

TERMO DE REFERÊNCIA

DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados no Hospital Estadual Materno Infantil Dr. Jurandir do Nascimento – HMI; Hospital Estadual de Urgências de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HUAPA e Hospital Estadual e Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – HEMNSL.

DOS SERVIÇOS:

Atender às necessidades dos hospitais supracitados quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados (pela alta direção).

A prestação de serviços de alimentação e nutrição engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, recebimento, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, assim envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecida em cardápios, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A prestação de serviços de nutrição e alimentação, objeto deste Termo de Referência, realizar-se-á nas dependências das unidades da CONTRATANTE, referente a cada unidade, à exceção da Maternidade Nossa Senhora de Lourdes – MNSL, que deverá ter os serviços de confeccionamento nas dependências do Hospital Materno Infantil - HMI, sendo obrigatório o acondicionamento em hot-box e transportadas dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os de vigilância sanitária.

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.

Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápio quinzenal ou mensal para servidores e pacientes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização;
- Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Planejamento e programação de aquisição de gás utilizado na preparação das refeições;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros;
- Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- Expedição, transporte, distribuição e porcionamento adequados das refeições aos comensais dentro das condições exigidas pela legislação sanitária; Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes, após cada refeição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- Afixação, no hall do refeitório do cardápio semanal e relógio de ponto para controle de refeições distribuídas com controle nominal por refeição;
- Apresentar controle nominal e informatizado de todas refeições distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e dos autorizados pela alta direção à CONTRATANTE e órgãos fiscais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias;
- Adequadas, acondicionadas, distribuídas e transportadas em equipamentos auxiliares condizentes ao tipo de serviço;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista com registro no Conselho competente, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética;
- O serviço deverá ser prestado nos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes;
- 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;
- 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;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, atendimento adequado;

- 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);
- 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;
- 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; 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;
- 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 e atualizado anualmente ou conforme demanda.;

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

Executar e prestar os serviços nas dependências dos hospitais, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos sábados, domingos e feriados;

Caso as unidades não ofereçam condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo, 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;

Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Termo de Referência;

Repor e/ou complementar, sempre que necessário, o material e equipamento recebido da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado;

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso; Fazer a manutenção preventiva, corretiva, calibrações com anotações de responsabilidade técnicas (emissão de laudos), substituindo os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção;

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;

Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;

Manter as condições higiênico sanitárias das instalações no armazenamento e preparo das refeições;

Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE;

Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração;

Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosa, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade.

Nos casos de fornecimento de dietas enterais e fórmulas lácticas, garantir controle de qualidade na manipulação e distribuição;

Fazer controles de pragas com apresentação de relatórios e/ou laudos;

Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, telas das janelas, portas ajustadas aos batentes, limpeza diária das grelhas no piso.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros;

Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência;

Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada;

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (câmara fria, geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos);

Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA;

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial dos hospitais;

Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;

Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA);

Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço;

Pela higienização, identificação conforme política de identificação da CONTRATANTE e distribuição das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais aos pacientes, de acordo com técnicas estabelecidas pela CONTRATANTE, utilizando a mesma mão de obra empregada na distribuição das refeições;

As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos nutricionais deverão conter etiquetas que serão fornecidas pela CONTRATADA e de acordo com o estabelecido pela CONTRATANTE;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

É vedado a CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições;

Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE;

Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços;

Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório;

É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes da CONTRATANTE;

Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;

Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

Para setores críticos como UTI, fornecer água mineral e não água filtrada aos pacientes;

As unidades que recebem refeições transportadas, a CONTRATADA deverá apresentar laudo de potabilidade da água e do gelo utilizados no preparo das refeições sempre que solicitado ou na ocorrência de acidentes que possam contaminar a água (enchentes, etc.), bem como anexar o comprovante da limpeza dos reservatórios de água;

Entregar porções de todas as refeições elaboradas para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo ou que não estiverem adequado de acordo com as exigências do cardápio pela CONTRATANTE;

Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;

Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização do hospital;

Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA;

Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA;

O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, utensílios, da água, dietas enterais, SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores deverá ser realizado MENSALMENTE e sempre que for solicitado pelos hospitais, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*;

Manter o registro das medições (controle de temperatura) realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos - recebimento, manipulação e distribuição em planilhas próprias e de fácil acesso e com assinatura do responsável;

