

PROCESSO SELETIVO Nº 006/2012

ADITIVO DE TERMO DE REFERÊNCIA

O **Instituto de Gestão e Humanização – IGH**, torna público para conhecimento dos interessados, que publica o aditivo ao Termo de Referência contendo balizamento técnico para elaboração de propostas concernentes ao **Processo Seletivo** nº 006/2012 objetivando a contratação de serviços de Alimentação e Nutrição, com fornecimento de refeições, serviços e insumos necessários a elaboração, preparo e distribuição de refeições, serviços esses a serem realizados na unidade hospitalar denominada **Hospital Materno Infantil – HMI**, registrado no CNES sob o nº 2339196, com sede Av. Perimetral - Setor Oeste, Goiânia - GO, 74125-120, atualmente sob gestão do **Contratante** em convênio com a **Secretaria de Saúde do Estado de Goiás**.

Salienta que em virtude do mencionado aditivo, o item 1.1 do termo de referência atinente ao Processo Seletivo acima mencionado passa a vigorar com a seguinte redação:

- 1.1 Os quantitativos e especificações deverão ser obtidos mediante visita técnica pela PROPONENTE à unidade hospitalar, conforme consignado em item 3.1, e, bem como através de balizador de referência colacionado em Aditivo publicado em *website* institucional (<http://www.igh.org.br>).

Os demais termos do edital de Processo Seletivo tombado sob o nº 006/2012, publicado em 10.08.2012, permanecem inalterados.

Goiania/GO, 22 de agosto de 2012.

Paulo Bittencourt - Superintendente



ADITIVO AO TERMO DE REFERÊNCIA

HOSPITAL MATERNO INFANTIL

PROJETO BÁSICO

**Prestação de Serviços de Nutrição e
Alimentação Hospitalar**

Goiânia – Goiás

Agosto/2012



1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na Prestação de Serviços de:

a) ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais e fórmulas lácteas destinadas a pacientes (infantis) e;

b) REFEIÇÕES PARA SERVIDORES, PACIENTES e ACOMPANHANTES.

Os serviços serão prestados em Goiania-Go, para a seguinte unidade de saúde:

1) Hospital Materno Infantil

1.2. A licitação será feita por lote e a concorrência dar-se-á pelo menor preço por item e menor preço global. As licitantes deverão fazer sua proposta para 100% (cem por cento) do quantitativo do lote.

1.1. Tipos de refeições, quantidades e unidades de medida

Descrição	Tipo	Cód. ID	Qde./ mês	Unid.	Duração contrato	Qde. anual
-----------	------	------------	-----------	-------	---------------------	---------------



						(mês) (C)	(A+B)xC
Dieta Livre / Branda / Pastosa	Desjejum	96605					
	Colação / Lanche	96606					
	Almoço / Jantar	96607					
	Ceia	96608					
Dieta Líquida Completa / Semi-Líquida / Líquida Restrita	Desjejum	96609					
	Colação/ Lanche	96610					
	Almoço / Jantar	96611					
	Ceia	96612					
Dietas Especiais	Desjejum	96613					
	Colação / Lanche	96614					
	Almoço / Jantar	96615					
	Ceia	96616					
Alimentação para Servidores e Acompanhantes	Desjejum	92042					
	Colação / Lanche	92043					
	Almoço / Jantar	92044					
Mamadeira Simples	30ml a 240 ml	92046					
Mamadeira Especial	30ml a 240 ml	92047					



Sopa para Pacientes	50ml a 500 ml	92048					
Lanches Especiais	-	96617					
Nutrição Enteral	-	96618					
Garrafas	Café	92051					
	Leite	92052					
	Café c/ Leite	92053					
Coquetel	Tipo 1	92055					
	Tipo 2	92056					

1.2. JUSTIFICATIVA

Atender às necessidades do Hospital Materno Infantil, quanto ao fornecimento de alimentação aos seus pacientes, servidores e acompanhantes.

2. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1.A prestação de serviços de nutrição e alimentação realizar-se-á mediante a utilização das dependências da CONTRATANTE, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída. A CONTRATADA poderá utilizar uma cozinha piloto, fora das dependências da CONTRATANTE, para fornecimento das refeições, sob sua inteira responsabilidade, sendo obrigatório o acondicionamento em *hot-box* e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária;

2.2. O fornecimento, pela CONTRATADA, de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, gás GLP, entre outros), mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;



- 2.3. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.
- 2.4. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
- 2.4.1. Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
 - 2.4.2. Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capta” e frequência de utilização;
 - 2.4.3. Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
 - 2.4.4. Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições;
 - 2.4.5. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - 2.4.6. Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
 - 2.4.7. Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;
 - 2.4.8. Coleta de amostras da alimentação preparada;
 - 2.4.9. Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes, após cada refeição;
 - 2.4.10. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
 - 2.4.11. Afixação, no hall do refeitório e relógio de ponto, do cardápio semanal.
- 2.5. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- 2.6. A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista com registro no Conselho competente, cujas funções abranjam o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;



- 2.7. O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- 2.8. Os serviços deverão ser prestados dentro dos critérios recomendados, com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente de acordo com a necessidade da unidade;
- 2.9. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- 2.10. Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado;
- 2.11. As refeições deverão estar acondicionadas adequadamente, garantindo a manutenção da temperatura dos alimentos até a sua distribuição em balcões apropriados (self service quente e frio);
- 2.12. As amostras da alimentação a serem servidas deverão ser separadas diariamente em recipientes apropriados e mantidos lacrados sob temperatura ideal e de acordo com as normas sanitárias vigentes pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- 2.13. Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento em casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- 2.14. Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação, a apresentação e adequação das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- 2.15. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o nutricionista da CONTRATADA, deverá



elaborar um diagnóstico de situação inicial e apresentar à fiscalização da CONTRATANTE o Manual de Boas Práticas de Manipulação dos alimentos, o qual deverá ser entregue nos 3 (três) primeiros meses da execução dos serviços ao nutricionista da CONTRATANTE.

3. CARDÁPIO - REGRAS GERAIS

- 3.1. Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.
- 3.2. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos.
- 3.3. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 15 (quinze) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.
- 3.4. As preparações devem ser variadas e apresentáveis para a estimulação sensorial.
- 3.5. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise técnico-administrativa e encaminhados com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo a comprovação de condição imprópria para consumo.
- 3.6. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de



preparação de fácil acesso para o cozinheiro chefe, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE.

3.7. A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Projeto Básico e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

3.8. Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem estar físico social e mental dos consumidores;

3.9. Como forma de segurança alimentar, os aditivos das preparações (sal, açúcar, vinagrete e adoçante) de dietas deverão ser fornecidos na forma de sachês para pacientes, os quais devem ser adquiridos em comum acordo com os nutricionistas da CONTRATANTE.

3.10. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio-culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

4. DESCRIÇÃO DE DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS

4.1 DIETA LÍQUIDA RESTRITA

Composta de líquidos transparentes, sem resíduos, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional, com fracionamento de acordo com a prescrição médica e/ou nutricional.

Indicação

É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação



intravenosa, durante infecções graves, diarreia aguda, antes e depois de procedimentos diagnósticos, é indicada para evitar a desidratação, acidose e manter a função renal.

Alimentos Indicados

Água, infusões adocicadas (chá, café, mate) com açúcar e dextrose, bebidas carbonatadas; sucos de frutas coados; caldo de carnes e legumes coados; geléia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, à base de suco de frutas coadas, sem leite.

Alimentos Contra-indicados

Leite e derivado, carnes de todos exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças com exceção do caldo, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

4.2 DIETA LÍQUIDA COMPLETA

É aquela que reduz o tempo e trabalho digestivo dos alimentos consumidos e apresenta baixa viscosidade e fluidez. É composta de alimentos líquidos e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contém glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É pobre ou isenta de fibras.

Indicação

Para pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição, disfagia, lesões obstrutivas do trato gastrointestinal, pré e pós-cirúrgicos e anorexia.

4.3 DIETA SEMI-LÍQUIDA

É constituída de preparações mistas, as quais contém líquidos e alimentos em suspensão grosseira, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de dieta leve e de pastosa liquidificada.

Indicação

Alimentos Indicados



Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos coados (frutas), leite integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais à base de leite, tofu, requeijão cremoso, pudim, flan, manjar, ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas.

Alimentos Contra-indicados

Condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, queijos ricos em gordura, carnes ricas em gordura e embutidos.

Alimentos Contra-indicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Queijos muito gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

4.4 DIETA PASTOSA

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, sub-divididos, moídos e triturados e posteriormente, conforme tolerância do paciente, evolui para dieta branda ou livre, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de resíduos celulósico e tecido conjuntivo.

