

**TERMO DE REFERÊNCIA****1. DESCRIÇÃO DO OBJETO:**

1.1 Contratação de empresa especializada para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, tanto na parte da produção de refeições, quanto na parte de atendimento nutricional, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados, no Hospital Estadual de Aparecida de Goiânia Cairo Louzada – HEAPA.

**2. DOS SERVIÇOS:**

2.1 Atender às necessidades do hospital supracitado quanto ao fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar, destinadas a pacientes, acompanhantes, funcionários e outros (desde que devidamente autorizados pela alta direção da unidade).

2.2 Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive à noite, aos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho Regional de Nutrição de Goiás (CRN-GO). Bem como a equipe de preparo das refeições e de apoio, em número suficiente, de forma a garantir que o serviço seja igualmente executado, conforme licitado.

2.3 Fornecer gêneros e produtos alimentícios, água mineral, gás GLP, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), receber mercadorias, estocar produtos, preparar, manipular e distribuir tanto a alimentação normal, quanto a alimentação dietética e alimentos complementares.

2.4 As dietas enterais, suplementos, módulos alimentares, frascos e equipos serão fornecidos pela CONTRATANTE, mas **cabe à CONTRATADA disponibilizar toda a mão de obra qualificada, tanto operacional quanto administrativa, em quantidade apropriada para desenvolver todas as atividades previstas neste Termo de Referência. Bem como equipamentos, materiais e utensílios em número suficiente à perfeita execução dos serviços.** Envolvendo assim todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições/dietas aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme o padrão de alimentação estabelecido em cardápio, os tipos de dietas prescritas, o número de pacientes internados e os respectivos horários definidos, observando sempre as normas vigentes, sobretudo as da Vigilância Sanitária.

2.5 A prestação dos serviços de nutrição e dietética (alimentação), objeto deste Termo de Referência, poderá realizar-se nas dependências da CONTRATANTE, devendo ser assegurada

uma alimentação balanceada, em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da unidade hospitalar, dentro dos critérios exigidos pelos órgãos competentes, especialmente os da Vigilância Sanitária.

2.6 A alimentação deverá ser fornecida pela CONTRATADA, aos colaboradores, em balcões térmicos (quente e frio). A CONTRATADA responsabilizar-se-á pela aquisição, instalação e manutenção periódica dos balcões, incluindo mão de obra, conserto e reposição de peças.

2.7 Deve a CONTRATADA responder e corrigir com presteza, as inadequações/inconformidades encontradas e comunicadas, seja por e-mail ou via Comunicado Externo (C.E.), pela equipe de fiscalização da unidade ou do contrato. Especificando o prazo que levará para solucionar o problema identificado.

2.8 Atender prontamente a qualquer solicitação da administração inerente ao presente objeto deste Termo de Referência.

2.9 Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de produtos adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas de preparações, referentes ao objeto licitado, sempre que solicitado pela fiscal do contrato.

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

- Planejamento e programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração do cardápio quinzenal ou mensal para colaboradores, pacientes e acompanhantes - prevendo-se substituições, relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados com os respectivos consumos "per capita" e frequência de utilização;
- Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Planejamento e programação de aquisição de gás GLP, utilizado na preparação das refeições;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo e controle de temperatura desses gêneros (tanto no recebimento quanto na estocagem);
- Seleção, pré-lavagem e higienização, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição dos alimentos;
- Porcionamento e distribuição adequada das refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores dentro das condições exigidas pela legislação sanitária;

