



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

### EDITAL DE CONCORRÊNCIA SERVIÇO DE NUTRIÇÃO HOSPITALAR

#### 1. PREÂMBULO

A Fundação Hospital Maternidade São Camilo - FHMSC, pessoa jurídica de direito privado, de caráter filantrópico, inscrita no CNPJ sob nº 27.108.380/0001-39, situada a Rua Manoel Pereira Pinto, nº 300, bairro São Camilo, Aracruz/ES, torna público, para conhecimento dos interessados que realizará Concorrência Pública conforme objeto abaixo.

#### 2. OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de Nutrição Hospitalar, visando o fornecimento de refeições para pacientes internos da FHMSC (adulto, infantil e seus respectivos acompanhantes legalmente instituídos), pacientes do Centro de Hemodiálise, bem como funcionários da FHMSC, do Centro de Hemodiálise e terceirizados, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, conforme itens descritos e quantificados no Termo de Referência.

#### 3. DO PROCEDIMENTO, DA CONDIÇÃO DE PARTICIPAÇÃO e DOS ENVELOPES DE PROPOSTA COMERCIAL E TÉCNICA

3.1. A entrega dos envelopes contendo as propostas comercial e técnica, devem ocorrer conforme abaixo:

- Data para entrega de envelopes: **Até o dia 24/10/2021 às 23h59min.**
- Local: Fundação Hospital Maternidade São Camilo, setor de contratos;

3.2. A proposta técnica deverá conter, obrigatoriamente:

- Nome da empresa, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- Caracterização do representante legal da empresa;
- Caracterização do responsável técnico da empresa;
- Apresentação da empresa do histórico da empresa;
- Apresentação dos clientes da empresa, bem como os nomes e telefones para contato;

3.3. A proposta comercial deverá conter, obrigatoriamente, além dos preços conforme tabela 21 apresentada no Termo de Referência, Anexo IV, os seguintes elementos:

- Nome da empresa, endereço, CNPJ e inscrição estadual;
- Caracterização do representante legal da empresa;
- Descrição do objeto da presente concorrência;
- Prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias;



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

- Informações bancárias, tais como nome e número do Banco, agência e número da conta-corrente;
- Os preços deverão ser cotados em moeda corrente nacional;

3.4. As propostas deverão ser elaboradas em papel timbrado da empresa devidamente digitada e redigida em língua portuguesa, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas a ser datada e assinada pelo representante legal da empresa, ou pelo procurador.

3.5. Ao final cada proposta deverá estar datada, assinada e devidamente identificado o responsável.

3.6. Será de inteira responsabilidade da empresa participante os preços propostos e demais condições apresentadas.

3.7. Os preços propostos serão considerados completos e devem abranger todos os tributos (impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais) e qualquer despesa, acessória e/ou necessária, não especificada neste edital.

3.8. Serão desclassificadas as propostas que não estiverem de acordo com este edital.

### 4. DO CONTRATO, DO PRAZO E DAS SANÇÕES POR DESCUMPRIMENTO

4.1. Após definida a empresa vencedora será celebrado instrumento jurídico que garanta o processo de contratação, resguardando o direito e deveres dos envolvidos.

4.2. O período de contrato será de 24 (vinte e quatro) meses, podendo ser renovado por igual período caso seja de interesse de ambas as partes.

4.3. A vencedora fica ciente, desde já, que caso não forneça a integralidade dos serviços prestados, exatamente na forma e prazo previstos neste Edital, seus anexos e no contrato ser redigido, será obrigada ao pagamento de multa não compensatória equivalente a 20% (vinte por cento) do valor do contrato, sem prejuízo das demais sanções de quaisquer natureza cabíveis, inclusive relacionadas à responsabilidade civil.

### 5. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

5.1. A FHMSC reserva-se o direito de revogar o processo de concorrência, ou suspendê-lo, no todo ou em parte, independentemente de qualquer justificativa formal, de acordo com os critérios de oportunidade e conveniência de sua administração.

5.2. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o Edital e seus Anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto desta contratação.



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

5.3. Os interessados assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a FHMSC não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de seleção, mesmo em caso de cancelamento unilateral pela mesma.

5.4. A participação neste processo de seleção implica plena aceitação, por parte das interessadas, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nele contidas, sob pena das penalidades previstas neste e no contrato a ser celebrado.

