições anormais reduzem a sua produção.

A compra em quantidade, para um largo período de consumo, far-se-á portanto em qualquer tempo.

AQUISIÇÃO DOS VÍVERES FRESCOS

(Pão, leite e derivados, ovos e carne)

Método coletivo parcial : — Comprar nos entrepostos para um prazo de três meses, com recebimento diário nos departamentos públicos. Êstes alimentos são de consumo constante e apresentam pouca ou nenhuma variedade. Destes, o pão e a carne existem sempre no mercado, sendo seu preço relativamente imutável, de modo que se pôde comprar em quantidade para um espaço de tempo maior e em qualquer época do ano. O leite e derivados e os ovos, de existência constante e produção permanente, com variação regular no custo, apresentam todavia períodos de maior abundância, com preços mais baixos. O fator época do ano tem grande importância, devendo a aquisição ser realizada em ocasião própria e para um período menor.

AQUISIÇÃO DOS VÍVERES FRESCOS

(Verduras e frutas)

Método coletivo parcial : — Comprar nos entrepostos para um período de três meses, com recebimento diário nos departamentos públicos.

Êstes alimentos são de existência periódica, de produção estacional, com época de grande abundância. Conhecendo-se previamente as oscilações de preços das verduras e frutas e suas características estacionais, o que não é difícil, far-se-á a escolha daquelas que apresentarem preços mais baixos, procedendo-se à substituição de uma classe de verduras e frutas por outra, de modo a dar variedade aos cardápios, sem elevar os gastos. Deverá o Chefe do Serviço de Dietética calcular a verba para esta categoria de alimento, e, dêste modo, efetuar a aquisição diária, sempre com 24 horas de antecedência, aos fornecedores que obtiveram a concorrência. Para êstes víveres frescos, verduras e frutas, alguns autores sugerem a compra unitária com o intuito de obter variedades nos menus, por preços mais baixos, fazendo-se as aquisições de acôrdo com as épocas e períodos estacionais.

Apesar de não adotarmos êste modo de pensar, não só porque ficaríamos com mais uma variedade de método, como também porque acreditamos satisfatória a orientação já mencionada, lembremos, entretanto, que no caso de escolha ou adoção do método unitário para verduras e frutas, seja êle executado pelo Serviço de Dietética dos departamentos públicos.

As compras ficarão a cargo de um órgão central, sendo efetuadas mediante concorrência. A Comissão Central de Compras, após sofrer as indispensáveis modificações básicas na sua estrutura, o que já constitue objeto de estudo da Divisão do Material do DASP, poderá ser êsse órgão central.

E sobre isto já havíamos pensado, estando mesmo com o plano delineado, quando, com grande prazer, vimos que S. Excia. o Sr. Presidente da República, em entrevista concedida à Imprensa, em 10 de novembro do ano p. passado, comunicava das nossas idéias.

Declarou Sua Excelência que, por determinação sua, o Sr. Ministro da Agricultura, tendo em vista proteger produtores e consumidores, iria crear entrepostos de verduras, leite, carne, etc.

Ora, si o Governo, mui louvavelmente, está empenhado em defender os interesses de produtores e consumidores, evitando, afastando, eliminando os perniciosos intermediários, com maior razão conviria ao mesmo Governo dar o exemplo, protegendo não só o erário público como também os seus colaboradores (funcionários), indigentes, detentos etc., dando-lhes alimentos sadios, deter-

minando que a aquisição dos gêneros para os departamentos públicos passe a ser feita diretamente aos produtores e nos entrepostos.

Desta maneira, dois grandes benefícios de ordem social serão alcançados: proteção aos produtores e gêneros bons e baratos.

O Chefe do Governo foi mais longe. Lembrou o fabrico do pão nos próprios serviços de alimentação popular.

Em última análise, de tudo o que dissemos e considerámos, julgamos de necessidade imediata, inadiável, a criação de um sistema igual, idêntico ou semelhante à Subsistência Militar, isto é, a criação da *Subsistência Civil*. A Subsistência Civil, na Capital do País, superintenderá todos os serviços públicos federais e municipais, inclusive os militarizados: Polícia, Corpo de Bombeiros, Guarda-Civil, etc.

Atualmente acham-se tão ligados, tão imbricados os serviços federais e municipais, que não vemos motivos para continuarem desassociadas as provisões destes serviços. Criemos, pois, a Subsistência Civil, e teremos solucionado um dos mais intrincados problemas, federal - municipal.