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

- Recolhimento dos utensílios e resíduos alimentares descartados pelos pacientes e acompanhantes, beira leito, após cada refeição;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha, bem como dos utensílios utilizados pelos pacientes e acompanhantes;
- Higienização e limpeza do Refeitório da unidade, mesas, cadeiras e utensílios utilizados nas refeições pelos colaboradores do hospital;
- Fixação do cardápio do dia (em modo físico) na entrada do refeitório, bem como a disponibilização do mesmo (em meio eletrônico) na Intranet da CONTRATANTE;
- Entrega semanal do cardápio (em modo físico) para a fiscal do contrato;
- Controlar o acesso ao Refeitório do hospital por Biometria e apresentar o controle nominal das refeições distribuídas aos colaboradores da unidade, por setor/centro de custo e tipo de refeição ofertada;
- Apresentar diariamente o controle nominal das refeições distribuídas aos autorizados pela direção da CONTRATANTE conforme o tipo de refeição ofertada;
- Apresentar o controle nominal e informatizado de todas as refeições/dietas distribuídas aos pacientes, acompanhantes, colaboradores e aos autorizados pela direção à CONTRATANTE e órgãos fiscais;
- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- A execução dos serviços deverá estar sob a responsabilidade técnica de um Nutricionista, devidamente inscrito no Conselho competente, cuja função abranja o desenvolvimento de todas as atividades técnico - administrativas, inerentes ao serviço de nutrição e dietética hospitalar;
- Os serviços deverão ser prestados dentro dos padrões técnicos ditados pelas normas vigentes, apresentando quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente, conforme a necessidade da unidade;
- A operacionalização, porcionamento e distribuição das refeições/dietas deverá ser supervisionado pelo responsável técnico da CONTRATADA, sob a fiscalização da CONTRATANTE, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam as alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório;
- Na elaboração dos cardápios deverão ser observados os hábitos e tabus alimentares regionais e características da clientela alvo, possibilitando dessa forma, o atendimento adequado;

  
Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

  
Agripino Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

- As refeições deverão ser acondicionadas de maneira adequada, em balcões térmicos (quente e frio, com proteção tampa saliva) garantindo assim a manutenção da temperatura dos alimentos até o seu consumo;
- A coleta diária de amostras de toda alimentação preparada (sólidos e líquidos), deverá ser realizada em recipientes apropriados e mantida vedada, sob temperatura adequada de acordo com as normas sanitárias vigentes, pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas, para eventuais análises laboratoriais;
- Deverá ser elaborado um cronograma bacteriológico/microbiológico da alimentação e da água a ser fornecido mensalmente, ou a qualquer momento nos casos de suspeita de toxinfecções alimentares;
- Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá monitorar a aceitação e a apresentação dos cardápios, através de uma pesquisa de satisfação mensal das refeições servidas na unidade. O resultado das pesquisas deve atingir no mínimo 70% de satisfação entre o número de pessoas pesquisadas. Caso o percentual da pesquisa realizada não seja atingido, cabe a CONTRATADA promover alterações imediatas no cardápio, visando melhorar este índice;
- Deve-se monitorar e anotar em planilhas as temperaturas dos alimentos durante o seu recebimento e estocagem, bem como durante a distribuição das refeições preparadas, do início ao fim do serviço, a fim de manter a qualidade e segurança do produto entregue para consumo em toda a unidade hospitalar;
- Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, o/a Nutricionista, responsável técnico, da CONTRATADA, deverá elaborar um diagnóstico da situação inicial e apresentar à CONTRATANTE;
- A CONTRATADA deve manter em Pleno Funcionamento a Comissão de Equipe Multiprofissional de Terapia Nutricional (EMTN). Participando das reuniões, elaborando as atas das mesmas e colocando-as no Qualiex.
- Deve apresentar um cronograma das reuniões da EMTN, tanto ordinárias como extraordinárias, as quais caso não ocorram, precisam ser justificadas.
- O Manual de Boas Práticas de Manipulação dos Alimentos e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) padrões, conforme a legislação, deverão ser entregues ao Nutricionista da CONTRATANTE em até 30 dias - após início da execução dos serviços contratualizados, sendo que os mesmos devem ser revistos e modificados sempre que necessária a realização de alterações nas operações documentadas, ou por necessidade de atualização anual.

### 3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO ÀS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS:

3.1 Prestar os serviços nas dependências físicas, nos setores e horários estabelecidos pela CONTRATANTE, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados.

3.2 Caso a unidade hospitalar não ofereça condições para a elaboração das refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las dentro dos critérios deste Termo de Referência, em local de sua responsabilidade, sem que isso importe em qualquer ônus para a CONTRATANTE. E deverá ainda a CONTRATADA promover o transporte das refeições produzidas, devidamente acondicionadas em hot-box, inteiramente sob a sua responsabilidade e custo, com observância estrita das normas sanitárias vigentes, especialmente as da Vigilância Sanitária.

3.3 Para a preparação das refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a cumprir os critérios exigidos pelos órgãos competentes de fiscalização, especialmente os da Vigilância Sanitária.

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

3.5 Manter as dependências físicas, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Fazendo a manutenção preventiva, corretiva e calibrações, com as devidas anotações de responsabilidade técnica (emissão de laudos).

