



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

TERMO DE REFERÊNCIA/DESCRIÇÃO TÉCNICA

1. DO OBJETO:

1.1 Prestação de Serviços de Nutrição Hospitalar, para atender a Fundação Hospital Maternidade São Camilo, visando o fornecimento de dietas gerais, dietas especiais e dietas enterais destinadas a pacientes internos (adulto, infantil) e acompanhantes (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal n.º 10.741, de 01/10/03), bem como funcionários e terceirizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, englobando:

- a. A operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as atividades que envolvem a produção de dietas gerais, especiais e enterais; sendo que a nutricionista, Responsável Técnica (RT), da empresa contratada, será responsável pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição.
- b. Operacionalização para manipulação e distribuição de dietas especiais pela CONTRATADA, com supervisão da Nutrição Clínica, do Serviço de Alimentação e Nutrição do Hospital, e apoio dos fiscais de contrato.
- c. A aquisição e o recebimento da dieta enteral, módulos de nutrientes, fórmulas especializadas para terapia nutricional oral, frascos e equipos são de responsabilidade do CONTRATANTE. Desta forma os mesmos serão distribuídos/entregues à CONTRATADA em função do consumo estimado e em conformidade como planejamento e programação de recebimento.
- d. Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas gerais e especiais para pacientes internados, acompanhantes, funcionários e terceirizados;
- e. Disponibilização de equipamentos e utensílios que se fizerem necessários para a perfeita execução dos serviços a fatos a este Termo de Referência, em caráter complementar.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

- f. Disponibilização de sistema informatizado contendo registros de todas as informações referentes às dietas a serem fornecidas, tanto de pacientes internados, bem como informações referentes a acompanhantes, funcionários e terceirizados, possibilitando maior comunicação entre o serviço de produção de refeições e o setor de nutrição clínica do hospital.
- g. Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário.
- h. Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição.
- i. Desenvolvimento de atividades técnicas e administrativas para o cumprimento das funções acima citadas.

OBS.:A CONTRATADA mantém a posse sobre seus equipamentos e utensílios, eventualmente disponibilizados para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-los ao término da vigência.

2. DA JUSTIFICATIVA:

2.1 A alimentação adequada é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da mortalidade e morbidade.

2.2 Portanto, a contratação de empresa terceirizada para unidade de alimentação e nutrição alicerça-se nos seguintes pontos:

- I. Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados no Hospital São Camilo, visando manter ou recuperar o estado nutricional.
- II. Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos do Hospital São Camilo, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros.
- III. Este termo de referência foi criado com uma ótica humanista e legal, voltada à proteção do homem e do ambiente em que vive, para preservá-lo e, assim, proteger a vida em termos imediatos e a médio e longo prazo.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- IV. Destacam-se neste termo as boas práticas ambientais, especialmente as exigidas com relação à redução de produção de resíduos alimentares e melhor aproveitamento dos alimentos, com uma orientação direta para a adoção de procedimentos corretos como uso adequado da água, utilizando com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios.
- V. A aquisição de equipamentos consumidores de energia pela CONTRATADA deverá ser considerado a opção de equipamentos a gás, realizada de modo a apresentar o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

3. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS

3.1 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 pela CONTRATANTE.

3.2 O serviço abrange a distribuição das dietas aos funcionários e terceirizados sendo seu preparo realizado fora da Instituição e dos pacientes nas dependências da Instituição. É vedada a terceirização do serviço a outro prestador.

4. DOS SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADO PELA EMPRESA:

4.1 A Prestação de Serviços de Nutrição Hospitalar realizar-se-á, mediante:

- a) A utilização das dependências do CONTRATANTE, onde a alimentação será porcionada e distribuída.
- b) A preparação das refeições dos funcionários e terceiros deverão ser realizada fora da dependência da Instituição, sendo transportada de acordo com as legislações sanitárias vigentes.
- c) A preparação das refeições dos pacientes deverão ser realizada na dependência da Instituição, de acordo com as legislações sanitárias vigentes.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- d) O local de preparação das refeições será avaliado pela equipe do Serviço de Nutrição e Dietética – SND da Instituição, a fim de certificar-se do atendimento das legislações sanitárias vigentes.
- e) O porcionamento e distribuição das refeições destinadas a pacientes deverão ser efetuados em recipientes térmicos (descartáveis ou não, de acordo com as determinações do SND da CONTRATANTE), acompanhados de talheres em inox e guardanapos, devidamente embalados em sacos plásticos para tal fim, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo SND da CONTRATANTE.
- f) A distribuição no refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários e terceirizados do Hospital, acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, pelo sistema de self service, usando prato em louças sobre bandeja clara, lisa e de material resistente, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados, conforme especificados neste Termo de Referência.
- g) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, 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.
- h) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE a disposição da CONTRATADA.
- i) As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE, mediante anuência prévia.

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

- a) Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- b) Prestação de serviço de alimentação e nutrição, compreendendo o fornecimento de refeições, materiais de consumo em geral (descartáveis,



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

materiais de higiene e limpeza, materiais de escritório), utensílios e equipamentos complementares, gás e mão-de-obra especializada em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes;

c) Para o desenvolvimento das atividades, relativa ao preparo de refeições, a CONTRATADA deverá instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios considerados necessários para a execução do serviço, determinadas pela CONTRATANTE.

d) Elaboração de cardápios mensais completos – para aprovação junto ao Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE – prevendo substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com respectivos consumos “per capita” e frequência de utilização. Os cardápios deverão ser apresentados para aprovação e verificação quanto a especificações discriminadas neste Termo de Referência, com 01 (um) mês de antecedência, a serem executados no mês subsequente.

e) O Cardápio Diário e recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

f) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá apresentar cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

g) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

h) As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Hospital, que deverá ser elaborado, e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pelo paciente.

i) A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

j) O cardápio semanal para acompanhantes, funcionários e terceirizados, deverá estar fixado em local visível e repassado a CONTRATANTE.

k) Fornecimento de equipamentos e utensílios em caráter complementar.

l) Fornecimento de gás liquefeito de petróleo –GLP.

m) Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, suplementos, dietas especiais e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência.

n) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo.

o) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo.

p) Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação.

q) Porcionamento uniforme ou conforme esquema dietético das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados.