A nota que transcrevemos abaixo, sem tecermos comentários, publicada no "O Jornal" da Capital da República, de 22 de julho de 1939, vem certamente corroborar o nosso plano.

"As economias feitas pelo S. de Subsistência Militar. — O Ministro da Guerra expediu ontem um aviso ao General Valentim Benício, secretário geral da Guerra, declarando aprovar a tabela de distribuição de economias, resultantes das compras nos centros produtores, às unidades administrativas sujeitas ao regime de subsistência, organizada pelo chefe do Estabelecimento de Subsistências da 1.^a Região Militar.

As importâncias consignadas na tabela correspondem à economia disponível realizada por aquele Estabelecimento, no primeiro semestre do corrente ano, e a quantia que toca a cada unidade deve ser empregada exclusivamente na renovação e manutenção do material de rancho e ao bem estar geral das praças".

Pergunta-se si existirá compensação para o vulto desse plano. Perfeitamente.

As verbas para alimentação e auxílio de alimentação dos Serviços Federais, sem incluir os serviços que passaram recentemente para a Prefeitura, atingem a 19.864:150\$0 (dezenove mil,

oitocentos e sessenta e quatro contos e cento e cinquenta mil réis).

Adicione-se a esta importância as verbas dos Serviços da Prefeitura, e ter-se-á uma idéia aproximada dos gastos com a alimentação naqueles setores.

REGIME PADRÃO PARA UNIFICAR O CONSUMO NOS DIVERSOS DEPARTAMENTOS

Considerando que o consumo diário de alimentos pode ser calculado com precisão quasi matemática;

considerando que, conhecidos o número de pessoas que se alimentam, o número de refeições em um dia e as percentagens dos vários alimentos na ração, poder-se-ia determinar o consumo alimentar *per capita e total*, por dia, semana, mês ou ano e, consequentemente, determinar o consumo monetário *per capita ou total*, por dia, semana, mês ou ano;

considerando que podem ser estabelecidas verbas positivas para fornecimento de gêneros alimentícios, bem como o controle quasi absoluto para o consumo dos mesmos;

considerando que com o regime racional e uniforme daremos solução ao problema, no duplo sentido social e econômico;

considerando que os regimes organizados pelas tabelas, A, B, C, D, E e F, cobrem perfeitamente as necessidades a que se destinam, e que estes regimes podem e devem ser adaptados às penitenciárias, abrigos, escolas, institutos, etc.;

ensejamos apresentar algumas sugestões relativas ao fornecimento e controle dos gêneros alimentícios aos Serviços Públicos, ditadas por observações adquiridas em inúmeras visitas a esses estabelecimentos, onde procurámos obter dados concretos do consumo alimentar *per capita*, diário e mensal.

Primeiramente, relembremos, de modo sintético e rápido, as noções mais recentes sobre alimentação racional, útil e econômica.

Posteriormente, exporemos o que cumpre fazer para obtermos uma alimentação racional, econômica, uniforme e de fácil controle, nos diversos setores administrativos e, finalmente, alvitaremos algumas normas ou medidas para controle de consumo dos gêneros alimentícios nos mesmos setores administrativos.

PRINCÍPIOS GERAIS QUE NORTEIAM A CONFEÇÃO DE UMA BOA RAÇÃO ALIMENTAR

Os vários princípios alimentares — albumina, gordura, hidrato de carbono, sais e vitaminas — devem figurar no regime alimentar em proporções certas e preestabelecidas; é indispensável que haja sincronismo, harmonia entre eles, que determinem resíduos para o bom funcionamento intestinal, como também convém que seja objeto de cuidados especiais o modo de prepará-los, suas fontes de origem e a maneira de serem ingeridos.

No período de crescimento, de desenvolvimento, as necessidades calóricas em albuminas, sais — mormente os de cálcio, fósforo e ferro — em vitaminas, água e alimentos dinâmóforos, são maiores que no indivíduo adulto.

A ingestão de albuminas far-se-á, na primeira década, de 2,50g por quilo de peso, e na segunda, de 1,50 g. A quota calórica será, até 6 anos de idade, de 60 calorias por quilo de peso; de 6 a 14 anos, 40 calorias por quilo de peso.

Na velhice, procederemos de modo oposto. Restringiremos as albuminas, notadamente a de origem animal, os sais, principalmente os de cálcio, potássio, sódio, as vitaminas, e destas em maior proporção as A e D. Entretanto, conservaremos ou mesmo aumentaremos, os hidratos de carbono. Manteremos também a quota calórica, porque neste período há tendência ao resfriamento. A maior sobriedade se impõe, para o bem estar do indivíduo, nesta fase da existência.