Indicação

Nos casos de dificuldade de mastigação, disfagia, pré e pós-cirúrgicos.

Alimentos Indicados

Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais, purê de batata, batata-doce, cenoura, suco de hortaliças. Frutas em forma de purê, sem pele. Suco de frutas, leite, milkshake, achocolatados, iogurte batido, pudim, manjar, carnes, peixes e aves na forma de purê, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, na forma de purê, gemada, gelatina, sorvetes, geléia, mel, açúcar, xaropes, margarina, manteiga, creme de leite.

Alimentos Contra-indicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê.



Iogurte com pedaços de frutas. Carnes duras, crocantes, empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Sal pimentas, catchup e mostarda-somente com moderação.

4.5 DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de fácil mastigação e digestão. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, subdivididos, não necessariamente moídos ou triturados. Pobre em resíduos celulósico e tecido conjuntivo que podem ser modificados por cocção ou subdivisão.

Indicação

Alimentação de crianças e idosos, em casos de correção de alterações e/ou perturbações orgânicas e funcionais do trato gastrointestinal e como intermediária na progressão para a dieta normal.

Alimentos Indicados

Paes moles, de forma, bolinhos cozidos ou assados moles, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, torradas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. As hortaliças todas cozidas, exceto as flatulentas. Frutas todas cozidas. Leite, iogurte e queijo com pouco sal e gordura, queijo prato, mussarela, ricota. Carnes sem gordura, cozidas, moídas, desfiadas, purê, ensopadas ao molho, grelhadas ou assadas. Ovos mexidos, moles ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

Alimentos Contra-indicados

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral, Queijos duros e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo Goiabada) e ovos fritos.

4.6 DIETA LIVRE

Chamada também de dieta geral ou normal. É a dieta que fornece proporções adequadas dos diversos grupos de alimentos.



Indicação

É indicada para os pacientes que não necessitam de modificações dietéticas específicas.

Alimentos Indicados

Grãos e seus produtos integrais e pobres em gordura. Hortaliças frescas. Frutas frescas. Leite, iogurte e queijo com pouca gordura e sal. Carnes, aves, peixes e ovos magros, sem pele e gordura. Gorduras, óleos e açúcares todos com moderação.

Alimentos Contra-indicados

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados,). hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto).

Nota: observar que a evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

4.7 MAMADEIRAS PARA LACTÁRIO

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRIPTIVO	UNIDADE
MAMADEIRA SIMPLES	Preparações a base de leites convencionais integrais ou não, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais/legumes/caldo purínicos adocicadas ou não, e distribuídas em volume de 30 a 240ml.	Mamadeira



MAMADEIRA ESPECIAL	Preparações a base de leites não convencionais específicos, integrais, hidrolizados, à base de proteína de vaca ou soja, em qualquer percentual de diluição, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, ou com frutas ou vegetais/legumes/caldos purínicos, acrescidas de módulos especiais adocicadas ou não e distribuídas em volume de 30 a 240ml.	Mamadeira
-----------------------	---	-----------



4.7.1. Refeição/Mamadas do lactário:

i

As fórmulas infantis, servidas em mamadeiras, deverão ser estéreis (diluídas em água fervida e filtrada, com manipulador treinado segundo o manual de boas práticas, previamente aprovado pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND/HPSC) e de acordo com a legislação vigente para manipulação de fórmulas nutricionais por via oral e enteral. O recipiente (mamadeira) deverá ser esterilizada, química e termicamente, antes de cada distribuição, seguindo padrão de diluição/desinfecção, tempo/temperatura, segundo legislação vigente (ANVISA), em volumes de 30ml a 240ml.

As mamadeiras, frascos de nutrição enteral e seringas para distribuição deverão estar devidamente identificadas através de rótulo, que será trocado a cada horário, contendo informações de clínica, enfermaria, leito, nome, idade, tipo e validade da preparação e volume. As mamadeiras prontas para distribuição deverão estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e acondicionadas em filme plástico transparente.

Compete à CONTRATADA o fornecimento de todo o material necessário à preparação das dietas/mamadeiras simples e/ou especiais - insumos (lácteos, não lácteos), cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas - mamadeiras e chucas (mini mamadeira) -, assim como, a mão de obra para preparação das mesmas.

Para a formação de preços das mamadeiras – simples e especial -, deverão ser considerados os insumos constantes no quadro estimativo abaixo.