r) As amostras da alimentação a ser servida deverão ser separadas diariamente em recipientes estéreis (descartáveis) e mantidos lacrados, identificadas e sob refrigeração, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais. A cada 15 dias deverá ser feita uma análise aleatória dos alimentos servidos; as amostras serão coletadas pela CONTRATANTE e enviada para laboratório especializado com ônus para CONTRATADA.

s) Deverá ser efetuada a análise bacterio-microbiológica da alimentação fornecida em casos de suspeita de toxinfecções alimentares; as amostras serão coletadas pela CONTRATANTE e enviadas para um laboratório especializado com ônus para CONTRATADA.

t) Transporte interno e distribuição nas copas /leitos e dependências do hospital.

u) Transporte e acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos e em veículos térmicos adequados a este tipo de serviço. As refeições



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento e distribuição (Carros térmicos).

v) Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo hospital.

w) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, acompanhantes, funcionários e residentes.

x) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista da empresa contratada/técnico em nutrição, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias.

y) A alimentação fornecida deverá ser racional e estarem condições higiênico-sanitárias adequadas.

z) A técnica dietética de preparo ficará a critério da Contratada, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes; do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

aa) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

bb) Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, deverá elaborar num prazo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do Contrato, o Manual de Boas Práticas de Fabricação de Alimentos, com base na legislação vigente.

cc) A CONTRATADA deverá dispor de profissionais para atendimento 24 horas dos pacientes e/ou acompanhantes que necessitem de alimentação fora dos horários previstos e de máquina de cartão de diversas bandeiras a fim de atender aos clientes nas vendas.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

4.3 Tipos de dietas a serem fornecidas na contratação desses serviços.

- Para pacientes:(dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais), compreendendo desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia.
- Para acompanhante particular compra e/ou plano de saúde (de acordo com plano) desjejum, almoço, lanche da tarde e jantar.
- Para os funcionários, terceirizados e acompanhantes SUS (exceto café da tarde): almoço, lanche da tarde (pago) e jantar.

4.4 Da distribuição de refeições para pacientes

A) Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos pacientes, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipiente apropriado para dietas livres, brandas e pastosas e, para dietas líquidas pastosas e líquidas.

B) As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

C) Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o das dietas líquidas, suco, salada, sopa, sobremesa, deverão ser tampadas e identificadas, sendo que o modelo da etiqueta e informações deverá ser determinada pela CONTRATANTE.

D) O bloco adesivo deve ser prático e eficiente, permitindo a organização na distribuição das dietas, apresentando boa fixação, cola atóxica, contendo 6 opções, cada uma de cor diferente. O modelo deve ser aprovado pela CONTRANTE.

E) Para atendimento na Enfermaria SUS, UTI, UADC, Pediatria e Maternidade o almoço e o jantar, as dietas deverão ser distribuídas em quatro embalagens: (1) descartável de plástico com 4 divisões; (2) descartável simples com tampa para salada; (3) descartável com tampa para sobremesa e (4) copo descartável com tampa para o suco com capacidade para 200 ml. Os talheres devem ser de inóx compatíveis com a necessidade do paciente, embalados individualmente e guardanapo de papel embalados em saco



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

F) Para atendimento do Convênio, o almoço e jantar as dietas deverão ser distribuídas em: bandeja de cor clara com prato de louça clara (proteína e guarnição), vasilha tipo “bowl” para o feijão, salada e sobremesa, todos com tampa térmica, copo de vidro, talheres de inox compatível com a necessidade do paciente, embalados individualmente e guardanapo de papel embalados em saco plástico, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

G) Quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas deverão ser utilizadas embalagens descartáveis com tampa, com capacidade volumétrica adequada, capaz de conter a quantidade mínima estipulada com uma margem de segurança de 20% ou mais, para que possa ser distribuída sem que ocorra derramamento de caldo ou do próprio doce, devendo ser fornecido uma colher de sobremesa descartável. Esta norma também se aplica na distribuição de sobremesa para funcionários e acompanhantes.

H) As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, sachê de sal, sachê de azeite de oliva, sachê de vinagre ou acompanhadas de uma fatia de limão, conforme dieta do paciente, forma deve ser aplicada nos casos de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes).

I) Leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável próprio para bebidas quentes de 200ml, na Enfermarias SUS, UTI, UADC, Maternidade e Pediatria.

J) Nos apartamentos o leite com café ou seu substitutivo, deverá ser apresentado em garrafas térmicas individuais em xícara com pires quantidades suficientes e volume mínimo de 150 ml (150 ml de leite e 50 ml de café).

K) Para desjejum no refeitório deverão ser disponibilizados copo descartável próprio para bebidas quentes de 200ml.

L) Pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada.

M) As manteigas e geleias devem ser entregues em embalagens individuais tipo sachê. Assim como os biscoitos devem ser entregues em embalagens individuais.

N) Deverá ser disponibilizado nos apartamentos, jarros de cor transparente que deverá ser reabastecido com água mineral pela CONTRATADA.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

O) Os carros térmicos para distribuição das refeições dos pacientes serão fornecidos pela CONTRATADA.

P) A alimentação deve ser fornecida de acordo com a prescrição da Nutricionista, atentando-se as necessidades individuais, conforme descrição dos tipos de alimentação do Anexo II deste Termo de Referência.

5.5 Da distribuição de refeições para funcionários, residentes autorizados e acompanhantes legais liberados pelo serviço social.