5.5. Eventuais casos omissos serão dirimidos pela Administração da FHMSC.

5.6. Fica estabelecido o Foro de Aracruz/ES, com renúncia aos demais, por mais privilegiados que sejam, para dirimir quaisquer questões oriundas desta seleção, bem como do contrato a ser celebrado.

Aracruz/ES, 04/10/2021

---

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

### TERMO DE REFERÊNCIA/DESCRIÇÃO TÉCNICA

#### 1. DO OBJETO:

Prestação de Serviços de Nutrição Hospitalar, para atender a Fundação Hospital Maternidade São Camilo, visando o fornecimento de dietas gerais e dietas especiais destinadas a pacientes internos no hospital (adulto, infantil), pacientes do Centro de Hemodiálise e acompanhantes dos pacientes internados (Lei Federal nº 8.069, de 13/07/90 e Lei Federal nº 10.741, de 01/10/03), bem como funcionários do hospital, do Centro de Hemodiálise e terceiros, 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 e especiais sendo que anutricionista, Responsável Técnica (RT), da empresa CONTRATADA, deverá ser responsável pelo acompanhamento de todo processo que envolve a execução do serviço de nutrição, com supervisão da Nutrição Clínica, do Serviço de Alimentação e Nutrição do Hospital, e apoio dos fiscais de contrato.

b) 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.

c) Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas gerais e especiais para pacientes internados, acompanhantes, funcionários e terceiros;

d) 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. Segue no Anexo III, a listagem de Imobilizados da FHMSC.

e) 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 terceiros, possibilitando maior comunicação entre o serviço de produção de refeições e o setor de nutrição clínica do hospital.

f) Apoio à rotina diária do serviço de nutrição clínica, sempre que necessário.

g) Apoio às atividades de ensino e pesquisa da instituição.

**Observação:** 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.

### **3. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS A SEREM CONTRATADOS**

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;

O serviço abrange a distribuição das dietas aos funcionários, terceiros, pacientes e acompanhantes do Hospital, distribuição de lanche solidário, combos aos funcionários que acompanham transferência de pacientes, bem como, distribuição de dietas aos pacientes e funcionários do Centro de Hemodiálise, sendo seu preparo realizado nas dependências da Instituição. É vedada a terceirização do serviço a outro prestador.

#### **3.1 DOS SERVIÇOS A SEREM DISPONIBILIZADO PELA EMPRESA:**

##### **3.1.1 Prestação de Serviços de Nutrição Hospitalar realizar-se-á, mediante:**

Para a operacionalização do serviço, os seguintes itens devem ser observados:

a) Será utilizada as dependências da FHMSC para preparação, porcionamento e distribuição dos pacientes e acompanhantes internos do hospital, dos colaboradores e terceiros devendo obedecer todas as legislações sanitárias vigentes.

b) O porcionamento das refeições dos pacientes e colaboradores do Centro de Hemodiálise, deverá ser realizada nas dependências da FHMSC e transportadas até a Clínica, seguindo todas as legislações sanitárias vigentes;

c) O acondicionamento das refeições destinadas aos pacientes deverão ser efetuados em recipientes térmicos (descartáveis ou não, de acordo com as determinações do SND da FHMSC), acompanhados de kits contendo talheres descartáveis e guardanapos de papel, devidamente embalados em sacos plásticos específicos para tal fim, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo SND da FHMSC;



- d) A distribuição no refeitório do Hospital das refeições destinadas aos funcionários, terceiros e acompanhantes dos pacientes legalmente instituídos, pelo sistema de self-service, usando prato em louças seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados, conforme especificados neste Termo de Referência;
- e) A distribuição das refeições no Centro de Hemodiálise, destinadas aos funcionários, deverá ser realizada em recipiente térmico (descartáveis ou não), contendo divisórias, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados, conforme especificados neste Termo de Referência;
- f) É de responsabilidade da empresa 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.
- g) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos da FHMSC a disposição da empresa prestadora dos serviços de nutrição.
- h) As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética da FHMSC, mediante anuência prévia da mesma.

### **3.2. Compõe os serviços que caracterizam o escopo de fornecimento:**

Programar as atividades de nutrição e alimentação compreende:

- Fornecimento de refeições, materiais de consumo em geral (descartáveis, 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;
- Oferecer cardápio especial, bem como decoração do refeitório em datas comemorativas (ano novo, páscoa, dia das mães, festa junina, dia dos pais, dia das crianças, natal) e/ou quando solicitado pela FHMSC;
- 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 qualquer alteração deverá ser comunicada com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;
- O Cardápio Diário e recomendações da FHMSC deverão nortear a elaboração dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.
- Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a empresa contrata 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.