DESCRIÇÃO	Qde./ mês	Qde./ano
Fórmulas de partida e de seguimento		
Leites 1º semestre	60	720 latas
Leites 2º semestre	60	720latas

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Leite integral	60	720 latas
Cereal de arroz	30	360 latas
Cereal de milho	15	180 latas
Multicereais	10	120 latas
Aveia	10	120 latas
Cremogema	10	120 latas
Fr.lactea	15	180 latas
Neston	10	120 latas
Formulas destinadas a prematuros e ou especiais		
Leite a base de soja	15	180 latas
Leite sem lactose	15	180 latas
Leite Pré	15	180 latas
Fórmula hidrolisada	30	360 latas
Fórmula especial para erro inato de metabolismo	01	12 latas
Material descartável		
Frasco de 300ml	3000	36000 unid
Copos de 180 ml c/tampa	750	9000 unid
Copos de 300ml c/tampa	1500	18000 unid
Copos de 100ml c/tampa	1800	21600 unid
Talher completo descartável	5400	64800 unid
Outros		
Frutas diversificadas	30	360kg

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

logurte (120 ml)	300	3600 unid

4.8 DIETAS ESPECIAIS

4.8.1 LAXANTE

Indicações

Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em fibras solúveis e insolúveis (30 a 35g), em resíduos e tecido conjuntivo.
- Preparações acompanhadas de líquidos
- Macronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Normoprotéica,
 - Normolipídica.

Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pão e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

Preparações evitadas ou proibidas

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
- Cereais, pão, massas, biscoitos e farinhas refinados.

4.8.2 CONSTIPANTE

Indicações

Para indivíduos com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal.
- Pobre em fibras insolúveis.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Normoprotêmica,

Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêmica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacillus vivos.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, limão.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, cebola.
- Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinado, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.
- Açúcar, geléia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas, sorvete e picolé de fruta indicada(em pequena quantidade).
- Café e chá.

Preparações proibidas e evitadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão,
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

4.8.3 HIPOSSÓDICA LEVE

Indicações

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão(arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de NaCl- de 2000mg/dia.

Características

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes

Normocalórica,

Normoglicídica,

Normoprotêica,

Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.

- Micronutrientes

Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq). 2A 20,4 A 4,5 mg(100 0 mEq)

É permitido acrescentar de 2 g sal / dia na cocção de alimentos (1g no almoço e 1g no jantar).

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação *Para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.
- Chá claros.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados integrais.
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal(shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Produtos em conserva(ervilha, miho)

4.8.4 HIPOSSÓDICA MODERADA

Indicações

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão(arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de sódio e presença de edema periférico.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Macronutrientes:

Normocalórica,

Normoglicídica,

Normoprotéica,

Normolipídica.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.

- Micronutrientes

Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).

É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.

- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.

- Leite e derivados desnatados.

- Ovos(máximo de 3/ semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação *Para
melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.

- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Açúcar, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.
- Chá claros.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados integrais.
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Líquidos em grande quantidade.
- Produtos em conserva (ervilha, miho).

4.8.5 HIPOSSÓDICA SEVERA

Indicações

Para indivíduos que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal ou hepática, com restrição de sódio e presença de edema generalizado ou congestão pulmonar.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Não há adição de sal de cozinha.
- Macronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica,
 - Normoprotéica,
 - Normolipídica.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotêica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.

- Micronutrientes:

Deve ser restrita em 500 mg de sódio (= 22 mEq).

Não é permitido acrescentar sal na cocção de alimentos.

Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais ou refinados, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo integral ou refinados.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação *Para
melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, frutas em passas.
- Chá claros e verdes.

Preparações proibidas e evitadas

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Leite e derivados integrais.
- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal(shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Salgadinhos.
- Líquidos em grande quantidade.
- Produtos em conserva(ervilha, miho).

4.8.6 HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

Indicações

Para indivíduos obesos ou com sobrepeso, e em condições hipermetabólicas que necessitam de restrição de calorias e maior aporte de proteínas.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
Hipocalórica,
Normoglicídica,
Hiperproteíca,
Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos(máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação *Para
melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas
- Chá e café.

*saches de vinagrette

Preparações proibidas e evitadas

- Frituras
- Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas.
- Molho com base de óleos e gorduras.
- Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.
- Batata doce e portuguesa, macaxeira, cará, pupunha, açaí, tucumã, buriti.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

4.8.7 HIPERCALÓRICA E HIPOPROTEÍCA

Indicações

Para indivíduos com restrição de proteínas na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hipoproteíca,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais em quantidades controladas.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Ovos(máximo de 3 por/ semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, frito, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas
- Chá e café.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados em grandes quantidades.
- Carnes e derivados em grandes quantidades.
- Leguminosas em grandes quantidades.