- A)** As refeições de acompanhantes, funcionários e terceirizados serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE, em sistema de balcão térmico (sistema de porcionamento), usando prato de louça branca sobre bandeja clara, lisa (não porosa) e de material resistente com controle quantitativo do prato protéico e sobremesa e bebida devendo ser fornecidos copos de 200 ml para água e/ou suco, e talheres (garfo, faca e colher) em inox.
- B)** Os talheres devem ser embalados em sacos plásticos juntamente com guardanapo, palito devem ser embalados individualmente.
- C)** Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições e deverá ser fornecido apenas um copo por pessoa.
- D)** Nas mesas, deverão ser mantidos à disposição dos comensais, galheteiros com recipientes apropriados para vinagre, azeite de oliva e sal, farinha de mandioca torrada em farinheiro com tampa e molho de pimenta em sua embalagem original, em quantidades suficientes para atender as expectativas de consumo, havendo reposição dos conteúdos sempre que necessário.
- E)** Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo SND.
- F)** Poderão ser servidas refeições a acompanhantes em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente, desde que contactados pelo serviço social e nutrição da CONTRATANTE.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

5.6 Do recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros.

5.6.1 Deverão ser observados pela CONTRATADA:

-) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.
- A)** A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte.
- B)** Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- C)** A integridade e a higiene da embalagem.
- D)** A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.
- E)** A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- F)** As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.
- G)** A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização.
- H)** A CONTRATADA deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.
- I)** A CONTRATADA deverá programar a entrega da alimentação prevendo atender aos horários descritos na tabela do Item 5.7.
- J)** A CONTRATADA deverá apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND do CONTRATANTE.
- K)** A CONTRATADA deverá realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

legislação sanitária vigente. Sendo a CONTRATANTE a responsável pela fiscalização para certificação do atendimento da legislação.

5.7 Dos horários de distribuição das refeições:

Pacientes internados, acompanhantes, funcionários e terceirizados.

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES*	FUNCIONÁRIOS E TERCEIRIZADOS
Desjejum	07:00	-	-
Almoço	11:00	12:30 – 13:00	10:00 – 13:00
Lanche (tarde)	15:00	14:30-15:00	14:30-15:30
Jantar	18:00	21:45 – 21:15	20:45 – 21:45
Ceia	19:20		
Ceia (pacientes diabético)	(de acordo com a prescrição do SND)	-	-

5.8 Do controle bacteriológico das refeições

- A)** São de responsabilidade da CONTRATADA a execução e manutenção do controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através das ferramentas de Boas Práticas.
- B)** Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes, acompanhantes, funcionários e residentes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- C) Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos.
- D) Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.
- E) Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a RDC nº 12 de 02/01/2001.
- F) Uma cópia do laudo deve ser entregue a UAN da CONTRATANTE assim que os resultados estiverem disponíveis.
- G) Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.
- H) O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim de realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE para avaliação.

5.9 DO PESSOAL

- A) A CONTRATADA deverá manter no Hospital um quadro fixo de pessoal, diurno e noturno, composto por profissionais de nível superior, médio e auxiliar, em **quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato**, supervisionado por um Nutricionista Responsável Técnico perante o CRN.
- B) Antes de iniciar a prestação de serviços, a CONTRATADA deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função de gerente, ao qual caberá responder pela coordenação de todas as atividades executadas na UAN e se



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da CONTRATADA com a CONTRATANTE. Este elemento deverá ser o Nutricionista, o Responsável Técnico.

C) O nutricionista escolhido deverá ser aprovado pelo CONTRATANTE, assim como, poderá ser solicitada a troca do profissional quando a CONTRATANTE solicitar;

D) Os empregados devem estar registrados pela CONTRATADA, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária, ficando entendido que este pessoal, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o Hospital, deverá obedecer aos seus regulamentos enquanto estiver dentro do recinto da Unidade.

E) É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional.

F) Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende: aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos, mesmo que o uniforme inclua bibis ou qualquer outra peça similar sobre a cabeça.

G) Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de toucas, luvas e máscaras descartáveis.

H) Os funcionários deverão se apresentar sem barba e sem bigodes, com unhas aparadas, sendo proibido o uso de esmaltes, brincos, colares, pulseiras e outros adornos (joias ou bijuterias).

I) O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da CONTRATADA.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

J) Independentemente da periodicidade dos exames, a observação sobre o estado de saúde dos funcionários deve ser constante, a fim de substituir de imediato, aqueles que apresentem sinais de qualquer doença incompatível com a função.

K) Mensalmente deve ser elaborada uma escala de serviços e folgas sendo uma cópia enviada ao SND da CONTRATANTE e outra, afixada em local visível. Esta escala deve especificar horário, função e local de trabalho de cada funcionário e prever diariamente um número mínimo de empregados que garantam o bom andamento dos serviços, e ainda, relacionar os funcionários em licenças e férias.

L) Em relação ao recurso humano (copeira) para manipulação e distribuição a CONTRATADA deve-se responsabilizar pela contratação de profissionais capacitados com treinamentos específicos e paramentação adequada para as respectivas atividades. Estima-se a necessidade de, no mínimo: 02 (dois) copeiros (as) por jornada de trabalho de 12 horas diurno e noturno.

6. DA ESTIMATIVA PREVISTA PARA O FUNCIONAMENTO INTEGRAL DO HOSPITAL

6.1 A distribuição das quantidades a seguir se refere quando do funcionamento integral do hospital.

6.1.1 ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DE REFEIÇÕES MENSAIS ESTIMADAS

SERVIÇOS	QUANTIDADE (ESTIMADA)/mês
DESJEJUM	2.700
ALMOÇO	5.600
LANCHE	3.700
JANTAR	3.500
CEIA	2.500
TOTAL	17.500



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Dietas para acompanhantes (dieta livre):

Tipo de refeição	Unidade	Qtd. Diária	Qtd. Mensal
Desjejum	Unidade	33	975
Almoço	Unidade	39	1160
Jantar	Unidade	35	1032

Dietas para terceirizados e funcionários(dieta livre)

Tipo de refeição	Unidade	Qtd. Diária	Qtd. Mensal
Desjejum	Unidade	--	--
Almoço	Unidade	21	636
Jantar	Unidade	86	2.563
Café da tarde	Unidade	10	293

7. DAS INSTALAÇÕES E ALGUNS EQUIPAMENTOS

- A)** A CONTRATANTE colocará à disposição da CONTRATADA as instalações destinadas a Unidade de Alimentação e Nutrição, e que são constituídas das seguintes áreas: refeitório, higienização de bandejas, cozinha geral e dietética, sobremesas e lanches, confecção de dietas, depósitos de gêneros secos e descartáveis, recepção de gêneros, DML, lavagem de carros e outras áreas afins.
- B)** A empresa deverá apresentar declaração de pleno conhecimento das condições locais e reconhecer como perfeitamente viável o cumprimento integral de todos os encargos descritos neste Termo de Referência.
- C)** A CONTRATANTE deverá efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
- D)** Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da UAN, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- E)** Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados a disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato.
- F)** Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.
- G)** Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros) necessários à execução dos serviços.
- H)** Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, periodicamente e/ou sempre que necessário.
- I)** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.
- J)** Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal e dietética), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso.
- K)** Promover a instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para o Contratante.
- L)** Fornecer, manter e colocar a disposição do Contratante os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado. 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 pelas nutricionistas do CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.
- M)** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.
- N)** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização do CONTRATANTE. Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.