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

### SÃO CAMILO

- Promover uma boa 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.
- 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.
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico próprio, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- Fornecimento de equipamentos e utensílios em caráter complementar e substituído sempre que necessário
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo –GLP.
- Aquisição de gêneros, produtos alimentícios, suplementos especiais, dietas especiais e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste Termo de Referência.
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo.
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo.
- Pré-preparos, preparos e cocção da alimentação.
- Porcionamento uniforme ou conforme esquema dietético das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados.
- 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, em casos de suspeita de intoxicações alimentares. As amostras serão enviadas para um laboratório especializado com ônus para CONTRATADA.
- Transporte interno e distribuição nas copas /leitos e dependências do hospital.
- Transporte e acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos e em veículos térmicos adequados a este tipo de serviço.
- As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento e distribuição (Carros térmicos).
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado pelo hospital.
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes, acompanhantes, funcionários e residentes.
- A alimentação fornecida deverá ser racional e estarem condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 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.

- Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- 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.
- A CONTRATADA deverá dispor de profissionais para atendimento 24 horas dos pacientes e/ou acompanhantes que necessitem de alimentação fora dos horários previstos.

### **3.3 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 acompanhantes SUS (exceto café da tarde): desjejum, almoço e janta.

Para os funcionários e terceiros: (exceto café da manhã): almoço, lanche da tarde (pago), jantar e lanche noturno.

### **3.4 Da distribuição de refeições para pacientes:**

•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;

•As Embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE;

•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.

•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 CONTRATANTE.

•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 (Arroz, feijão, proteína. guarnição); (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 deverão ser descartáveis compatíveis com a necessidade do



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

### SÃO CAMILO

paciente, embalados em sacos plásticos apropriados, individualmente e com guardanapo de papel, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

- Para atendimento do Convênio, o almoço e jantar as dietas deverão ser distribuídas em: recipientes térmicos com divisórias (proteína, arroz e guarnição) salada e sobremesa, todos com tampa térmica, copos descartáveis com tampa, bandeja de cor clara e de material liso, talheres descartáveis embalados individualmente compatível com a necessidade do paciente, e guardanapo de papel embalados individualmente, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos quando deitados.

- 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.

- Para atendimento aos pacientes da Hemodiálise, as refeições (almoço e jantar), deverão ser distribuídos em recipientes térmicos com divisórias, de maneira organizada, respeitando a quantidade orientada pela Nutrição Clínica do Hospital São Camilo;

- As Frutas deverão ser entregues higienizadas e embaladas corretamente, garantindo a qualidade nutricional, e higiênico-sanitária;

- As saladas deverão ser entregues em embalagens individuais, sachê de sal, sachê de azeite de oliva, sachê de vinagre conforme dieta do paciente. Forma deve ser aplicada nos casos de saladas cujos ingredientes sejam cozidos (batata, cenoura e outros legumes).

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

- Nos apartamentos o leite com café ou seu substituto, deverá ser apresentado em garrafas térmicas individuais, xícara com pires em quantidades suficientes e volume mínimo de 200 ml (150 ml de leite e 50 ml de café).

Na hemodiálise, o leite com café ou seu substituto, deverá ser apresentado em garrafas térmicas, e copos descartáveis, em quantidades suficientes, e volume mínimo de 200 ml (sendo 150 ml de leite e 50 ml de café);

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

O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada (Plástica – Porta Pão);

O pão deverá ser ofertado devidamente cortado para os pacientes de convênio;

As Manteigas e geleias deverão ser entregues em embalagens individuais tipo sachê, assim como os biscoitos (doce, tipo maisena) e as torradas deverão ser entregues em embalagens individuais.

Deverá ser disponibilizado em todos os apartamentos, Jarras para água, sendo de material liso, transparente, e de fácil higienização. O abastecimento deverá ser realizado com água mineral, em períodos regulares e/ou sempre que solicitado pela CONTRATANTE.