A orientação encontrada em diversos autores, estabelecendo regimes conforme o trabalho seja fraco, médio, forte ou intenso, não pode ser aceita sistematicamente por ser de juízo difícil, individual, de climas e costumes diferentes dos nossos.

Conhecida a necessidade dos diversos princípios alimentares nas 24 horas, o que faremos abaixo, passaremos a expor a nossa orientação para organizar uma ração em nosso meio.

NECESSIDADE DOS DIVERSOS PRINCÍPIOS ALIMENTARES EM UMA RAÇÃO PARA 24 HORAS

Albumina — 1g a 150g e, extraordinariamente, 2g por quilo de peso, isto é, 15 a 16% das calorias. Mais de 50% deve ser de origem animal.

Gordura — 1g por quilo de peso.

Hidrato de carbono — 4g por quilo de peso, isto é, 50 a 70% das calorias.

Sais minerais — 50 centigramas por quilo de peso, concorrendo: cálcio, com 1 centigrama e meio por quilo de peso; fósforo, com 5 centigramas por quilo de peso; ferro, com 20 miligramas por quilo de peso.

Vitamina A — 650 unidades rato, ao dia.

Vitamina B — 25 unidades pombo, ao dia.

Vitamina C — 15 unidades cobaia, ao dia.

Vitamina D — 1.500 unidades rato, ao dia.

Água — (incluindo água endógena) 40 gramas por quilo de peso.

MANEIRA DE ORGANIZAR UMA RAÇÃO EM NOSSO MEIO

Primeiro. Calcularemos o peso proporcional do indivíduo.

Segundo. Determinaremos a quota calórica, em relação com este peso proporcional e não com aquele que ele tem.

Terceiro. Distribuiremos os vários princípios alimentares, o mais aproximado possível das noções referidas anteriormente.

Quarto. Controlaremos nosso regime de 15 em 15 dias durante um certo tempo, conforme nosso critério, observando o estado exterior, peso, etc.

1) Cálculo de peso proporcional.

Multiplica-se a altura pelo perímetro torácico e divide-se por 240

$$P = \frac{A \times Pt}{240}$$

P = peso.

A = altura.

Pt. = perímetro torácico que deve ser tirado ajustando bastante a fita métrica.

240 = uma constante.

2) Determinação da quota calórica em relação a esse peso proporcional.

Nos meninos até 6 anos de idade faremos um regime com 60 calorias por quilo de peso e ao dia;

e de 6 a 14 anos, 40 calorias por quilo de pêso e ao dia. De 15 anos em diante determinaremos primeiramente o metabolismo basal.

Metabolismo basal de 15 a 20 anos de idade: uma caloria por quilo de pêso e por hora. Portanto, em um indivíduo de 50 quilos, e nas 24 horas, é de 1.200 calorias. De 21 a 70 anos de idade, é melhor, e assim o faremos, recorrer à tábua de Harris Benedict.

Adicionam-se, então, ao metabolismo basal, 20, 25, 30, 40, 45, 50%, conforme as necessidades plásticas e energéticas exigidas pelo trabalho exterior.

3) Estipulada a quota calórica e conhecidas as percentagens e doses em que devem figurar os diversos alimentos, nada mais simples do que *distribuí-los* e formar a ração.

Assim, numa ração de 3.300 calorias, em que 16% destas calorias são fornecidas pelas albuminas, 53% pelos hidratos de carbono e o restante pelas gorduras, teremos 121 g. de albumina, 426 g. de hidrato de carbono e 107 g. de gordura.

Ração de	3.300 calorias		
Albumina 16%	528 "	121 g.	
Hidrato de carbono 53%	1.749 "	426 "	
Gorduras restantes das calorias	1.023 "	107 "	

4) O *contrôle* do regime se impõe, até que se esteja certo do equilíbrio orgânico, dando completo rendimento funcional plástico e energético.

UNIFORMIZAÇÃO DOS REGIMES ALIMENTARES

Todos os Serviços Públicos, federais ou municipais, devem ter uma única norma na confecção dos regimes e tabelas alimentares.

As rações e dietas serão organizadas pelos Chefes dos Serviços de Dietética, que confeccionarão cardápios variados para os dias da semana.

Organizados os cardápios para um determinado período, seis ou doze meses por exemplo, deverão ser aprovados, por uma maioria de um terço (1/3), pelos chefes dos serviços de dietética e adotados nos seus respectivos departamentos, depois de haver dado conhecimento e enviado uma cópia à Divisão do Material do Departamento Administrativo do Serviço Público.