- O)** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE.
- P)** Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.
- Q)** Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da CONTRATADA e do Hospital.
- R)** Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento de propriedade do CONTRATANTE.
- S)** Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados.

8. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

8.1 Apresentar ao Contratante, para pré-aprovação, Procedimento Operacional Padrão (POP) de higienização que obedeçam a legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos.

8.2 Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios.

8.3 Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis.

8.4 Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir.

8.5 As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

8.6 Da higiene pessoal

8.6.1 Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- A)** Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa.
- B)** Fazer a barba diariamente.
- C)** Não aplicar maquiagem em excesso.
- D)** Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- E)** Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- F)** Manter os sapatos e botas limpos.
- G)** Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário.
- H)** Manter a higiene adequada das mãos.
- I)** Os funcionários deverão higienizar as mãos adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 930 de 27/08/92 – Ministério da Saúde.
- J)** Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas serem descartadas ao final do procedimento.
- K)** Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.
- L)** A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA, devendo haver um estoque de aventais, redes para cabelo, toucas e gorros descartáveis para atender a necessidade de seus funcionários ou outros que adentrem as dependências do serviço.

8.6.2 Da higienização das instalações

E.R) A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

E.S) Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE.

E.T) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.

E.U) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.

E.V) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha.

E.W) A higienização geral do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.

8.6.3 Da higienização dos equipamentos e utensílios

E.X) Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70°.

E.Y) Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas.

E.Z) Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “crosshatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização.

E.AA) Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio.

E.BB) Os panos de chão da cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da Cozinha.

E.CC) Os pisos das áreas de serviço e do refeitório deverão ser mantidos sempre secos, sem acúmulo de umidade e gordura, independente da frequência de limpeza.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

E.DD) É de responsabilidade da CONTRATADA o armazenamento inicial e o recolhimento do lixo e dos restos e sobras de alimentos, sempre que necessário.

E.EE) O armazenamento deve ser realizado em sacos plásticos resistentes de cor preta segundo o Plano de Gerenciamento de Resíduos da Instituição, dos vários setores do Refeitório e da Copa.

E.FF) É terminantemente proibida a liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações.

E.GG) Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.

E.HH) As panelas, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades.

ANEXO I – EXEMPLOS DE UTENSÍLIOS E MATERIAIS DESCARTÁVEIS A SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA.

UTENSÍLIOS:

- a) Garrafas em plástico resistente/transparente com tampa rosqueável e com capacidade para 01 e 1,5 litros para água ou suco;
- b) Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviço de copa;
- c) Sabão bactericida líquido para higienização das mãos;
- d) Saboneteira, para cozinha e refeitório;
- e) Faca de mesa e sobremesa em aço inox, pontas arredondadas, resistente, com aproximadamente 21 cm de comprimento;
- f) Garfo de mesa e sobremesa em aço inox, resistente, bordas lisas, com aproximadamente 18 cm de comprimento;
- g) Colher de mesa e sobremesa em aço inox, cabo arredondado, resistente, com aproximadamente 17 cm de comprimento;



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- h) Colher plástico em material polipropileno, resistente, atóxico, com aproximadamente 16 cm de comprimento
- i) Termômetro para alimentos;
- j) Termômetro para ambiente;
- k) Termômetro para geladeira;
- l) Toalhas de papel branco não reciclável;
- m) Toalheiro 2 dobras pintado em epóxi branco 40, para cozinha, lactário, refeitório e copas.
- n) Fornecer azeite, vinagre e sal em sachê.
- o) Pratos de mesa rasos e fundos em vidro temperado linha de mesa tradicional tamanho alt 3 cm x diam 22cm;
- p) Bandejas em plástico, antiderrapante, de cor clara
- q) Pano de prato descartável;
- r) Lixeira de 100lt com pedal em inox ou polietileno resistente.

MATERIAIS DESCARTÁVEIS:

- a) Marmitex tipo saladeira, descartáveis, aluminizadas, com tampa;
- b) Marmitex descartável de isopor, com divisórias e tampa;
- c) Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, aluminizadas com tampa;
- d) Copo com capacidade para servir 200ml (com tampa), para fornecimento de líquidos descartáveis, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
- e) Copo com capacidade para servir 200ml (sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
- f) Copo com capacidade para servir 100ml (Com tampa), para fornecimento para sobremesa;



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- g) Copo com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
- h) Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32cm de gramatura de 18g;
- i) Embalagem com capacidade para servir 100 ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;
- j) Mexedores para café(pazinhas);
- k) Talheres descartáveis (garfo, faca, colher em plástico resistente descartável) para sobremesas e setores especiais;
- l) Embalagem plástica em diversos tamanhos (para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral);
- m) Etiqueta para identificação;
- n) Copo com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho;
- o) Canudos articuláveis embalados individualmente para dietas líquidas;



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

ANEXO II – DIETAS (características, componentes das refeições e especificações)

DIETAS DE ROTINA

Dieta normal ou livre (N)–Paciente Adulto

Destinada aos pacientes, funcionários, terceirizados, e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimo nutricional.