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

### **3.5 Da distribuição de refeições para funcionários, terceiros, residentes autorizados e acompanhantes legais liberados pelo serviço social:**

a) As refeições de acompanhantes, funcionários e terceiros serão distribuídas no Refeitório da CONTRATANTE, em sistema de balcão térmico (sistema de porcionamento), usando prato de louça branca (não porosa) de material resistente com controle quantitativo do prato protéico, 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;

c) Palitos devem ser embalados individualmente;

d) Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições e deverá ser fornecido apenas um copo por pessoa.

e) Anexo a ilha de distribuição, deverá ser mantido 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.

f) Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo SND.

g) 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.

h) Para os colaboradores na Hemodiálise, deverá ser fornecido talheres (garfo, faca e colher) em inox, bebida em quantidades suficientes, devendo ser oferecido copo descartável de 200ml, bem como sobremesa

### **3.6) Do recebimento de gêneros alimentícios, materiais e outros:**

#### **3.6.1 Deverão ser observados pela empresa prestadora do serviço de nutrição:**

- As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores.
- Veículos apropriados para entrega de mercadorias congeladas/resfriadas;
- A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte.
- Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador.
- A integridade e a higiene da embalagem.



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |

EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

SÃO CAMILO

- A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado.
- A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT-Associação Brasileira de Normas Técnicas.
- As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.
- 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.
- 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.
- A CONTRATADA deverá programar a entrega da alimentação prevendo atender aos horários descritos na tabela do Item 3.7.
- 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.
- A CONTRATADA deverá realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente. Sendo a CONTRATANTE a responsável pela fiscalização para certificação do atendimento da legislação.

### 3.7 Dos horários de distribuição das refeições:

#### 3.7.1- Tabela 1: Pacientes internados, acompanhantes, funcionários e terceiros.

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES*	FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS
Desjejum	07h00	07h00 - 07:30	-
Almoço	11h00	12h30 – 13h00	10h20 -13h20
Lanche (tarde)	14h30	-	15h00 -16h00
Jantar	17h30	20h00 às 20h30	20h45 - 21h45
Ceia	20h00	-	-



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |

EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

LANCHE SOLIDÁRIO			
LOCAL	1º HORÁRIO	2º HORÁRIO	Obs.: somente será oferecido , para pacientes que estiverem nos repousos.
PRONTO SOCORRO	12h00	18h00	

### 3.7.2 – Tabela 2: Pacientes e Funcionários Hemodiálise:

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS
Desjejum	06h30min	-
Almoço	11h00min	11h00min
Jantar	16h00min	-

### 3.8 Do controle bacteriológico das refeições:

- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- Estas amostras serão coletadas diariamente e armazenadas adequadamente, obedecendo a RDC nº 12 de 02/01/2001.
- Uma cópia do laudo deve ser entregue a UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) da CONTRATANTE assim que os resultados estiverem disponíveis.
- Nos casos de suspeita de intoxicações de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE.
- 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.

#### **4. DO PESSOAL**

**A)** A CONTRATADA deverá manter no Hospital um quadro fixo de pessoal, com o mínimo de 15 funcionários (conforme tabela abaixo) 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. Segue na tabela 3, quadro de funcionários:

<b>Função</b>	<b>Quantidade</b>
Cozinheiro	2
Ajudante de Cozinha	2
Atendente de Refeitório	2
ASG	2
Copeiras	6
Nutricionista	1

**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 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 da empresa contratada deverá atender aos requisitos profissionais estabelecidos pela FHMSC.

**D)** O nutricionista escolhido, deverá estar disponível no hospital, cumprindo a carga horária de 44 horas/semanais, distribuídas de maneira que possibilite o acompanhamento do preparo e distribuição das refeições dos pacientes e colaboradores, bem como, acompanhe as demandas de visitas sanitárias;

**E)** 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.

**F)** 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.

**G)** 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,



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

### SÃO CAMILO

jalecos, calças (não é permitido calça jeans) 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.

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

**I)** 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).

**J)** 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.

**K)** 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.

**L)** 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.

**M)** Em relação ao recurso humano (copeiras) para manipulação e distribuição de refeições a CONTRATADA deve-se responsabilizar pela contratação de profissionais exclusivos para função, 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.