Deverá garantir a distribuição de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelos hospitais dentro dos horários de distribuição de refeições para garantia da qualidade microbiológica;

Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE para os colaboradores, com entrega até 30 minutos após o horário de encerramento do refeitório, obedecendo toda a composição do cardápio do dia;

Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência;

Fornecer sachês de sal, açúcar, adoçante, azeite, margarina, margarina sem sal, manteiga de leite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores;

Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiqueta de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE;
Disponibilizar balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO:

Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos

Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados aprovadas pela SCIH dos hospitais da CONTRATANTE;

Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quartenário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH dos hospitais da CONTRATANTE;

Fornecer diluidores para os produtos químicos;

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras;

Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus;

Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções Antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispenseres adequados;

Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência;

Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE;

Limpeza periódica da caixa de gordura;

Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves, catástrofes e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:

Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.

Manter, em tempo integral, equipe de nutricionistas, bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço.

Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários;

Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados;

Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento dos hospitais onde serão prestados os Serviços;

Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação;

Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço);

Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho;

A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços;

Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

Afastar imediatamente das dependências dos hospitais qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.

Promover treinamentos TRIMESTRAIS ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.

Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências dos hospitais, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE

Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;

A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA

Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades;

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS:

Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS Nº 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS nº. 06, de 10/03/99.

A utilização de veículos para o transporte de alimentação também é OBRIGATÓRIA para os hospitais que dispõem de pavilhões asilares.

Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

Deverá constar nos lados direito e esquerdo do veículo, de forma visível, dentro de um retângulo de 30 cm de altura por 60 cm de comprimento os seguintes dizeres: Transporte de alimentos, Nome, Endereço, Telefone da empresa e Produto Perecível;

O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 ° C por no máximo 6 horas, segundo Resolução nº. 216, 15/09/0

Ademais os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS - 15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99;

Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas

inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS -15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99.

Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados com material de isopor com quatro divisórias e sopeira retangular com capacidade para 600 ml de isopor revestido com filme plástico.

A sobremesa deve ser servida separadamente em material que atenda o per capita em pote descartável com tampa que garanta vedação.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA

A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas em prática.

Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pelos hospitais;

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos. Após este prazo aplicar-se-á o desconto de acordo com o especificado no presente Termo de Referência

Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte;

A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar;

QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes dos hospitais pela Nutricionista da CONTRATADA

A CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários a execução dos serviços objeto deste Termo de Referência

A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior sem supervisão.

Em caso de obras na cozinha ou em outras dependências entregues à CONTRATADA que impeça o seu funcionamento regular, os serviços não poderão ser paralisados, devendo a mesma, por meio de providências próprias e em local previamente aprovado pela CONTRATANTE, continuar a prestá-lo sem ônus de qualquer natureza e sem prejuízo para a alimentação dos beneficiários do Serviço.

DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A empresa deverá apresentar o seu registro e dos seus responsáveis técnicos no Conselho Regional de Nutrição – CRN.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação;

Ato CRN4, nº. 59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 –Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de serviços na área de alimentos.

Portaria MS/GM nº. 322, de 22 de maio de 1988 – Aprova as normas gerais que regulamentam as instalações e o funcionamento dos Bancos de Leite Humano em todo território nacional.

Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.

Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

RDC nº. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003.

Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991.

Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

RDC nº. 259, de 20/09/2002 - ANVISA.

RDC nº. 275, de 21/01/2002 - ANVISA.

RDC nº. 12, de 02/01/2002 - ANVISA.

Lei nº. 8.069, de 13/07/90.

CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

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;

Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada pela ONA – Organização Nacional de Acreditação;

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 pelo método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio e submetidas a cálculos nutricionais de macro e micronutrientes;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, sempre que solicitado, 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;

A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro;

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;

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

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

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

A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.), para acompanhantes, colaboradores e pacientes, sendo este último adaptado às restrições nutricionais, sem custos adicionais;

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências dos hospitais pertencentes à CONTRATANTE;

Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo, dieta para glicogenose, intolerância à lactose, intolerância ao glúten e outras, mediante solicitação da CONTRATANTE para pacientes, acompanhantes e colaboradores (com apresentação de laudos comprovando as restrições alimentares);

Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção para o prato proteico do cardápio das grandes refeições, visando ofertar opção aos colaboradores com preparações a base de ovos, proteína de soja ou grãos;

DESCRIÇÃO DAS DIETAS GERIAS E DIETAS ESPECIAIS:

Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova

Composta de líquidos claros, coados, mínimos em resíduos, com fracionamento seis vezes ao dia, volume de 200 a 300 ml por etapa/refeição.