Objetivo: ofertar alimentação de consistência normal, para pacientes que não necessitem de restrições específicas e que apresentem funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

Distribuição – fornecer, aproximadamente, 2500 Kcal:

- **Para pacientes:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, almoço, lanches (manhã e tarde), jantar, ceia, em horários regulares;
- **Para os funcionários, terceirizados e acompanhantes:** almoço, lanche (da tarde) jantar.
- **Observação:** preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum para pacientes	<ul style="list-style-type: none">• Leite com café com opção para chá. Pão francês ou de hot-dog, ou biscoitos ou bolo simples manteiga, frios, queijo branco, geléia, requeijão ou mel em sachês para acompanhar o pão.
Lanches para pacientes	<ul style="list-style-type: none">• Suco de frutas acompanhado de biscoitos com margarina, geléia ou mel.Opções:• Leite com café (opção: chá OU SUCO), acompanhado de biscoitos com margarina, manteiga, geleia ou mel em sachês.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

	<ul style="list-style-type: none">• Vitamina de frutas
Almoço para pacientes, funcionários, acompanhantes e terceirizados.	<ul style="list-style-type: none">• Arroz,• Feijão,• Prato principal (duas opções proteicas) uma à base de alimentos de origem animal (carne branca ou vermelha ou peixe) sendo duas opções, e outra com opção de ovo, à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS).• Salada, à base de vegetais crus. ACRESCENTAR SALADA COZIDA• Sobremesa constituída por frutas da época, gelatina ou doces caseiros.• Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce.• Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Jantar para pacientes, acompanhantes, funcionários e terceirizados.	<ul style="list-style-type: none">• Arroz,• Feijão,• Prato principal(duas opções proteicas) uma à base de alimentos de origem animal(carne branca ou vermelha),e outra com opção de ovo,à base de ovo ou Proteína texturizada de soja (PTS).• Salada, à base de vegetais crus.• Sobremesa constituída por frutas da época, gelatina ou doces caseiros.• Deverá haver opção de fruta da época para a sobremesa quando a mesma for um doce.• Suco sem adição de açúcar, disponibilização de sachê de açúcar e adoçante.
Ceia para pacientes	<ul style="list-style-type: none">• Bolacha doce ou salgada,• Leite puro ou leite com opção de chá de camomila, erva doce, ou similar ou suco quando o paciente estiver impedido de tomar leite. Opção:• Mingau de cereal (aveia, milho, arroz ou similar).• Não será permitido distribuir café puro, chá mate, verde ou preto neste horário, salvo se sua dieta permitir.

OBS.1:Para pacientes, mesmo nas dietas livres e brandas, não porcionar frutas inteiras, as mesmas deverão ser cortadas e picadas, porcionadas em recipientes individuais previamente embalados, em descartáveis.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Dieta Branda(Br)

Objetivo: fornecer uma dieta aos pacientes que apresentam dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão, em situações pós operatórias (fase de transição para a dieta geral) ou durante a recuperação após procedimentos invasivos.

Características da dieta: dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. Os alimentos deverão ser de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Há redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção, cujo tempo é aumentado. Dieta com valor energético total de, aproximadamente 2500kcal.

Indicação: pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

Composição das refeições: é a mesma da dieta geral. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Alimentos macios, picados ou moídos;
- Preparações de carnes, aves e peixe sempre cozidas, desfiadas ou em forma de torta;
- Incluir feijão bem cozido e liquidificado, e em alguns casos coado;
- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura, estas poderão ser servidas após cozidas;
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta pastosa(Past.)

Objetivo: minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Características da dieta: dieta de transição entre a líquida-pastosa e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.

Indicação: pacientes que apresentem disfagia, dificuldades de mastigação e/ou alterações gastrointestinais devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica, situações clínicas especiais e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

A composição das refeições é a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa. Deverão ser servidas no almoço e jantar, sopas em consistência pastosa contendo ingredientes como: arroz, caldo de feijão, legumes, proteína animal, moída ou desfiada (carne, frango, peixe, ovo); purê de legumes; sobremesa cremosa; suco de frutas natural.

Alimentos e preparações indicadas:

Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doce liquidificado e canjica liquidificados;

Caldos de carnes, purês, papas amassadas de vegetais, sopas ou cremes, arroz, feijão e carnes liquidificadas;

Frutas liquidificadas ou em papas ou em cremes, gelatinas, pudins liquidificados e geléias de frutas e de mocotó.

Leites, mingaus, vitaminas, iogurtes, canjica, arroz doce, curau;



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semi-liquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês de vegetais, suflês, ovos (quente, pochê, cozido, mexidos, omelete) liquidificado;

Sucos e refrescos de frutas e de legumes, água de coco, chás, frutas cozidas ou cruas de consistência macia (banana, mamão, etc.) e ainda raspadas ou amassadas ou em creme ou à francesa;

Pães macios (brioche e pão careca), bolos, cuscuz, biscoitos doce (maisena), sagu, doces em pasta, sorvetes, geléias, pudins, gelatinas, rosca, geléias (de frutas e de mocotó), flans.

Dieta líquida pastosa (Liq.past)

Objetivo: fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos, de acordo com as necessidades do paciente.

Características da dieta: dieta de transição da líquida completa para pastosa, com consistência semilíquida (espassada); alimentos líquidos e semi sólidos, com pouco resíduo, composta de mingaus variados de consistência normal, sucos de frutas com leite, sopas liquidificadas, vitaminas de frutas, gelatinas, cremes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal.

Indicação: para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), no pré e pós-operatório, em determinados preparo para exames, transição para as dietas de consistência sólida, intolerância a alimentos sólidos e para proporcionar o mínimo de trabalho digestivo.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche, jantar e ceia).

Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum	Bebida à base de leite (leite engrossante)
Lanches	Mingaus ou vitaminas de fruta



Almoço e jantar	<ul style="list-style-type: none">• Sopa contendo carne ou substituto, leguminosas (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), dois tipos de hortaliças , 01 tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.), 01 tipo de cereal (arroz, macarrão). Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde;• Purê de legumes;• Sobremesa cremosa;• Suco de frutas natural.
Ceia	Bebidas : preparações a base de leite;

OBS.: Nesta dieta deve ser prevista a utilização de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido.

Dieta Líquida completa (Liq.)

Objetivo: fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos.

Características da dieta: constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sucos de frutas, sopas ralas, mingau ralos, devendo ser pobre em resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000kcal

Indicação: quando se de seja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de mastigação e deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós operatórios, em determinados preparos de exames, como dieta de transição para as dietas de consistência líquida pastosa.

Distribuição: 06 (seis) a 8(oito) refeições diárias.

Alimentos permitidos: sopas e cremes liquidificados, vitaminas, mingaus, iogurtes, sucos e refrescos de frutas, chás, gelatinas, geleias de frutas e de mocotó, água de coco, canjica e arroz doce liquidificado(ralos).



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanches e ceia.	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou conforme prescrição.
Almoço e jantar	Sopa coada, gelatina e suco de fruta ou conforme prescrição

OBS.: Nesta dieta deve ser previsto o uso de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente.