## 5. DA ESTIMATIVA PREVISTA PARA O FUNCIONAMENTO INTEGRAL DO HOSPITAL

5.1 A distribuição das quantidades a seguir se refere quanto ao funcionamento integral do hospital. **5.1.1 ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES DE REFEIÇÕES MENSAL ESTIMADAS:**

**Tabela 4: Dietas para pacientes Hospital:**

SERVIÇOS	QUANTIDADE (ESTIMADA)/mês
Desjejum	1.400
Almoço	1.550
Lanche	1.250
Lanche Solidário	140
Jantar	1.550
Ceia	1.850
<b>Total</b>	<b>7.740</b>

**Tabela 5: Dietas para acompanhantes (dieta livre):**

<b>Tipo de refeição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Qtd. Diária</b>	<b>Qtd. Mensal</b>
Desjejum	Unidade	30	580
Almoço	Unidade	40	700
Jantar	Unidade	30	630

**Tabela 6: Dietas para terceiros e funcionários Hospital (dieta livre):**

<b>Tipo de refeição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Qtd. Diária</b>	<b>Qtd. Mensal</b>
Desjejum	Unidade	--	--
Almoço Hospital	Unidade	110	2800
Almoço Hemodiálise	Unidade	12	260
Jantar	Unidade	50	550
Café da tarde	Unidade	80	610
Lanche Noturno	Unidade	20	350

**Tabela 7: Dietas para pacientes Hemodiálise:**

<b>Tipo de refeição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Qtd. Diária</b>	<b>Qtd. Mensal</b>
Desjejum	Unidade	16	540
Almoço	Unidade	16	300
Jantar	Unidade	16	230

## **6. DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

6.1 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.

6.2 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.



6.3 A CONTRATADA deverá efetuar reparos, modificações e adaptações que se façam necessários para o melhor funcionamento e otimização do espaço cedido nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente e mediante aprovação da FHMSC.

6.4 Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da UAN, objeto do contrato, estejam em conformidade com a legislação.

6.5 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.

6.6 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras.

6.7 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, EPIs, entre outros) necessários à execução dos serviços.

6.8 Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, periodicamente e/ou sempre que necessário.

6.9 Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

6.10 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.

6.11 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.

6.12 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.

6.13 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.

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

6.15 Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE.

6.16 Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do CONTRATANTE, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

6.17 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.

6.18 Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento de propriedade do CONTRATANTE.



6.19 Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados.

## **7. DA HIGIENIZAÇÃO DOS ALIMENTOS**

7.1 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.

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

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

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

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

## **8 . DA HIGIENE PESSOAL**

**8.1** Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa.
- Fazer a barba diariamente.
- Não aplicar maquiagem em excesso.
- Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte.
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos.
- Manter os sapatos e botas limpos.
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento e realizar remanejamento quando necessário.
- Manter a higiene adequada das mãos.
- 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.
- 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.
- Não usar joias, brincos, bijuterias, relógio e outros adereços.
- 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.

## **9. DA HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES:**

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

▪ O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água.

▪ Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias.

▪ Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha.

▪ 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.

### **9.1 Da higienização dos equipamentos e utensílios**

▪ 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°.

▪ 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.

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

▪ Utilizar, para pisos e paredes, panos de algodão, que deverão ser higienizados após cada uso e sanitizados com solução de hipoclorito de sódio. Os panos de chão da cozinha, esfregões usados no Hospital devem ser higienizados em local apropriado (tanque específico) fora da Cozinha.

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

▪ 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.

▪ 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.



**FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO**

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente.
- As painéis, 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:**

- Garrafas em plástico resistente/transparente com tampa rosqueável com capacidade para 01 e 1,5 litros para água ou suco;
- Garrafas térmicas com capacidade de 1 e 5 litros para serviço de copa;
- Sabão bactericida líquido para higienização das mãos;
- Saboneteira, para cozinha e refeitório;
- Faca de mesa e sobremesa em aço inox, pontas arredondadas, resistente, com aproximadamente 21 cm de comprimento;
- Garfo de mesa e sobremesa em aço inox, resistente, bordas lisas, com aproximadamente 18 cm de comprimento;
- Colher de mesa e sobremesa em aço inox, cabo arredondado, resistente, com aproximadamente 17 cm de comprimento;
- Colher plástico em material polipropileno, resistente, atóxico, com aproximadamente 16 cm de comprimento
- Termômetro para alimentos;
- Termômetro para ambiente;
- Termômetro para geladeira;
- Toalhas de papel branco não reciclável;
- Fornecer azeite, vinagre e sal em sachê.
- Pratos de mesa rasos e fundos em vidro temperado linha de mesa tradicional tamanho alt 3 cm x diam 22cm;
- Bandejas em plástico, antiderrapante, de cor clara
- Pano de prato descartável (PERFEX)
- Lixeira de 100lt com pedal em inox ou polietileno resistente.