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, após longos períodos em jejum, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional.

Alimentos Indicados

Água, água de coco, infusões sem adição de açúcar ou dextrose (chás claros – camomila, erva cidreira, chás de frutas ou casca de frutas, etc.), sucos de caju coado sem adição de açúcar; caldo de carnes com legumes ralo e coados 2 a 3 vezes.

Alimentos Contra-indicados

Leite e derivados, café, chá-mate, chás de coloração escura; Carnes de todos tipo - exceto os respectivos caldos, ovos, hortaliças - com exceção do caldo, bebidas carbonatadas; geléia de mocotó, gelatina, sorvetes ou picolés, condimentos com exceção do sal, leguminosas e cereais com exceção dos caldos.

DIETA LÍQUIDA GELADA

Composta de líquidos homogêneos, batidos em liquidificador, não são coados, com oferta de alimentos resfriados ou gelados.

Indicação

É indicada para pacientes com abscesso na região da boca e/ou com edema facial.

Alimentos Indicados

Água, sorvetes, água de coco, infusões com ou sem adição de açúcar ou dextrose gelados, sucos de frutas com ou sem adição de açúcar; leite enriquecido com frutas e resfriados, creme de frutas resfriados, caldo ou sopas ou escaldados ou canja de carnes com legumes batidos e resfriados.

Alimentos contraindicados

Alimentos com temperatura elevada, alimentos com grumos ou pedaços, alimentos sólidos ou de difícil deglutição.

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 coados e de substâncias que em contato com o líquido se dissolvem, contém glicídios solúveis, proteínas solúveis e gelificadas, lipídios emulsificados. É pobre em 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.

Alimentos Indicados

Alimentos na consistência Líquida e coados, homogêncios. Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas e coadas, sucos coados (frutas), leite integral ou desnatado, bebidas lácteas, iogurte líquido, suplementos comerciais; Sopas ou caldos ou escaldados ou canja liquidificadas.

Alimentos Contraindicados

Alimentos na consistência sólida ou com grumos, Condimentos picantes, alimentos integrais, farelos, sementes, hortaliças cruas.

DIETA LÍQUIDA PASTOSA

É constituída de preparações que contém líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogenias, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e

tecido conjuntivo. É também chamada de líquida grossa ou de pastosa liquidificada.

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**.

Alimentos Indicados

Cereais refinados e cozidos, farinha de aveia, creme de arroz, milho e trigo, caldos e sucos, sopas liquidificadas, sucos de frutas não são coados, leite integral e desnatado, bebidas lácteas, iogurtes, leite enriquecido com frutas, creme de frutas, suplementos comerciais; Ovos, aves, peixes, carne bovina acrescida a sopas liquidificadas que não são coadas e são grossas e homogêneas.

Alimentos Contraindicados

Alimentos sólidos, preparações com grumos ou pedaços, Condimentos picantes, sementes, hortaliças cruas e inteiras, frutas inteiras, queijos ricos e embutidos. Pães, biscoitos, pastelarias, bolos. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, pepino, pimentão. Queijos. Carnes duras, crocantes, empadas e fritas.

DIETA PASTOSA

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moídos e triturados e posteriormente, 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; Purês de batata ou batata-doce ou cenoura ou ervilha; Suco ou creme de frutas e hortaliças. Frutas macias ou em forma de purê. Suco de frutas, leite, iogurte, pudim, manjar; Carnes, peixes e aves moídos ou desfiados, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, gelatina, geleia.

Alimentos Contraindicados

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. Carnes duras, crocantes ou empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Condimentos picantes.