Após acurados estudos, aproveitando alguns elementos que julgamos uteis, de repartições que foram motivo de nossa observação, e depois de ouvir a experiência de outrem, resolvemos apre-

sentar as tabelas A — B — C — D — E e F, às quais corresponderão as dietas ou rações I — II — III — IV — V e VI.

TABELA A

200,0	— FRUTAS
200,0	— CEREAIS CALDOS
200,0	— LEGUMES
300,0	— MATE (infusão)
120,0	— AÇÚCAR
1	— TOMATE (suco)
1/2	— LIMÃO (suco)

TABELA B

200,0	— FRUTAS
200,0	— CEREAIS CALDOS
200,0	— LEGUMES
200,0	— MATE (infusão)
160,0	— AÇÚCAR
1.500,0	— LEITE
10,0	— MANTEIGA
100,0	— FARINHAS PARA MINGAU
1	— TOMATE (suco)
1/2	— LIMÃO (suco)

TABELA C

200,0	— LEGUMES (caldo)
200,0	— MATE (infusão)
160,0	— AÇÚCAR
500,0	— LEITE
20,0	— MANTEIGA
100,0	— FARINHAS PARA MINGAU
100,0	— PÃO TORRADO
150,0	— BATATA INGLESA (purê)
100,0	— MACARRÃO
200,0	— LEGUMES (raízes)
1	— TOMATE (suco)
1/2	— LIMÃO (suco)
250,0	— MAMÃO
100,0	— MARMELADA

TABELA D

200,0	— LEITE
100,0	— AÇÚCAR
20,0	— MANTEIGA
100,0	— MATE (infusão)
200,0	— PÃO TORRADO
5,0	— CAFÉ
100,0	— ARROZ

150,0	—	BATATA
80,0	—	MACARRÃO
200,0	—	LEGUMES
1	—	TOMATE
1/2	—	LIMÃO
10,0	—	TOUCINHO
1/4	—	GALINHA (caldo)
100,0	—	CARNE (caldo)
250,0	—	MAMÃO
1	—	BANANA
100,0	—	MARMELADA
		BISCOITO

TABELA E

200,0	—	LEITE
120,0	—	AÇÚCAR
20,0	—	MANTEIGA
100,0	—	MATE (infusão)
200,0	—	PÃO
10,0	—	CAFÉ
120,0	—	ARROZ
150,0	—	BATATA
50,0	—	MACARRÃO
200,0	—	LEGUMES
1	—	TOMATE
1/2	—	LIMÃO
10,0	—	TOUCINHO
200,0	—	CARNE
80,0	—	FEIJÃO
150,0	—	PEIXE
20,0	—	MASSA PARA SOPAS
60,0	—	FARINHA DE MANDIOCA
2,0	—	CEBOLA
		TEMPEROS
2,0	—	VINAGRE
5,0	—	AZEITE
1	—	BANANA
1	—	LARANJA
250,0	—	MAMÃO
30,0	—	DÓCE
1	—	OVO
		BISCOITO

TABELA F

200,0	—	LEITE
100,0	—	AÇÚCAR
30,0	—	MANTEIGA
100,0	—	MATE (infusão)
200,0	—	PÃO FRESCO
20,0	—	CAFÉ

140,0	—	ARROZ
150,0	—	BATATA
60,0	—	MACARRÃO
200,0	—	LEGUMES
1	—	TOMATE
1/2	—	LIMÃO
10,0	—	TOUCINHO
250,0	—	CARNE
100,0	—	FEIJÃO
250,0	—	PEIXE
20,0	—	MASSAS PARA SOPA
60,0	—	FARINHA DE MANDIOCA
2,0	—	CEBOLA
		TEMPEROS
5,0	—	VINAGRE
5,0	—	AZEITE
100,0	—	CARNE SECA
150,0	—	BACALHAU
200,0	—	FÍGADO FRESCO
150,0	—	LOMBO SALGADO
100,0	—	FEIJÃO MANTEIGA
200,0	—	CARNE FRESCA DE PORCO
60,0	—	TALHARIM
1/4	—	GALINHA
1	—	OVO
2	—	LARANJAS
2	—	BANANAS
250,0	—	MAMÃO
50,0	—	QUEIJO DE MINAS
30,0	—	BANANADA
30,0	—	GOIABADA
30,0	—	DÓCE
10,0	—	BANHA
150,0	—	AIPIM
200,0	—	CARÁ
200,0	—	INHAME
250,0	—	FÍGADO DE BOI

Para demonstrar que as nossas tabelas preenchem as finalidades a que se destinam, organizamos as rações V para doentes que não necessitam de restrições, para convalescentes, e VI, para funcionários. Observar os quadros 3 e 4.