### **MATERIAIS DESCARTÁVEIS:**

- Marmitex tipo saladeira, descartáveis, com tampa;
- Marmitex 3 e 4 divisões, descartáveis, com tampa;
- Copo com capacidade para servir 200ml (com tampa), para fornecimento de líquidos descartáveis, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;



- Copo com capacidade para servir 200ml (sem tampa), para fornecimento de líquidos ou dietas complementares, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
- Copo com capacidade para servir 50 ml (sem tampa), para fornecimento de cafezinho, sendo estes de acordo com as normas da ABNT;
- Guardanapo de papel 24 x 24 cm/ 32 x 32cm de gramatura de 18g embalado individualmente;
- Embalagem com capacidade para servir 100 ml (com tampa), para fornecimento de sobremesas;
- Mexedores para café(pazinhas);
- Talheres descartáveis (garfo, faca, colher em plástico resistente ) para sobremesas e refeições
- Thalheres em inox ( garfo, faca e colheres) para refeições servidas no refeitório.
- Embalagem plástica em diversos tamanhos (para acondicionamentos de talheres, guardanapos, pães, biscoitos, frutas e alimentos em geral);
- Etiqueta para identificação;
- Canudos articuláveis embalados individualmente para dietas líquidas;



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

### **DIETAS DE ROTINA**

#### **Dieta normal ou livre (N)–Paciente Adulto**

Destinada aos pacientes, funcionários, terceiros, 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, terceiros e acompanhantes:** almoço, lanche (da tarde) jantar e lanche noturno.

- **Observação:** preferência por alimentos pobres em gordura e açúcar refinado, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.

**Tabela 8: Composição diária dos desjejuns ( Desjejum, Lanches):**

<b>Componentes</b>	<b>Quantidade</b>
Pão Frânces OU Pão Doce OU Pão Integral	01 Unidade de 50g / 02 fatias
Biscoito tipo Maisena	01 embalagem individual
Torrada	01 Embalagem Individual
Leite	200ml
Café	200ml
Adoçante Sachê	01 Unidade
Açúcar Sachê	02 Unidades
Geléia Sachê	01 Unidade
Queijo Branco	40g – 2 fatias de 20g
<b>Substitutos:</b>	
Café com Leite	Suco, Chá ou Vitamina de Fruta



**Tabela 9: Composição refeições Pacientes (Almoço, Jantar):**

<b>Componentes</b>	<b>Quantidades</b>
Arroz Branco OU Integral	-
Feijão Cozido	-
Prato Principal	Uma Opção Proteica (carne branca ou vermelha ou peixe)
Guarnição	Uma Opção
Salada Cozida	Uma Opção
Salada Crua	Uma opção
Sobremesa	Doce caseiro, gelatina ou fruta
Suco	200 ml
Açúcar	01 Sachê
Adoçante	01 Sachê
Sopa	Uma Opção

**Tabela 10 :Ceia para pacientes:**

<b>Componentes</b>	<b>Quantidade</b>
Mingau de cereal (milho, aveia, arroz, multi-cereais, maisena)	Um copo 200ml
Pão Doce	01 Unidade de 50g
Torrada	01 embalagem individual
Biscoito Doce tipo Maisena	01 embalagem Individual
Geleia	01 Sachê
Manteiga	01 sachê
Vitamina de Fruta	200 ml
Suco	200ml
Chá	200ml
<b>OBS: A Ceia de Puérpera, será composto por:</b>	
Pão	01 Unidade de 50g
Suco Ou Vitamina	200ml
Fruta	01 Unidade



**FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO**

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

**Tabela 11: Lanche Solidário para pacientes no repouso:**

Componentes	Quantidade
<b>Completo:</b>	
Pão Frânces OU Doce com manteiga	01 unidade 50g
Café com Leite	200ml
<b>Somente Bebida:</b>	
Café com Leite	200ml

**Tabela 12: Café da Tarde, Combos e Lanche Noturno de Funcionários e Terceiros (cardápio contendo preparações diversificadas:**

Componentes	Quantidade
Pão recheado ou com manteiga, Bolos, Cachorro – Quente, Misto quente	Uma Unidade
Sucos, Café com Leite, Leite Queimado, Refrigerante	200ml

**Tabela 13: Composição de Refeições para Funcionários e Terceiros (Almoço e Jantar):**

Componentes	Quantidade
Arroz branco e Integral	-
Feijão	-
Guarnição	01 Unidade
Prato Principal	02 opções (e uma opção de ovo)
Salada Crua e Cozida	03 Opções
Sobremesa	01 Opção (doce caseiro ou fruta)
Suco	01 Copo 200ml

**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

#### **Dieta Branda(Br)**



**FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO**

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

**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 coados;
- 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; 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.