DIETA BRANDA

É assim chamada por não conter fibras ásperas, nem alimentos fortemente condimentados, a sua consistência é de mastigação e digestão facilitada. É similar à dieta normal, porém constituída de alimentos macios, isenta de folhas cruas, não necessariamente moídos ou triturados, apenas abrandados. 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

Pães macios, pães de forma, bolinhos cozidos ou assados macios, biscoitos sem recheio e gordura, panquecas, cereais cozidos, arroz, massas em geral. Hortaliças todas cozidas. Frutas todas cozidas ou macias e picadas. Leite, iogurte e queijo pobres em sal e gorduras. Carnes com pouca gordura, ao molho, grelhadas ou assadas, picadas e cozidas ou moídas ou desfiadas. Purês, ensopados. Ovos mexidos, moles ou pochê. Gorduras, óleos e açúcares todos, sem excesso.

Alimentos Contraindicados

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.

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 Contraindicados

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.

Mamadeiras para lactário:

TIPO DE REFEIÇÃO	DESCRITIVO	UNIDADE
MAMADEIRA SIMPLES	Preparações a base de fórmula láctea ou leites tipo A convencionais integrais ou não, percentual de diluição conforme demanda do paciente, adicionadas de cereais pré-cozidos ou não, com frutas ou vegetais/legumes/caldo purínicos adocicadas ou não, e distribuídas em volume conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chucha autoclaváveis
MAMADEIRA ESPECIAL	Preparações a base de fórmulas lácteas ou fórmulas especiais leites tipo A não convencionais específicos, integrais, polimérico ou hidrolizados, à base de proteína de vaca ou soja, percentual de diluição conforme demanda do paciente, 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 conforme prescrição.	Mamadeira ou copo ou chucha autoclaváveis

Refeição/Mamadas do lactário:

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) 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, conforme prescrição.

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 conforme exigido da política de Identificação dos hospitais da CONTRATANTE. As mamadeiras prontas para distribuição deverão estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e acondicionadas em filme plástico/saco descartável transparente e distribuídas em caixas térmicas.

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, copos e chucas (mini mamadeira), assim como, a mão de obra para preparação das mesmas.

Deverão ter em estoque todos os insumos constantes no quadro abaixo:

DESCRIÇÃO (Fórmulas de partida e de seguimento)
Leites 1º semestre
Leites 2º semestre
Leite integral
Cereal de arroz
Cereal de milho
Multicereais
Aveia
Cremogema
Farinha láctea
Neston
Formulas destinadas a prematuros e ou especiais
Leite a base de soja
Leite sem lactose

Leite Pré
Fórmula hidrolisada
Fórmula especial para erro inato de metabolismo
Material descartável
Frasco de 100 ml e de 300ml
Copos de 180 ml c/tampa
Copos de 300ml c/tampa Copos de 100ml c/tampa Talher completo descartável
Equipo para nutrição enteral, macro gotas e de bomba de infusão, gravitacional, universal, de uso único, atóxico, estéril isento de pirogenio e esterilizado a óxido de etileno, com registro no Ministério da Saúde.
Outros
Frutas diversificadas
logurte

Dietas Especiais

A) 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 refeições ao dia (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em fibras solúveis e insolúveis (20 a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortaliça, em resíduos e tecido conjuntivo.

Preparações acompanhadas de líquido;

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperprotéica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos**

adicionados de lactobacillus ou modulação com mix de fibras, acréscimo de módulo de TCM ou módulo de probióticos.

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, 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).

Geléia de frutas, compotas de frutas.

Café e chás.

Preparações contraindicadas:

Frutas e sucos: maçã sem casca, banana, goiaba e caju.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.

Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

Leite e derivados.

B) Dieta Constipantes ou Obstipante:

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: 5 refeições ao dia (Desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: 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, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pêra, pêssego, melão e limão.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, beterraba, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, macaxeira, mandioca.

Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.

Leite e derivados desnatados.

Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) 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.

Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.

Café e chás.

Preparações contraindicadas:

Frutas e sucos: mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melancia, uva, manga.

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 qualquer tipo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

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: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.**

Deve ser restrita em 2 a 3 g de sódio (= 70 a 130 mEq)

É permitido acrescentar de 2 g sal (cloreto de sódio)/ dia na cocção de alimentos (máximo de 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 (sem restrição de frutas): 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 (sem restrição): 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: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), 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, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).

Geléia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.

Café e Chás.

Preparações contraindicadas:

Temperos completos, com excesso de sal.

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)

Frituras; Salgadinhos.

Produtos em conserva (ervilha, milho, etc.).