4.8.8 HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA

Indicações

Para indivíduos em estado hipermetabólicos(processos infecciosos, queimaduras, desnutrição ou em risco de desenvolvê-la.

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:

Hipercalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteíca,

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Normolipídica.

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos, carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas, amêndoas)
- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

4.8.9 PARA DIABÉTICOS

Indicações

Para indivíduos com hiperglicemia, ou portadores de diabetes tipo 1 e tipo 2.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Macronutrientes:

Normocalórica,

Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.

Hiperproteíca,

Normolipídica, com seleção de gorduras saturadas

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas(castanhas, amêndoas).
- Café e chá.

Preparações evitadas ou proibidas

- Açúcar mascavo, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

4.8.10 PARA RENAL CONSERVADOR

Indicações

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e pobre em proteínas;
- Pobre em potássio e fósforo.
- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hipoproteica,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000mg, níveis de fósforo em 800mg.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 3 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Características

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas;
- Pobre em potássio e fósforo.
- Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.
- Macronutrientes:
 - Hipercalórica,
 - Normoglicídica,
 - Hiperproteica,
 - Normolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, controlando na dieta níveis de potássio em 2.000mg, níveis de fósforo em 800mg.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas em 3 águas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas em 3 águas.
- Leguminosas cozidas em 3 águas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite desnatado em pequena quantidade.
- Ovos(máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas(cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.
- Café (em pequenas quantidades) e chá claro

Preparações proibidas e evitadas

- Frutas e sucos: Crus e não indicadas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal.
- Leguminosas sem cozinhar em 3 águas.
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados em grandes quantidades e com sal.
- Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal e de origem animal.
- Café em grande quantidade e chá preto.

4.8.12 PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA

Indicações

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios, proteínas e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Macronutrientes:

Hipercalórica,

Hiperglicídica, rica em fibras.

Hipoproteíca, rica em aminoácidos ramificados,

Hipolipídica.

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados em quantidades controladas.
- Ovos(máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas(castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.
- Carnes e derivados em grandes quantidades.
- Leguminosas em grandes quantidades.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

4.8.13 PARA HEPATOPATA SEM ENCEFALOPATIA

Indicações

Para indivíduos com hepatopatia com restrição de lipídios e cloreto de sódio na dieta, mas com necessidade de maior aporte de calorias e proteínas.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:

Hipercalórica,

Normoglicídica a hiperglicídica, rica em fibras.

Hiperproteíca,

Hipolipídica.

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente. Controle de cloreto de sódio de acordo com a nomenclatura de hipossódica leve, moderada e severa.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados e integrais.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

4.8.14 PARA TRATAMENTO EM QUIMIOTERAPIA

Indicações

Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Características:

- Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Rica em calorias e proteínas
- Macronutrientes:

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Hipercalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteica,

Normolipídica

- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: para serem consumidos sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra sem casca, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã sem casca, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho.
- Leite e derivados sem lactose.
- Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- Açúcar, geléia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.
- Café e chá.

Preparações evitadas ou proibidas

- Frutas e sucos: consumidos com casca.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.
- Enlatados e conservados em grande quantidade.

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

4.8.15 HIPOLIPÍDICA

Indicações

Para indivíduos com restrição de lipídios na dieta, com dislipidemias, colecistite, pancreatite crônica.

Características:

- Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- Fracionamento: 6 (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)
- Macronutrientes:
 - Normocalórica,
 - Normoglicídica a hiperglicídica, rica em fibras.
 - Hiperproteica,
 - Hipolipídica.
- Micronutrientes

Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

Preparações indicadas

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, taperebá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos(máximo de 1 por semana), carnes vermelhas e brancas(ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação - Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Açúcar, doces sem gorduras, picolé e sorvete de fruta.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

- Leite e derivados e integrais.
- Maionese, temperos pronto, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

Observação: Diversos tipos de chás poderão ser necessários para atender às dietas e deverão ser fornecidos em saches, não sendo permitido o fornecimento de ervas a granel.

4.9 SOPA PARA PACIENTES

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 50 a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1(um) vegetal além da proteína e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única). Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios.

O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade.