Rua Manoel Pereira Pinto, nº 300, Vila Rica, Aracruz – ES, CEP: 29194-129



**FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO**

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

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.

**Tabela 14 - Alimentos e preparações indicadas:**

Chás, sucos e refrescos de frutas coados, água de coco, vitaminas, mingaus, iogurtes, arroz doceliquidificado e canjica liquidificados;
Caldos de carnes, purês, papas amassadas de vegetais, sopas ou cremes, arroz, feijão e carnesliquidificadas;
Frutas liquidificadas ou em papas ou em cremes, gelatinas, pudins liquidificados e geléias defrutas e de mocotó.
Leites, mingaus, vitaminas, iogurtes, canjica, arroz doce, curau;
Sopas, canjas, cremes, arroz papa, feijão semi-liquidificado, carnes desfiadas ou moída, purês devegetais, 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 empasta, 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 (espessada); 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 consistênciasólida, 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).

### Tabela 15 -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"><li>• 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;</li><li>• Purê de legumes;</li><li>• Sobremesa cremosa;</li><li>• Suco de frutas natural.</li></ul>
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.)



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27) 3256-9700 / (27) 3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

**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, mingauros, 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, sucrose refrescos de frutas, chás, gelatinas, geleias de frutas e de mocotó, água de coco, canjica e arroz doce liquidificado(ralos).

Tabela 16 - Composição das refeições:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES
Desjejum, lanches e ceia.	Bebida láctea ou suco de frutas ou chá ou conformeprescrição.
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



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

SÃO CAMILO

NaClou1,6g 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 vinagre com limão, etc.) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da CONTRATANTE.

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

**Tabela 17 - Alimentos recomendados e a serem evitados na dieta hipossódica.**

Grupo Alimentar	Alimentos Recomendados	Alimentos A SEREM EVITADOS
<b>Pães, cereais, arroz e massas</b>	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.
<b>Hortaliças</b>	Todas as hortaliças frescas.	Conservas de hortaliças, como milho e ervilha enlatados, picles, azeitona, chucrute, sopas industrializadas, hortaliças congeladas.
<b>Frutas</b>	Todas.	Nenhum.
<b>Leite, iogurte e queijo</b>	Queijo com baixo teor de sódio, como ricota (26mg de sódio na porção de 30g) e leite 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 de sódio na porção de 30g), parmesão, roquefort, camembert, provolone, cheddar cremoso.
<b>Carnes, aves, peixes e ovos</b>	Carnes assadas, cozidas e grelhadas, preparadas sem sal.	Presunto, apressado, linguiça, salsicha, bacon, charque, defumados, embutidos, bacalhau, carnes temperadas, enlatados (como sardinha e atum), carne à milanesa, empanadas ou fritas.
<b>Gordura, óleo e açúcares</b>	Todos com moderação e sem sal.	Doces industrializados, gelatina, pudins, sucos industrializados (empó ou envasados) com corantes e conservantes.



SÃO CAMILO

## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

<b>Temperos</b>	Alho fresco, cebola fresca, limão, vinagre, cominho, salsinha, cebolinha, sálvia, manjerona, manjeriço, alecrim, louro, estragão, colorau, páprica, orégano, cravoda 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 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

### **Dieta hiperproteica (↑PTN)**

**Objetivo:** fornecer aporte proteico elevado, cuja relação caloria/proteína deveser adequada, a fim de produzir balanço nitrogena do 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.

<b>No desjejum:</b> ovo cozido ou queijo.
<b>No almoço e no jantar:</b> omelete ou ovo mexido ou porção de carne ou ave, que nãoconste 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 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

### **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 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

**SÃO CAMILO**

**Indicação:** prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorrêia), 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.

### 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 (Líquida 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



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

### SÃO CAMILO

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.

### **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 devida e complementar com suplementos nutricionais específicos para o diabético.