Hipossódica Moderada a Grave

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: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:

Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

***Observação: Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.**

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 (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açai, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): 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 preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.

Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) 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 com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.

Chá claros

Preparações contraindicadas:

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.

Frituras; Salgadinhos.

Líquidos em grande quantidade.

Produtos em conserva (ervilha, milho).

Hipocalórica e Hiperproteica

Indicações:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:

Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.

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

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): 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 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
Frutas em passas em quantidades controladas
Chás e café

Preparações contraindicadas:

Frituras

Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.

Molho com base de óleos e gorduras.

Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.

Batata portuguesa, macaxeira, pupunha, açai, tucumã, buriti

Leite e derivados integrais

Dieta Hipoglicemicante ou Para diabéticos

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 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em fibras e proteínas

Macronutrientes:

Normocalórica,

Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras.

Hiperproteica,

Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas

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

Preparações Indicadas:

Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.

Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana), 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 vegetais, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

Café e chás

Preparações contraindicado:

Açúcar qualquer tipo (inclusive mascavo), geleia de frutas, sucos com elevado índice glicêmico, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas, preparações com adição de açúcar.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, macaxeira, mandioca.

Leite e derivados integrais.

Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados

Dieta Para Renal Conservador

Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

Características:

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, de acordo com a prescrição médica em prontuário.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colazione, 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, Hipoproteíca, Normolipídica

***Observação: Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente, com restrição de cloreto de sódio e alimentos fontes de fósforo e potássio.**

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino cru, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca, refinados ou integrais.

Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito 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.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 50 ml/dia) e chás claros

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 2 águas conforme indicado.

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados.

Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas (mais que 3 vezes por semana) e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.

Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos.

Óleos e manteiga com sal e margarina trans.

Café em grande quantidade e chá preto.

Dieta Para Renal em Hemodiálise:

Indicações

Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

Características

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (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, Hiperproteíca, Normolipídica

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

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.

Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha

Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, tapioca.

Leite e derivados integrais;

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

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 sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.

Café (em pequenas quantidades – máximo de 100ml/dia) e chás claros

Preparações contraindicadas:

Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) – ofertar máximo de 2 vezes/semana.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição.

Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção).

Cereais: não indicados e com sal.

Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) 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, margarina vegetal com sal;

Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

Para Hepatopata com Encefalopatia:

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

Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:

Hiperclórica,

Hiperglicídica, rica em fibras.

Hipoproteíca, rica em aminoácidos ramificados;

Hipolipídica

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.

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 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) 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.

Chá claro e café em quantidade controlada

Preparações proibidas e evitadas:

Leite e derivados e integrais em grandes quantidades.

Carnes e derivados em grandes quantidades.

Leguminosas em grandes quantidades.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais.

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: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

Macronutrientes:

Hiperclórica,

Normoglicídica

Hiperglicídica, rica em fibras;

Hipoproteíca,

Hipolipídica

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.

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 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) 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.

Chá claro e café em quantidade controlada

Preparações proibidas e evitadas:

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

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 refeições ao dia (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:

Hipercalórica,

Normoglicídica,

Hiperproteíca,

Normolipídica

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

Preparações Indicadas:

Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, 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 em 2 águas (desprezar água da primeira cocção): Feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.

Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho, preferência por integrais.

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, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas.

Café e chás.

Preparações evitadas ou proibidas:

Frutas e sucos: consumidos com casca.

Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: consumidos com casca.

Enlatados e conservados em grande quantidade

Hipolipídica:

Indicações:

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

Características:

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.

Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)

Rica em calorias e proteínas

Macronutrientes:

Normocalórica;

Normoglicídica

Hiperglicídica, rica em fibras

Hiperproteíca

Hipolipídica

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.

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

Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação

Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.

Frutas em passas.

Chá claro e café em quantidade controlada.

Preparações proibidas e evitadas

Leite e derivados e integrais.

Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.

Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, margarina vegetal, manteiga de leite, creme de leite.

Sopa Para Pacientes

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 400 a 500ml. As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) 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

Lanches Especiais

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

Lanches Para Coquetel

COQUETEL TIPO 1 - Água mineral, sucos naturais, café, biscoito, doces, salgados, mini pães e pastas variadas.

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).

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.