Nestas duas rações, 16% das calorias são fornecidas pelas albuminas, 53% pelos hidratos de carbono e o restante, isto é, 31%, pelas gorduras. Existem também quotas suficientes de ferro, fósforo, cálcio e vitaminas.

Com as rações assim organizadas obteremos também um saldo bastante animador, conforme passamos a exemplificar.

DADOS DAS DESPESAS

Verba anual do Hospital	340:000\$000
Doentes (215 a 2.085 diários) . .	163:609\$375
Funcionários (100 a 2.778 diários)	101:397\$000
Total (doentes e funcionários) . .	265:006\$375
Saldo	74:993\$625

No Hospital Central do Exército, a tabela alimentar é bastante aproximada da nossa e o custo da ração diária é de 3\$600, devendo, entretanto, dar um saldo de 20%.

Comparemos agora estas duas rações com as rações referidas no princípio dêste trabalho, para

rários pelo egrégio Professor Escudero, da Argentina.

Para doentes de Hospitais da Municipalidade, o Professor Escudero organizou a seguinte ração :

Calorias	2.400
Albuminas	118 grs.
Gorduras	84 grs.
Hidratos de carbono	304 grs.

Para operários que executem trabalho leve :

Calorias	3.000
Albuminas	117 grs.
Gorduras	97 grs.
Hidratos de carbono	411 grs.

QUADRO 3

RAÇÃO V (PARA DOENTES) — REGIME DE 2.638 CALS. A 2.285

ALIMENTOS	Albumina	Gorduras	Hidratos de Carbono	Cálcio	Fósforo	Ferro	Calorias	Custo
200 g. de leite	6,0	8,0	10,0	0,240	0,186	0,0004	136	134
5 g. de café	—	—	—	—	—	—	—	16
100 g. de açúcar	—	—	100,0	—	—	—	400	120
20 g. de manteiga	0,2	17,0	—	0,003	0,003	0,00004	154	130
200 g. de pão	18,0	2,0	100,0	0,054	0,186	0,0018	490	280
100 g. de arroz	8,0	0,3	79,0	0,009	0,096	0,0009	356	150
100 g. de feijão	24,0	2,0	50,0	0,160	0,471	0,0078	314	90
200 g. de carne	40,0	30,0	—	0,020	0,400	0,0060	430	430
150 g. de batatas	3,0	0,1	27,0	0,021	0,087	0,0013	120	135
200 g. de legumes	—	—	—	0,232	0,047	0,0027	—	260
10 g. de toucinho	—	9,5	—	—	0,010	0,0006	88	40
150 g. de frutas	3,0	0,7	33,0	0,013	0,046	0,0009	150	150
Condimentos	—	—	—	—	—	—	—	150
TOTAL	104,2	69,6	399,0	0,767	1,572	0,0230	2.638	2.085

QUADRO 4

RAÇÃO VI (PARA FUNCIONÁRIOS) — REGIME DE 3.300 CALS. A 2.778

ALIMENTOS	Albumina	Gorduras	Hidratos de Carbono	Cálcio	Fósforo	Ferro	Calorias	Custo
200 g. de leite	6,0	8,0	10,0	0,240	0,186	0,0004	136	134
10 g. de café	—	—	—	—	—	—	—	32
100 g. de açúcar	—	—	100,0	—	—	—	400	120
200 g. de pão	18,0	2,0	100,0	0,054	0,186	0,0018	490	280
30 g. de manteiga	0,30	25,0	—	0,004	0,005	0,00006	231	195
140 g. de arroz	11,20	0,5	113,6	0,013	0,141	0,0013	498	210
100 g. de feijão	24,0	2,0	50,0	0,160	0,471	0,0078	314	90
250 g. de carne	50,0	37,0	—	0,024	0,480	0,0073	537	537
200 g. de batatas	4,0	0,2	36,0	0,028	0,116	0,0018	162	180
200 g. de legumes	—	—	—	0,232	0,047	0,0027	—	260
10 g. de toucinho	—	9,5	—	—	0,010	0,0006	88	40
1 ovo	5,65	5,45	0,2	0,030	0,081	0,0013	75	200
150 g. de frutas	3,0	0,7	33,0	0,013	0,046	0,0009	150	150
30 g. de doce	—	—	30,0	—	—	—	123	200
Condimento	—	—	—	—	—	—	—	150
TOTAL	122,15	90,85	472,8	0,798	1,769	0,0259	3.204	2.778

doentes, convalescentes e funcionários, em vigor em certo Hospital da Capital Federal.