4.10 LANCHES ESPECIAIS

Com característica normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, cujo líquido deverá ser servido em copo descartável (300ml) com acompanhamento de um alimento sólido (sanduíche), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

4.11 LANCHE PARA COQUETEL

4.11.1 Coquetel Tipo 1

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

4.11.2 Coquetel Tipo 2

Frutas variadas, água mineral, sucos naturais, café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

4.12 NUTRIÇÃO ENTERAL

“Alimentação para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição química definida ou estimada, especialmente elaborada para uso por sonda ou via oral, industrializados ou não, utilizado exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes desnutridos ou não, conforme suas necessidades nutricionais, em regime hospitalar”.

Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente à preparação e distribuição.

4.13 ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E ACOMPANHANTES

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de dezembro de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300 a 400 kcal para desjejum, lanches e ceia e máximo de 600 a 800 cal para almoço e jantar com 6 % de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentada pelo decreto nº. 05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

Prato Principal para composição dos cardápios

O prato principal (Proteína) deverá representar 15% do VET do cardápio: carnes vermelha e branca (peixes e aves) e de proteína a base de soja.

4.13.1 Quantidade de Alimentos Estipulados por refeição

Peso bruto “per capta” conforme o valor calórico total (VET).

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTES
Achocolatado	5 g a 10 g	5g a 10g
Açúcar	5 g a 20 g	5g a 20g
Adoçante	5 g a 10 g	5g a 20g
Alho	2 a 5g ou q.s.	2 a 5g ou q.s.
Arroz branco agulhinha tipo1 grão classe tipo longo	40g a 60g	60g a 80g
Arroz integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito água e doce	04 unidades	04 unidades
Bolacha água light	50g	-
Bolo ou cuscuz ou tapioca ou tubérculos ou frutas cozidas	50g	50g
Café em pó	8 g a 15 g	8g a 15g
Carne bovina	200g a 250g	200g a 250g
Carne para cozido	160g a 200g	200g a 220g
Cebola	5 a 10g ou q.s.	5 a 15g ou q.s.
Cebola tempero	10 a 15g	10 a 15g
Chá sabores variados	8g a 15g	-
Cuscuz	80g a 100g	80g a 100g
Doces em pasta e tabletes	30g a 50g	50g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Feijão de praia	25g a 35 g	25g A 35g
Feijão tipo 1	30 a 40g	40g A 60g
Filé de peito de frango	180g a 200g	200g a 220g
Filé de peixe	180g a 220g	200g a 250g
Frutas	100g a 200g	100g a 200g
Gelados	50g	50g
Geléia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche sólido	100g a 150 g	100g a 150g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Leite em pó integral e desnatado	25g	25g
Leite integral líquido esterilizado em UHT	180 ml a 250 ml	180 ml a 250 ml
Margarina	10g	10g
Massas	40g	40g
Mingau ou iogurte ou sopa ou farofa protéica	120ml a 180ml	120ml a 180ml
Óleo de oliva ou composto para salada	5 ml	5 ml
Óleo Vegetal	10 a 30 ml ou q.s.	10 a 30 ml ou q.s.
Ovo	50g	50g
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês ou massa fina	50 g	50g
Pão integral	50 g	-

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Peixe em posta	0	250g A 300 gr.
Pimentão e/ou pimenta de cheiro tempero	10 a 15g	10 a 15g
Polpas de frutas concentrado pasteurizado	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml
Queijo prato	25g a 30 g	25g a 30g
Sal em sachet ou gr.	1g a 6 g	1g a 6g
Salgados assados	80g a 100g	80g a 100g
Suíno	-	150g a 220g
Tapioca	50g a 80g	50g a 80g
Tomate tempero	10 a 15g	10 a 15g
Torrada	Cinco a oito unidades	Cinco a oito unidades
Torrada e biscoito salgados ou doces em sachet ou pct	50g	50g
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g
Vinagre	3 a 5 ml ou q.s.	3 a 5 ml ou q.s.

OBS: O per capita varia de acordo com o tipo de preparação, necessidade calórica e IPC (índice de parte comestível) dos alimentos. A tabela em exposição é uma média utilizada nos serviços.