DIETAS DE ROTINA MODIFICADAS

Dietas hipossódicas

Objetivo: controlar a pressão arterial e o balanço hídrico;

Indicação: na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticoide, etc.

Características da dieta: segue a consistência das dietas de rotina, podendo ser consistente normal, branda, líquida, pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal, restrita em alimentos ricos em sódio, exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.), de acordo com o Quadro abaixo. A dieta é preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, é entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaCl ou 1,6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002); Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.

OBS.1: Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais, a base de limão, especiarias, erva aromática, tomate, etc. (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

OBS.2: a critério do nutricionista responsável pelo paciente poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio.

Alimentos recomendados e a serem evitados na dieta hipossódica.

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos A SEREM EVITADOS
Pães, cereais, arroz e massas	Pães e biscoitos sem sal, macarrão, cereais, arroz, bolos caseiros sem adição de sal.	Bolacha água e sal, salgadinhos industrializados e pastelarias, pipocas e bolos industrializados, pães com coberturas salgadas.
Hortaliças	Todas as hortaliças frescas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
Frutas	Todas.	Nenhum.
Leite, iogurte e queijo	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26mg de sódio na porção de 30g) e leite e preparados.	Queijos regulares como minas (139mg de sódio na porção de 30g), cottage (120mg de sódio na porção de 30g), mussarela (123mg de sódio na porção de 30g), prato (190mg sódio na porção de 30g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar cremoso.
Carnes, aves, peixes e ovos	Carnes assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apresuntado, linguiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
Gordura, óleo e açúcares	Todos com moderação e sem sal.	Doces industrializados, gelatina, pudins, sucos industrializados (em pó ou envasados) com corantes e conservantes.
Temperos	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjericão, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravo da índia, noz, moscada, gengibre, coentro, extrato de baunilha, extrato de amêndoas, canela, aniz.	Temperos industrializados (como Arisco®, Sazon®, Ajinomoto®), sopas desidratadas e enlatadas, caldos e extratos de carne ou galinha concentrados, amaciantes de carne, molho de tomate/ catchup, mostarda, molhos para salada (soja, barbecue, teriyaki, pimenta, inglês, etc.).



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Dieta hiperproteica (↑PTN)

Objetivo: fornecer aporte proteico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.

Indicação: pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição proteica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.

Características da dieta: hiperproteica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico.

Alimentos indicados: leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, complementos ou módulos proteicos.

No desjejum: ovo cozido ou queijo.

No almoço e no jantar: omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que não conste do cardápio normal, além de queijo ralado no arroz ou sopa.

Devem ainda, incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.

Dieta hipoproteica (↓PTN)

Objetivo: fornecer menor aporte proteico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.

Indicação: pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.

Características da dieta: hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico(60%PAVB).

OBS.: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Dieta Hipercalórica (↑Kcal)

Objetivo: fornecer aporte calórico elevado, em quantidades acima do valor energético total (VET) do paciente; minimizar a resposta catabólica da doença e/ ou maximizar a recuperação da desnutrição; gerar balanço energético positivo e ganho de peso.

Indicação: desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.

Característica da dieta: oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geleia de frutas, etc.); acréscimo de óleo vegetal cru na legumeira do almoço e/ou do jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ ou caseiros.

Dieta hipocalórica (↓Kcal)

Objetivo: produzir balanço energético negativo e conseqüente perda de peso (gordura corpórea) para um nível que seja acompanhado de melhora no estado de saúde ou consistente com a redução dos riscos de complicações.

Indicação: em caso de obesidade ou de doenças que requerem urgência médica na perda de peso.

Características: oferta de alimentos de baixa densidade calórica.

OBS.1: dieta deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado.

OBS.2: nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

Dieta hipolipídica

Objetivo: fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

Indicação: prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absorptivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias.

Características da dieta: com baixo teor de gorduras e óleos (de 20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (< 7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000kcal.

Alimentos permitidos: leite desnatado, iogurte desnatado, queijos magros, carnes e magras cozidas ou grelhadas ou assadas, vegetais crus ou cozidos, geleia de frutas, mel.

Alimentos evitados: manteiga, margarina, creme de leite, queijos amarelos, leite integral, frituras, maionese, vísceras (fígado, por exemplo), biscoito recheado, peta, leite de coco, coco, bolos.

Obs.: Nesta dieta poderá ser necessária a utilização de suplementos nutricionais específicos às patologias, de acordo com as necessidades nutricionais dos pacientes.

Dieta Laxativa

Indicação: destinada a pacientes que apresentem constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Características da dieta: a consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina. Deve ser pobre em fibras insolúveis e gorduras e rica em alimentos de fácil digestão e absorção. E coquetéis laxativos quando for prescrito.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

Dieta Constipante

Indicação: destinada a pacientes que apresentem quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico.

Características da dieta: a consistência pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta geral. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: no desjejum, lanche e ceia, pães ou biscoitos ricos em fibras ou de cereal integral; no almoço e jantar uma porção extra de vegetais ricos em fibra. A sobremesa deve ser à base de fruta crua rica em fibra. As recomendações dietéticas para este tipo de dieta são aproximadamente de 20 a 35 g de fibra dietética por dia para pacientes adulto. E água de coco quando necessário.

Dieta Líquida prova (Líq.Prova)

Objetivo: fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal.

Características da dieta: líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refrescos de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), chás ou água de coco, em volume único de 200 ml por refeição. Os alimentos ácidos são excluídos.

Indicação: destinada a pacientes na transição da dieta zero para início da alimentação via oral, em pós-operatório imediato, como forma de testar o nível de digestão e absorção dos mesmos, ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames;

Distribuição: em 8 (oito) refeições diárias (desjejum, lanche, almoço, lanche I, lanche II, jantar, ceia I e ceia II).

Composição de todas as refeições: chá ou água de coco, suco de frutas coados (caju, laranja lima, maçã), de acordo com a necessidade individual do paciente. A quantidade e o volume serão determinados pelo SND da CONTRATANTE.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Dieta “zero”

Objetivo: suspender a alimentação;

Indicação: complicações clínicas, pré e pós-operatório e preparo de exames;

Características da dieta: “dieta” sem alimentos e inclusive sem água.