Dietas enterais fornecidas devem ser industrializada, nutricionalmente completa, sistema fechado, com infusão por bomba de infusão.

Fazer controle de estoque de dietas enterais.

Tipos de dieta

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 500 mL; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 500 mL – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 60g de proteína/l, com fibras mistas. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L; Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml, ≥ 55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, 1L – Sistema fechado;

Dieta industrializada enteral, líquida, polimérica, > 1,25kcal/mL, ≥ 55g proteína/L. Isenta de fibras. Sistema fechado de 500 mL. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, isenta de fibras, sistema fechado de 500 mL;

Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,25kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, com fibras 100% solúveis. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Sistema fechado de 1L. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica hiperproteica, com fibras 100% solúveis. Sistema Fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado de 500 mL. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra. Sistema fechado de 500 mL;

Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra Sistema fechado. 1L;

Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta líquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

Alimentação para Pacientes, Colaboradores 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.

Incidência de Carne por Semana Almoço e Jantar

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

TIPO DE CARNES	PACIENTES	COLABORADORES	ACOMPANHANTES
Filé de peixe*	Conforme esquema alimentar individualizado.	1 vez ao mês	0
Peixe Inteiro/postas	0	2 a 3	0
Carne bovina (patinho/ lagarto/ coxão mole/ coxão duro).	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana
Carne para cozido (músculo/ acém/ paleta)	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 vez/semana

Vísceras (fígado/ dobradinha/ coração)	0	0	0
Proteína texturizada de soja (como opção do prato protéico)	0	1 vez/semana	0
50% patinho moído ou músculo	1 a 2 vezes/semana	1 vez/semana	1 a 2 vezes/semana
Filé de peito de frango sem pele	3 a 4 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana	1 a 2 vezes/semana
Pertences para feijoada	0	1 a 2 vezes ao mês	0
Coxa e sobrecoxa de frango	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana	2 a 3 vezes/semana
Suíno	0	1 a 2 vezes/semana	0

Composição Diária da Refeição: Almoço/Jantar

ALIMENTO	PACIENTE	COLABORADOR	ACOMPANHANTE*
Prato principal e opção*	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua / cozida	1	1	1
Sopa / Canja / Caldo	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). Além do prato protéico, servir opção visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.

*% O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia com restrições a alguns alimentos deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista da contrada para as devidas providencias e modificações no cardápio.

*As refeições dos acompanhantes serão de acordo com cardápio, sendo possível a substituição de refeição por sopa, canja ou caldo.

Composição diária de Lanches (manhã/tarde/noite)

Tabela. Frequência mínima mensal de oferta dos alimentos/preparações nos lanches

COMPOSIÇÃO DO LANCHE	Paciente (manhã/ tarde/Noite)	Colaborador (manhã/ tarde/Noite)
Chá em geral	30	
Café preto em infusão	30	30
Achocolatado	5	15
Suco	5	15
Iogurte	5	2
Mingau	5	4
Vitaminada	10	4
Sanduíche em geral	10	10
Salgados em geral	10	10
Bolos de vários sabores	10	10

Descrição do Cardápio:

Tipos de carnes:

Peixe inteiro ou em posta

Carne bovina: patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;

Carne para cozido: acém, paleta, músculo, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio.

Proteína texturizada de soja 50% com patinho moído ou músculo moído;

Pertences para feijoada;

Coxa, sobrecoxa e peito de frango;

Suínos

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. O cardápio deve obedecer tabela abaixo de frequência mínima de oferta de preparações de refeições.

ALIMENTO	PACIENTE (manhã e noite)	COLABORADOR/ ACOMPANHANTE (manhã e noite)
Farofa	30	30
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	4
Purês	10	6
Tubérculos	6	4

Saladas:

Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 2 (dois) 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.

Arroz:

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

Feijão:

Deverá ser utilizado feijão de primeira qualidade

Sobremesa e Suco:

SOBREMESA:

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

Frutas: frescas embaladas individualmente

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

Outros doces: Pudins, pavês, mousses, cremes, flan, gelatina, manjar, tortas geladas, sobremesa diet.

Sorvetes e picolés diversos com a apresentação da análise microbiológica.

Frutas em calda: pêssigo, figo, abacaxi, goiaba, dentre outros.