4.13.2 Padrão de Gramagem de Dietas Pediátricas:

Preparação	1 -2 anos/g	3 - 8 anos/g	9-13 anos/g	14-18 anos/g
Arroz	25g	30g	50g	70g
Massas	25g	30g	50g	70g
Feijão	15g	15g	20g	30g
Carne bovina	50g	70g	120g	170g

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Carne para cozido	70g	90g	140g	190g
Filé de peito de frango	50g	70g	120g	170g
Filé de peixe	50g	70g	120g	170g
Legumes cozidos	15g	20g	30g	50g
Hortaliças cruas	10g	10g	20g	20g
Frutas picada	50g	50g	50g	50g
Suco de fruta	200ml	200ml	200ml	200ml
Leite	200ml/3/dia	200ml 3/dia	200ml 2/dia	200ml 2/dia
Pão e cereais	50g/dia	80g/dia	50g 2/dia	50g 2/dia
Doce	15g	20g	30g	30g
Açúcar	15g	15g	20g	20g
Ovo	2 p/ sem	2p/sem	2p/sem	2p/sem
Óleo	5ml	10ml	20ml	20ml
Vegetais p/ feijão	10g	10g	10g	10g
Farofa e pirão	5g	10g	10g	10g
Condimentos	Qs	Qs	Qs	Qs

OBS: *per capita* bruto

Sopa – volume de 250 ml

Pequena refeição

Preparação	Gramatura	Preparação	Gramatura
Líquidos	250 ml	Pão	50 a 100g
Iogurte	120 ml	Mingau	250 a 400ml

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Queijo / presunto	25 a 40g	Geléia	10 a 20g
Margarina	10g	Torrada	Cinco a oito unidades
Biscoito doce	Seis a oito unidades	Bisc. cream cracker	6 unidades
Tapioca	50 a 80g	Pamonha	80 a 100g
Cuscuz	50 a 80g	Bolo	80 a 100g
Fruta	80 / 100g	Salgados assados	80 a 100g

4.13.3 Incidência de Carnes por Semana (almoço e jantar)

As incidências são semanais de segunda feira a domingo, compondo o cardápio do almoço e do jantar.

CARNES	PACIENTE	FUNCIONARIO	ACOMPANHANTE
Filé de peixe	03	-	-
Peixe Inteiro/postas	-	03	03
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro). Não será permitida a utilização de bife do vazio.	02	01	01
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta/ rabada sem gordura).	01	02	03
Vísceras (fígado/ dobradinha/ coração)	01	02	2
Proteína texturizada de soja com 50% patinho moído ou músculo	01	02	02
Filé de peito de frango sem pele	03	01	01

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Pertences para feijoada OBS: os pertences da feijoada para os pacientes terão que ser da linha light.	01	01	01
Coxa e sobrecoxa de frango	02	03	03
Suíno	-	02	-

4.13.4 Incidência Mensal no Desjejum

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Frutas variadas de época e regional	30	10	10
Mingau	4	2	2
Iogurte	4	2	2
Sopa	-	2	2
Farofa com proteína	-	2	2
Queijos em geral	8	4	4
Embutidos a base de aves ou ovos	8	2	2
Bolo	2	2	2
Cuscuz	1	1	1
Pamonha	0	1	1
Tapioca	2	2	2
Tubérculos	1	1	1
Pão integral	30	30	0

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Torrada integral	30	0	0
Pão massa fina 50 grama	30	30	0
Pão de 50 gramas massa grossa ou fina ou integral ou biscoito light para dietas especiais	30	30	30
Margarina com sal ou sem sal.	30	30	30
Café preto em infusão ou chá sabores diversos para dietas especiais	30	30	30
Leite integral ou desnatado	30	30	30

4.13.5 Incidência Mensal de Sobremesa

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE (almoço e jantar)	FUNCIONÁRIO/ACOMPANHANTE (almoço e jantar)
Doces em geral	10	10
Frutas em geral	10	10
Gelados	10	10

4.13.6 Incidência Mensal do Lanche (merenda)

COMPOSIÇÃO DO LANCHE	PACIENTE manhã/ tarde/noite	FUNCIONARIO Manhã/tarde/noite
Chá em geral	30	-
Café preto em infusão	30	30
Achocolatado	05	15

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Suco	05	15
Iogurte	05	02
Mingau	05	04
Vitaminada	10	04
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Bolos de vários sabores	10	10

4.13.7 Incidência de Saladas

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIOS manhã / noite	ACOMPANHANTES manhã / noite
Salada crua (1 tipo)	30	30	30
Salada cozida (1 tipo)	30	30	30
Salada à base de soja	30	30	30