Transcrevamos antes, porém, para constituir paralelo, as rações formuladas para doentes e ope-

Donde se vê, em relação com estes regimes argentinos, maior percentagem nas nossas rações, em substâncias hidro-carbonadas, de acôrdo com as condições climáticas do nosso meio.

QUADRO COMPARATIVO DAS DIETAS

DIETAS	Albu- mina	Gor- dura	Hidra- tos de Car- bono	Calo- rias	Custo
Dieta de hos- (Doentes,....	151,8	106,56	506,8	3.603	2.908
pital..... (Funcionários.	173,5	112,7	683,4	4.481	3.902
Dieta padrão. (Doentes,....	104,2	69,6	399,0	2.638	2.085
(Funcionários.	112,15	90,85	472,0	3.204	2.778
Dieta de hospitais argentinos..	118,0	84,0	304,0	2.444	—
Dieta de operários argentinos (trabalho leve).....	117,7	99,21	411,85	3.000	—

Demonstremos que a ração proposta é mais barata do que a atual .

DADOS PARA COMPARAÇÃO DAS DESPESAS

Ração atual

Verba anual do hospital	340:000\$0
Doentes (215 a 2.908 diários) . . .	228:205\$3
Funcionários (100 a 3.902 diários) .	142:423\$0
Restos (prejuízo anual)	14:640\$0
Total (doentes, funcionários, restos) .	385:268\$3
Deficit	45:268\$3

Ração proposta

Verba anual do hospital	340:000\$0
Doentes (215 a 2.085)	163:609\$4
Funcionários (100 a 2.778)	101:397\$0
Total (doentes, funcionários)	265:006\$4
Saldo	74:993\$6

Observa-se por este quadro que, só com o regime racional, obtivemos um saldo apreciável e que os restos alimentares desaparecerão ou, pelo menos, serão bastante reduzidos.

NORMAS PARA REQUISIÇÃO E CONTRÔLE DE DIETAS E RAÇÕES

Serviço de Dietética : — Criar em todos os departamentos públicos o Serviço de Dietética (S.D.).

O Serviço de Dietética (S.D.) será orientado por um médico especialista, tendo como auxiliares enfermeiras dietéticas.

Cumpram ao S.D. :

1.º) — orientar e fiscalizar os trabalhos culinários ;

2.º) — receber as requisições de dietas e rações e organizá-las ;

3.º) — fazer aquisição dos gêneros alimentícios por intermédio da administração e direção do departamento ;

4.º) — fiscalizar o recebimento e a guarda dos gêneros alimentícios ;

5.º) — preencher os claros dos modelos na parte — Extraordinários — quando for requisitado gênero em substituição ao indicado para aquele dia. Exemplo : — a tabela do dia marca 100 gramas de arroz ; é requisitado macarrão. Escreve-se, então, à direita da palavra arroz e entre parênteses : 50 gramas de macarrão ;

6.º) — indagar por escrito ao requerente o motivo que deu causa às substituições.

7.º) — enviar à Divisão do Material do DASP, após o visto do administrador e do diretor, relatório do consumo alimentar mensal, para efeito de controle.

MODELOS PARA REQUISIÇÃO DE DIETAS E RAÇÕES

Cumpra também ao S.D. :

a) Preencher os modelos Standard, ora alviados, que se acham anexos à presente monografia e cuja finalidade diremos no capítulo abaixo, para requisição de dietas e rações.

REQUISIÇÃO DE DIETAS E RAÇÕES

Requisição de dietas — E' da atribuição do médico responsável pelo Serviço da Enfermaria, no momento da visita, requisitar ao S.D., as respectivas dietas, com 24 horas de antecedência. O médico usará os modelos 1 e 1a. O modelo 1 será enviado ao S.D. O modelo 1a ficará com a enfermeira da enfermaria. A enfermeira, depois da distribuição das dietas aos doentes, assinará o recibo da parte inferior do modelo 1a e o remeterá ao S.D., no dia seguinte.