Tabela. Frequência mensal de sobremesa

COMPOSIÇÃO SOBREMESA	DA	PACIENTE (Almoço e Jantar)	COLABORADOR/ACOMPANHANTE (Almoço e Jantar)
Doces em geral		10	10
Frutas em geral		10	10
Gelados		10	10

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.

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

Bebidas

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 mínimo de 50g de pó/litro e 100 a 200g /litro de açúcar.

Café com leite: 25ml/litro de café, 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 responsável técnico. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado.**

Frutas

Porcionamento de frutas

Nº de ordem	Preparação	Porção (kg)
1	Abacate	0,15
2	Abacaxi	0,15
3	Banana: maçã, prata, nanica	0,12
4	Laranja	0,16
5	Maçã	0,15
6	Mamão	0,1
7	Manga	0,1
8	Melancia	0,2
9	Melão	0,12
10	Mexerica	0,16

Per capita dos alimentos a serem ofertados

ALIMENTO	PACIENTE	COLABORADORES / 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	50g	50g
cozidas 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
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	-
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	45g ou 45ml diluído em volume de 300ml
Queijo prato	30025mlg 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.

***Para crianças ofertar meia porção;**

Tabela 2. Per capita de alimentos/preparações a serem ofertados

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

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

A FIM DE EVITAR POSSÍVEIS DÚVIDAS DE INTERPRETAÇÃO DOS TERMOS TÉCNICOS UTILIZADOS, FICAM ASSENTADAS AS SEGUINTE DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES:

Dieta - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

Dieta normal - Aquela sem restrição alimentar;

Dieta branda – Aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos para melhor aceitação;

Dieta pastosa - Aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê);

Dieta semilíquida ou líquida pastosa – Aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, deve ser liquidificada, objetivando o mínimo trabalho digestivo;

Dieta líquida ou líquida completa - Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, deve ser liquidificada e coada, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorvivo;

Dieta de restrição - Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta de acréscimo - Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal;

Dieta isenta de lactose - Aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite deslactosado;

Dieta isenta de glúten - Utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se

produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.

Dieta para glicogenose - utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero lactose ou de soja sem açúcar além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.

Refeição - Qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

Desjejum - Pequena refeição servida pela manhã;

Merenda – Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;

Cardápio – É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

Fórmulas Infantis – Fórmula líquida ou em pó destinada à alimentação de lactentes

Nutrição Enteral - Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

Módulos - Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja	Maçã sem casca	Mamão	Frutas	Laranja
Melancia	Pera sem casca	Melancia	Macias:	Banana prata e
Mamão	Banana maçã	picada	Banana	nanica
Banana nanica	Banana prata	Banana	Manga	Mamão
Abacaxi	Goiaba	prata	Mamão	Melão
Ameixa	Melão	Banana	Melancia s/	Tamarindo (suco)
Melão	Melancia	maça	semente	Goiaba
Maçã c/ casca		Ameixa	Coquetel de	Mexericica
Manga		Manga	frutas	
Pera			Sobremesa:	

Mexerica			- Purê de frutas (mamão, banana)	
IRC, HIPOCALÊMICA	IMUNOSSUPRIMIDO	S/IG	S/RESÍDUO	OUTRAS DIETAS
Maçã Melancia Banana Maçã Abacaxi Pera Manga Ameixa Hemodiálise: sem melancia e abacaxi	Melancia Bananas Melão Laranja Abacaxi Manga Mexerica	Goiaba Melancia Melão Maçã Manga Mamão Pera Banana Ameixa	Banana prata ou maçã Maçã sem casca Melão Melancia (sem semente)	Todas as frutas

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA

LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA HIPERHIPER DPOC IMUNOSSUPRIMIDO BRANDA HIPOPROTEICA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA HEPATOPATA	HIPOCALÊMICA IRC DIÁLISE IRC S/ DIÁLISE *IRC DM DIÁLISE *IRC DM S/DIÁLISE	HIPERCALÊMICA	DM, HIPOCALÓRICA
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga, cajá, pêssego	Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante

OBSTIPANTE	SEM RESÍDUO	LAXATIVA	PASTOSA	S/IG
Caju, goiaba, maçã sem casca, melão, limão, maracujá. Todos com adoçante	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego Todos com adoçante	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	Coquetel de fruta Retirou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.