DIETAS ESPECIAIS

Dieta para diabéticos

Objetivo: manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.

Indicação: pacientes com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.

Características da dieta: pode ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.

- Usar adoçante em pó em sachê em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.
- No desjejum, lanches e ceia, deve ser previsto o acréscimo de uma fruta, e no almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legume ou vegetal folhoso para garantir o aporte de fibras de modo a fornecer no mínimo 15 g de fibras por dia. As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico. Da mesma forma, quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, devem ser deverá ser complementada com suplementos nutricionais específicos para o diabético.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, proceder da seguinte maneira:
 - **TURNO DIURNO:** Caso a solicitação médica ocorra até 30 minutos antes da distribuição das refeições, o nutricionista da SND da CONTRATANTE solicitará à UAN da CONTRATADA antecipação da refeição ou fornecimento da solução de sacarose a 10% (15g ou uma colher de sopa de açúcar em 150 ml de água). Se a solicitação ocorrer com mais de 30 minutos da distribuição da refeição seguinte deverá ser fornecida solução de sacarose.
 - **TURNO NOTURNO:** A solicitação da solução de sacarose deverá ser feita pelas equipes de nutrição clínica, enfermagem ou médica à UAN da CONTRATADA.

Dieta isenta de lactose (s/lact.)

Objetivo: fornecer uma dieta isenta de lactose.

Indicação: pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos.

Características da dieta: isenta de alimentos que contêm lactose.

OBS.:O leite de soja ou leite 0% de lactose pode ser usado como opção; usar adoçante líquido quando necessário.

Dieta isenta de glúten

Objetivo: fornecer dieta isenta de glúten.

Indicação: pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais.

Características da dieta: isenta de alimentos que contêm glúten (trigo, aveia, malte, centeio, cevada e seus subprodutos).



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

OBS.: *Estudos mostram que a aveia não contém glúten, mas é contaminada com ele durante o processamento.*

Dieta para insuficiência renal crônica(IRC)

Objetivos: evitar deficiência e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controlar o edema e o desequilíbrio eletrolítico, através do controle da ingestão de sódio, potássio e líquidos; evitar ou retardar o desenvolvimento de osteodistrofia renal, através do controle da ingestão de cálcio, fósforo, vitamina D e potássio.

Indicação: pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.

Características da dieta: com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4g de potássio), hipofosfatêmica (800mg fósforo) e restrição de líquidos.

OBS.: *pacientes com IRC não podem ingerir a fruta carambola, pois esta contém substância tóxica a estes pacientes; a quantidade de líquido a ser oferecida na dieta dependerá do estado ou fase da doença.*

Dieta pobre em purinas

Objetivo: reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e urina; evitar a formação de cálculos;

Indicação: pacientes com nível de ácido úrico elevado, gota, litíase renal causada pelo ácido úrico.

Características da dieta: restrita em alimentos ricos em purinas.

Ricos em purina (100 a 1000mg de nitrogênio purínico por 100g alimento): caldo de carne e de galinha, extrato de carne, molhos à base de carne, vísceras (moela, coração, fígado, rim, miolos, língua), bacon, cabrito, carneiro, galeto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha,



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

arenque, anchova, manjuba, mexilhão, cavala, ovos de peixe, levedura de cerveja, vitela.

Moderados em purina (9 a 100mg de nitrogênio purínico por 100g alimento): carnes, pescados, mariscos, feijão, aspargos, favas, lentilha, ervilha, grão de bico, cogumelo, espinafre e couve-flor.

Pobres em purina (conteúdo insignificante de purinas): cereais, pão branco, biscoito, frutas, verduras - exceto as acima citadas, azeitona, leite e derivados, ovos, chocolate, chá, café, azeite, margarina, manteiga, refrigerante, conserva, vinagre.

Dieta pobre em oxalato

Objetivo: evitar a formação de cálculos renais.

Indicação: pacientes com litíase renal causada pelo oxalato de cálcio.

Característica da dieta: A ingestão média de oxalato da dieta é de aproximadamente 150mg/ dia. Evitar alimentos que contêm elevados teores de oxalato (> 600mg de oxalato) como: espinafre, beterraba, cacau.

OBS.: Na litíase renal é aconselhável manter o equilíbrio entre as ingestões de cálcio e oxalato durante as refeições, evitando a restrição de cálcio (a redução de cálcio pode induzir a hiperossalúria secundária); adequar à ingestão de proteína animal; evitar alimentos ricos em purinas e a ingestão excessiva de sal; a ingestão de potássio deve ser estimulada; suplementos de vitamina C devem ser usados com cautela e aumentar a ingestão de líquidos para produzir pelo menos 2l de urina/ dia (CUPARI,2002).

Dieta para fenilcetonúria

Objetivo: evitar o acúmulo de fenilalanina sérica.

Indicação: crianças com fenilcetonúria.

Características da dieta: dieta que ofereça alimentos com baixo teor de fenilalanina, porém esta dieta deve estar em quantidade suficiente para evitar síndrome carencial por se tratar de um aminoácido essencial. Retiram-se da



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

dieta alimentos ricos em proteína vegetal e animal e isenta de alimentos ricos em fenilalanina (fermento biológico, coco, banana seca, todas as leguminosas, leite e derivados, todos os tipos de carnes e ovos).

OBS.: *A dieta deve ser suplementada com fórmulas metabólicas, que consistem em uma mistura de aminoácidos isenta de fenilalanina, utilizada para suprir a necessidade de proteína da dieta.*

Dieta para alergia a proteína do leite de vaca

Objetivo: evitar as reações alérgicas provenientes da ingestão de proteínas do leite de vaca, sendo mais frequentes os sintomas do trato gastrointestinal, trato respiratório e pele. As manifestações clínicas incluem urticária, prurido, vômito, diarreia, náusea, dor abdominal, angioedema, broncoespasmo e constipação intestinal, dentre outras.

Indicação: pacientes com suspeita ou alergia à proteína do leite de vaca. Além das proteínas do leite de vaca, alguns pacientes podem desenvolver alergia às proteínas da soja e da carne vermelha, que nestes casos devem, também, ser retiradas da dieta.