4.13.8 Incidência Mensal dos Complementos e Guarnições

ALIMENTO	PACIENTE (manhã e noite)	FUNCIONÁRIO/ACOMP. (manhã e noite)
Farofa	30	30
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Vatapá	-	4

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	4
Virado	-	4
Purê	10	6
Tubérculos	6	4

4.13.9 Composição do Desjejum

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Frutas	1	1	1
Café	1	1	1
Chá sabores diversos para dietas especiais	1	1	-
Leite	1	1	1
Mingau ou vitaminada ou sopa ou iogurte ou bolo ou cuscuz ou tubérculos	1	1	1
Pão de 50 gramas massa grossa ou fina ou integral ou biscoito light para dietas especiais	1	1	1
Proteína (queijo ou ovo ou presunto a base de aves ou patés)	1	1	1

.13.10 Composição Diária da Refeição: Almoço/Jantar

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

ALIMENTO	PACIENTE	FUNCIONÁRIO	ACOMPANHANTE
Prato principal ou opção*	1	1	1
Arroz	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua para montagem	1	1	1
Salada cozida	1	1	1
Salada à base de soja	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	1	1	1
Farinha / Farofa	1	1	1
Sobremesa	1	1	1
Suco de polpa de frutas	300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida	QS	QS	QS

- ⚠ Diariamente será servido um prato principal (PP). A opção só será servida quando o PP for composto por vísceras, peixes ou pratos muito calóricos tipo rabada, cozidões. Quando for servido feijoada ou suíno, a opção deverá ser obrigatoriamente de carne branca.
- ⚠ O servidor/acompanhante portador de alguma patologia com restrições a alguns alimentos, deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da contratante para as devidas providências

4.13.11 Descrição do Cardápio

O prato principal se constitui de 15% do V.E.T. do cardápio, se constituindo da fonte protéica: de carne vermelha, suíno ou carne branca (peixes e aves).

a) Tipos de carnes

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

- Peixe inteiro ou em posta
- Carne bovina patinho, coxão mole, coxão duro, lagarto;
- Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio.
- Vísceras: fígado, dobradinha, coração, língua;
- Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;
- Pertences para feijoada (exceto toucinho, mocotó suíno, orelha de porco);
- Coxa e sobre coxa de frango sem pele;
- Suíno

Obs.: os pertences da feijoada para os pacientes terão que ser da linha light (todos isentos de gordura e os embutidos a base de aves)

b) Guarnições

Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita.

c) Saladas

Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 3 (três) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capita*.

A matéria prima para o preparo dos alimentos (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

d) Arroz

Deverá ser utilizado arroz branco agulhinha tipo 1 grão classe longo fino.

e) Feijão

Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade

f) Sobremesa e Suco

SOBREMESA

Gramagem mínima de 50g (doces/pastas/cremes) e 100g para talhas de frutas

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.

Frutas: frescas embaladas individualmente

Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, etc.

Goiabada

Pudins, pavês, mousses, cremes, manjar e tortas geladas

Sorvetes e picolés diversos com a apresentação da análise microbiológica.

Frutas em calda: pêssago, figo, abacaxi, goiaba.

E outros

Nota: não será permitido servir sobremesas tipo cocada ou paçoquinha

SUCOS

Os sucos oferecidos para os pacientes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 200 ml, ser isentos de corantes e conservantes. Para funcionários e acompanhantes poderá ser servido suco concentrado.

OBS: a polpa não poderá ser do tipo caseira e a contratada deverá apresentar análise microbiológica da marca de polpa utilizada.

4.14 GARRAFAS DE CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE

Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima: Café simples – de 50g de pó/litro e 100 a 200g /litro de açúcar. Café com leite – café 25g /litro, leite em pó integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro.

As garrafas térmicas utilizadas deverão ser lavadas e higienizadas adequadamente para o reabastecimento. Compete a contratada o recolhimento e a distribuição das mesmas.

OBSERVAÇÃO: para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral e/ou desnatado renomado na praça e aprovado pelo nutricionista da CONTRATANTE. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.

Goiania/GO, 22 de agosto de 2012

Missão:

Promover a saúde da mulher e da criança por meio das ações sócio-educativas e assistência médico-hospitalar, no contexto da saúde pública do Estado de Goiás e contribuir para o desenvolvimento científico através do ensino e pesquisa.

Visão:

Ser referência em serviços especializados nas áreas da saúde da mulher e da criança, com enfoque na humanização da assistência integral aos seus clientes.