Requisição de rações : — Compete ao administrador requisitar ao S. D., com 24 horas de antecedência e com o visto do Diretor, as rações necessárias. O administrador servir-se-á dos modelos 2 e 2a. O modelo 2 será encami-

MODÉLO 1

SERVIÇO DE DIETÉTICA

REQUISIÇÃO DE DIETAS			
ENFERMARIA -----		DOENTES (nº) ----- DIA -----	
DIETAS	QUANTIDADE	DIETA ESPECIAL	EXTRAORDINÁRIOS
1			
2			
3			
4			
5			
6			
<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-top: 10px;"> MEDICO DA ENFERMARIA CHEFE DA DIETÉTICA </div>			
ESPAÇO PARA COLAR O RECIBO ENVIADO PELA ENFERMEIRA			

MODÉLO 1b

SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO

REQUISIÇÃO DE DIETAS			
ENFERMARIA -----		DOENTES (nº) ----- DIA -----	
DIETAS	QUANTIDADE	DIETA ESPECIAL	EXTRAORDINÁRIOS
1			
2			
3			
4			
5			
6			
<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-top: 10px;"> CHEFE DA DIETÉTICA ENCARREGADO DA DISTRIBUIÇÃO </div>			

MODÉLO 2
SERVIÇO DE DIETÉTICA

REQUISIÇÃO DE RAÇÕES	
ESTAGIARIOS ----- EMPREGADOS ----- TOTAL -----	DIA -----
RAÇÕES	EXTRAORDINÁRIOS
<div style="border-top: 1px dashed black; margin-bottom: 10px; text-align: center;">ADMINISTRADOR</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-bottom: 10px;"> DIRETOR CHEFE DA DIETÉTICA </div>	
ESPAÇO PARA COLAR O RECIBO DO ENCARREGADO DO REFEITÓRIO	

MODÉLO 2b
SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO

REQUISIÇÃO DE RAÇÕES	
ESTAGIÁRIOS ----- EMPREGADOS ----- TOTAL -----	DIA -----
RAÇÕES	EXTRAORDINÁRIOS
<div style="border-top: 1px dashed black; margin-bottom: 10px; text-align: center;">ENCARREGADO DA DISTRIBUIÇÃO</div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-bottom: 10px;"> CHEFE DA DIETÉTICA </div>	

MODÉLO 2b
SERVIÇO DE DISTRIBUIÇÃO

REQUISIÇÃO DE RAÇÕES	
EMPREGADOS - - - - -	DIA - - - - -
RAÇÕES	EXTRAORDINÁRIOS
<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-top: 10px;"> ENCARREGADO DA DISTRIBUIÇÃO MÉDICO DO SERVIÇO DE DIETÉTICA </div>	

MODÉLO 2a
ENCARREGADO DO REFEITÓRIO

REQUISIÇÃO DE RAÇÕES	
EMPREGADOS - - - - -	DIA - - - - -
RAÇÕES	EXTRAORDINÁRIOS
<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-top: 10px;"> ADMINISTRADOR DIRETOR </div> <div style="border: 1px dashed black; padding: 10px; margin-top: 10px; text-align: center;"> (RECIBO A SER DESTACADO E ENVIADO AO SERVIÇO DE DIETÉTICA) Recibi as rações e extraordinários acima. Deixei de receber </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-top: 10px;"> ENCARREGADO DO REFEITÓRIO </div>	

DIA

MODÉLO

REQUISIÇÃO DE RAÇÕES	
ESTAGIÁRIOS ----- EMPREGADOS ----- TOTAL -----	DIA -----
RAÇÕES	EXTRAORDINÁRIOS
<div style="display: flex; justify-content: space-between; border-top: 1px dashed black; margin-bottom: 10px;"> ADMINISTRADOR DIRETOR </div> <div style="border: 1px dotted black; padding: 10px; margin-bottom: 10px;"> <p style="text-align: center;">(RECIBO A SER DESTACADO E ENVIADO AO SERVIÇO DE DIETÉTICA)</p> <p>Recebi as rações extraordinárias acima.</p> <p>Deixei de receber:</p> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 40%;"></div> <div style="width: 40%; text-align: right;"> <div style="border-top: 1px dashed black; margin-bottom: 10px;"></div> ENCARREGADO DO REFEITÓRIO </div> </div>	

DIA

MÊS

[illegible]

[illegible][illegible]

nhado ao S.D. e o modelo 2a ao Encarregado do Refeitório, que assinará o recibo da parte inferior do modelo e o enviará ao S.D., no dia seguinte.

Recebidas as requisições, o S.D. tirará uma cópia das de dietas e das de rações, utilizando naquelas o modelo 1b e nestas o modelo 2b, os quais serão mandados ao serviço de distribuição.

O S.D. calculará o consumo alimentar por dia, empregando, então, os modelos 3 e 3a, sendo o último enviado à despensa (guarda dos gêneros), que o arquivará.