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

SÃO CAMILO

● Nos casos de solicitação de dieta para correção da hipoglicemia, procederda seguinte maneira:

➤ **TURNO DIURNO:** Caso a solicitação médica ocorra até 30 minutos antes da distribuição das refeições, o nutricionista da SND da CONTRATANTE solicitará á 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.

● **Tabela 18: Desjejum/ Lanche de Pacientes diabéticos:**

Componentes	Quantidades
Pão Integral OU Frânces Ou torrada	02 Fatias/ 01 Unidade/ 01 Embalagem individual
Queijo Branco	40g – 2 Fatias de 20g
Leite	200ml
Café sem Açúcar	200ml
Sachê Adoçante	01 Unidade

**Tabela 19: Refeição para Pacientes diabéticos (Almoço e Jantar):**

Componentes	Quantidades
Arroz Integral	-
Feijão	-
Prato Principal	Uma opção de Proteína (Carne vermelha, branca ou peixe)
Salada crua	2 Opções
Suco com Adoçante	200ml
Sobremesa	Fruta ou Gelatina Sem açúcar



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

### 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).

**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.



**FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO**

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

**SÃO CAMILO**

Seguir as orientações nutricionais, da Nutrição Clínica do Hospital São Camilo, e seguir cardápio proposto.

### **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, galetto, peru, porco, coelho, pato, ganso, embutidos, sardinha, 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 hiperoxalúria 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.



**FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO**

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

**SÃO CAMILO**

**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 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, proteínado 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**

**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**



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

**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 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).

**Tempo de 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 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.

### **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.



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700 / (27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

SÃO CAMILO

- 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.

- 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 contraindicado 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.*

**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.*



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br

SÃO CAMILO

### ANEXO III

**Tabela 20: Imobilizados**

QUANTIDADE	OBJETO	LOCAL
1 unidade	Fogão 6 bocas em aço inox	Cozinha
2 unidades	Prateleiras em inox	Estoque
4 unidades	Prateleiras em inox	Câmara refrigerada e congelada
1 unidade	Balcão de Distribuição	Refeitório
7 unidades	Dispensers de sabão e álcool	Banheiro, Lavabo, Cozinha, Refeitório
1 unidade	Armário 4 portas branco	Escritório
1 unidade	Computador	Escritório
1 unidade	Impressora	Escritório
1 unidade	Ar-condicionado	Escritório
1 unidade	Sofá preto	Escritório
1 unidade	Sistema de Ponto	Refeitório
1 unidade	Bebedouro	Refeitório
8 unidades	Mesa	Refeitório
40 unidades	Cadeiras	Refeitório
1 unidade	Banco de Madeira	Vestiário
1 unidade	Mesa de Madeira	Estoque
2 unidades	Carro de Distribuição Refeição	Copa
1 unidade	Coifa e sistema de exaustão	Cozinha



## FUNDAÇÃO HOSPITAL MATERNIDADE SÃO CAMILO

CNPJ 27.108.380/0001-39 | TEL: (27)3256-9700/(27)3256-9773 |  
EMAIL: [hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br](mailto:hospitalsaocamilo@hospitalsaocamilo.org.br)

SÃO CAMILO

### ANEXO IV

Tabela 21 – Valores Unitários

<b>Dietas para acompanhantes (dieta livre)</b>				
<b>Tipo de refeição</b>	<b>Unidade</b>	<b>Qtd. mensal</b>	<b>Valor Unitário</b>	<b>Valor Mensal</b>
Desjejum	Unidade	580		
Almoço	Unidade	700		
Jantar	Unidade	630		
<b>Dietas para terceiros e funcionários Hospital (dieta livre)</b>				
Desjejum	Unidade	--		
Almoço Hospital	Unidade	2800		
Almoço Hemodiálise	Unidade	260		
Jantar	Unidade	550		
Café da tarde	Unidade	610		
Lanche Noturno	Unidade	350		
<b>Dietas para pacientes do Hospital</b>				
Desjejum	Unidade	1.400		
Almoço	Unidade	1.550		
Lanche	Unidade	1.250		
Lanche solidário	Unidade	140		
Jantar	Unidade	1.550		
Ceia	Unidade	1.850		
<b>Dietas para pacientes Hemodiálise</b>				
Desjejum	Unidade	540		
Almoço	Unidade	300		
Jantar	Unidade	230		