Características da dieta: isenta de lactose, caseína, caseinato, leite, proteína do leite, soro de leite, queijo, manteiga, margarina, coalhada, iogurte, nata, coalhada, creme ou creme de ovos, carnes vermelhas.

OBS.: *Há fórmulas específicas para substituir o leite de vaca (extensamente hidrolisada ou parcialmente hidrolisada), que devem ser prescritas a critério do nutricionista responsável.*

DIETAS ESPECIAIS QUANTO AO PREPARO DE EXAMES

Endoscopias/ Ecografias



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.

Exame à tarde: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame o paciente poderá receber apenas chá no desjejum e ficará de zero até realização do exame.

US abdômen superior e total

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero 30 minutos antes da hora do exame.

Exame à tarde: pela manhã desjejum com suco ou chá ou água de coco + biscoito água e sal ou maisena + fruta. Não almoçar. Ficar de dieta zero 4 horas antes do horário do exame.

US pélvico/ rins e vias urinárias

Na véspera do exame o jantar será uma dieta branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo (sem leite e derivados e sem flatulentos), ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.

Colonoscopia

Exame pela manhã: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo, ficando de zero após 22 horas. No dia do exame o paciente ficará de zero até a realização do mesmo.

Exame à tarde: na véspera do exame o jantar será uma branda pobre em resíduo ou sopa ou canja e a ceia segue o cardápio da branda pobre em resíduo. No dia do exame



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

o paciente poderá receber chás, sucos coados, bebidas isotônicas e água de coco até o exame.

Pesquisa de Gordura nas Fezes

Objetivo: observar a presença de gordura nas fezes.

Características da dieta: consumir 250 g de gordura por dia (ex; uma colher de sopa de azeite de oliva em cada refeição).

Tem pode preparo: 3 (três) dias (a coleta ocorrerá no 4º dia).

Pesquisa de Gordura nas Fezes

Objetivo: observar a presença de hemácias nas fezes.

Características da dieta: alimentos proibidos: carne de qualquer tipo, beterraba, rabanete e tomate.

Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o exame.

Curva de Tolerância à Glicose

Objetivo: observar a resposta glicêmica.

Características da dieta(sugestão):

→ **Café da manhã:** 1 porção de cereais com leite + 2 fatias de pão com margarina ou queijo prato + 1 xícara de café com leite (ou leite puro) com 2 colheres de sobremesa de açúcar + 1 fruta.

→ **Almoço ou jantar:** 1 porção de carne + 1 porção de salada + 1 porção de vegetais cozidos + 1 fatia de pão ou 2 colheres de sopa de arroz + 2 porções de doce caseiro.

Tempo de preparo: durante os 3 (três) dias que antecedem o dia do exame.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

Cintilografia miocárdica

Objetivo: observar a presença de áreas isquêmicas.

Características da dieta: alimentos proibidos: café, chá, chocolate, refrigerantes, bebidas alcoólicas e qualquer outro alimento que contenha cafeína.

Tempo de preparo: 24 (vinte e quatro) horas antes do exame.

ANEXO III - Normas gerais da elaboração de cardápios:

Devem ser considerados os seguintes elementos para a elaboração dos cardápios:

- Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação.
- Safra do alimento.
- Adequação ao clima e estado do gênero perecível na data em que a refeição será servida.
- Digestibilidade dos alimentos.
- Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de boa aparência, atender as necessidades nutricionais e garantir uma boa aceitabilidade por parte dos pacientes e funcionários.
- Desde que não haja restrições dietéticas, servir pelo menos um alimento cru, no almoço e no jantar: desta forma, se a salada for de alimentos cozidos a sobremesa deverá ser constituída obrigatoriamente de uma fruta.
- Restringir para pacientes preparações fritas bem como preparações à base de farinhas e outros carboidratos, portanto se a guarnição for massa ou farofa, a sobremesa não deverá ser doce, e sim fruta.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

- Os cardápios das dietas hipossódica, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contra indicado só umodificando a forma de preparo.
- O cardápio destinado à dieta geral dos pacientes será o mesmo da refeição dos funcionários, exceto nos dias em que for servido, cozido, feijoada, carne seca e embutidos quando deverá ser previsto outro prato principal para os pacientes. As frutas deverão ser a sobremesa de acompanhamento desses pratos.
- Incluir mensalmente no cardápio das refeições para funcionários e acompanhantes que se servirão no refeitório, “feijoada”, durante os meses menos quentes de dezembro a junho. Esta preparação estará substituindo o feijão e o prato principal devendo ser acompanhado de farofa simples, salada crua, laranja ou abacaxi em rodela, além do arroz.
- O cardápio diário do refeitório (almoço e jantar) para funcionários, acompanhantes e residentes, será constituído por duas opções de proteína, opção 1: carne vermelha, carne branca e opção 2: proteína texturizada de soja (PTS), ovo ou preparação a base de ovo; sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidas no mesmo cardápio.
- Para elaboração do cardápio destinado aos funcionários, deverá ser considerada existência dos plantões par/ímpar e dos plantões fixo sem um dia determinado da semana (por ex. plantão às terças-feiras, aos domingos, aos sábados, etc.) evitando a repetição de alimentos e preparações nos mesmos plantões.
- Deverão ser planejados cardápios diferenciados, sem custos adicionais, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, aniversariantes do mês para funcionários, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética).

OBS.1: Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pelo Contratante.



FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 Telefone: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 – E-mail: fhmsc@fhmsc.com.br

SÃO CAMILO

OBS.2: Os preços de outros alimentos “in natura” ou preparados e que não estiverem previstos nos anexos do edital, quando solicitado pelo SND da Unidade, não poderão, em nenhuma hipótese, ser maiores que os preços cobrados em qualquer estabelecimento comercial do Estado, conforme tabela dos órgãos fiscalizadores.

OBS.3: A cobrança de qualquer dieta, quando não consumida totalmente, deverá ser feita por refeição.

OBS.4: A estimativa do número total de refeições a serem servidas, poderá sofrer aumento ou diminuição na proporção de 25%, sem ônus para a empresa contratante.

OBS.5: O controle do número de refeições de funcionários será feito por um funcionário da Contratada e um funcionário designado pelo SND da Unidade logo após o término do horário da respectiva refeição.