O encarregado da despensa, na presença dos encarregados da cozinha e do serviço de distribuição, fará a pesagem dos gêneros e os entregará a estes.

Os encarregados da cozinha e do serviço de distribuição assinarão o recibo da parte inferior do modelo 3a e o devolverão ao S.D., no dia seguinte.

Os modelos 1, 2 e 3 serão arquivados no S.D.

O modelo 4, utilizado pelo S.D. para o relatório mensal, será encaminhado à D. M. do DASP.

Não pertencem aos hospitais os modelos com os dizeres — *Empregados e Estagiários*.

SERVIÇOS DAS IRMÃS DE CARIDADE

Contratar irmãs de caridade para administrar a cozinha e a despensa, isto é, superintender, orientar o serviço propriamente doméstico; ficando, em consequência, cozinheiros, copeiros, empregados domésticos, enfim todos, subordinados funcionalmente às irmãs de caridade.

Estas irmãs, educadas e habituadas à disciplina e obediência irrestrita às superiores, são orientadas pelas comunidades para o sentido do interesse, da economia e do zelo pelos negócios alheios. E isto elas executam com alegria, exatidão, eficiência e até mesmo com certo rigor.

Não queremos, absolutamente, propor experiências. Trata-se de fato concreto e notório.

Estamos a nos lembrar dos benefícios usufruídos, nos setores econômico e humanitário, por departamentos hospitalares onde os gastos eram excessivos e os doentes passavam fome e viviam nus.

Estamos a nos lembrar da nudez, da fome e dos sofrimentos físicos dos pobres doentes men-

tais de certo hospital, e que se viram, de um dia para outro, com roupas, higiene, alimentos e tratamento dignos do ser humano.

No *Hospital Central do Exército*, cuja organização dispensa comentários dada a perfeição dos seus serviços, como aliás soe acontecer nos Departamentos Militares, o Sr. Oficial Aprovevisionador teceu os maiores encômios aos serviços prestados naquele estabelecimento pelas irmãs de caridade.

Colhemos idênticas informações no Hospital Central da Marinha.

SÍNTESE

Apreciámos com o mais alto espírito de justiça, dentro das possibilidades de uma simples monografia, tendo por único objetivo colaborar na obra de soerguimento da nossa pública administração, em que se empenham os construtores do Estado Novo, o que de mais interessante têm realizado outras nações, no que diz respeito à alimentação de seu povo.

E para assim proceder fomos forçados a demonstrar, com profunda mágoa, que em nosso país o problema da alimentação ainda não mereceu dos Poderes Públicos o atencioso carinho que se deve dispensar a tão magno problema.

Frizámos também que a questão da alimentação nos departamentos públicos, entregue ao arbítrio de empregados de categoria inferior, destituídos de conhecimentos técnicos, à ação isolada desses departamentos e ao fato de se organizarem dietas sem atender às verdadeiras necessidades, são as causas do *descontrole*, dos grandes *desperdícios*, das *sobras*, dos *desvios*, resultando de tudo isso, como corolário lógico, fabulosos prejuízos para o erário público.

Provámos com dados positivos, de maneira clara e precisa, de modo a não deixar a menor dúvida, com a ânsia de bem nortear os Serviços Públicos, quanto tem sido ineficiente a atual Comissão Central de Compras no desempenho dos encargos que lhe são afetos.

Relembremos, embora sucintamente, noções sobre *Características alimentares e Métodos de compra*.

Formulámos *Rações* que proporcionam economia satisfatória, comparando-as, em seguida,

com as atualmente em vigor e com os *Regimes* da República Argentina.

E concluímos demonstrando que as primeiras fornecem *saldos* e as segundas *deficit*.

Finalizando, apresentámos as sugestões que, em síntese, vão abaixo, para solucionar tão importante assunto :

Método de compra. — Comprar diretamente aos produtores.

Unificar as aquisições dos gêneros dos departamentos públicos — federais e municipais.

Crear a Subsistência Civil.

Standardizar as *tabelas alimentares* para uso de todos os departamentos públicos, federais e municipais.

Organizar *modelos padrões* para requisições de *dietas e rações*.

Sistematizar o contrôlo.

Generalizar o serviço das Irmãs de Caridade.

Concluindo, entregamos ao criterioso exame da douta Comissão Julgadora o presente trabalho, que representa o esforço, a dedicação e o ensêjo de ser útil, de um dos colaboradores do Regime Novo.

CONSERVE EM ORDEM SUA MESA E SEUS UTENSÍ-
LIOS: CADA COUSA EM SEU LUGAR POUPA O
TEMPO DA PROCURA