3.6 Quando necessário, substituir equipamentos e utensílios que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido à má utilização ou estado de conservação. E/ou complementar, sempre que necessário, os equipamentos, utensílios e materiais recebidos da CONTRATANTE, de modo que o atendimento não fique prejudicado, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

3.7 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com o consumo de gás GLP, utilizado na área de produção. E também pela manutenção da rede de gás, apresentando a anotação de Responsabilidade Técnica do Tanque e da Rede.

3.8 Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, incluindo aparelhos de ar condicionado (no estoque, na Unidade de Dietas Especiais – UDE, na sala dos Nutricionistas ou conforme determinação da Vigilância Sanitária) os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

*Flavia Rosemberg*  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

*Agripino J. A. Neto*  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

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

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

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

3.12 Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento das refeições, de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com Doenças Infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na Custódia, Pavilhão Asilar e sempre que for detectada a sua necessidade na unidade.

3.13 Utilizar materiais descartáveis resistentes, com qualidade comprovada, na cor branca ou transparente.

3.14 Nos casos de manejo das dietas enterais, suplementos e módulos alimentares, a CONTRATADA deverá garantir o controle de qualidade no manuseio e distribuição, bem como a respectiva responsabilização técnica.

3.15 Fazer o controle de pragas e vetores a cada quinze (15) dias, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

3.16 Cabe à CONTRATADA a manutenção e higienização com periodicidade quinzenal, mensal ou conforme a necessidade (não excedendo o prazo de 30 dias) do sistema de exaustão, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

3.17 Fazer a manutenção quinzenal de todos os aparelhos de ar-condicionado do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE. Bem como apresentar cronograma e PMOC, com anotação de Responsabilidade Técnica.

3.18 Cabe à CONTRATADA a limpeza bimestral ou sempre que houver necessidade (não extrapolando o prazo de 60 dias) da caixa de gordura do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

  
Maria Rosenberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

  
Agostinho J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

3.19 Manutenção do sistema escamoteável dos ralos, das telas das janelas, limpeza diária das grelhas no piso, manutenção das portas, as quais devem ser mantidas ajustadas aos batentes, bem como das escovas de vedação.

3.20 Cabe a CONTRATADA executar mensalmente (ou sempre que houver a necessidade) a manutenção preventiva e corretiva do sistema hidráulico, elétrico e alvenaria do setor, com o respectivo fornecimento de peças, materiais e mão de obra.

3.21 Toda e qualquer alteração da estrutura predial, elétrica e/ou hidráulica deverá ser autorizado pelo Setor de Engenharia da CONTRATANTE.

3.22 Cabe à CONTRATADA fornecer o seu próprio sistema de comunicação (telefonia e internet) para as atividades a serem realizadas na instituição.

#### **4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA QUANTO AO RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO, FORNECIMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:**

4.1 Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, garrafas de água de 500 ml, produtos descartáveis, garrafas térmicas, produtos de limpeza e conservação, higiene pessoal, uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI's), crachás e outros.


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

4.3 Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos competentes e cuja qualidade seja comprovada.

4.4 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (balcões térmicos, câmaras, geladeiras, freezers e outros). Realizando a aferição diária das temperaturas, com o controle através de mapas de apuração.

4.5 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº216, de 15/09/94 - ANVISA.

4.6 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial da CONTRATANTE ou quando houver troca de fornecedores, em até 24 (vinte e quatro) horas.

  
Rosângela RoseMBERG  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

  
Agripino A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

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

4.8 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, armazenamento e distribuição, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº216, de 15/09/04 - ANVISA.

4.9 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar o desabastecimento ou ocasionar transtornos ao serviço.

4.10 As dietas enterais devem ser identificadas conforme a política de identificação da CONTRATANTE, cabendo a distribuição destas refeições à CONTRATADA, sem nenhum custo adicional para a CONTRATANTE.

4.11 As identificações das dietas enterais em sistema fechado e suplementos ou módulos nutricionais deverão conter etiquetas, que serão fornecidas pela CONTRATADA, em conformidade com o estabelecido pela CONTRATANTE.

4.12 Cabe à CONTRATADA fazer o controle do estoque diário e prestar contas mensalmente, ou sempre que solicitado, das dietas enterais, dos suplementos e módulos alimentares, bem como dos insumos e acessórios complementares que recebem da CONTRATANTE para o manuseio na UDE e distribuição para os pacientes.

## **5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:**

5.1 É vedada à CONTRATADA, expressamente, aproveitar-se de qualquer componente de refeições preparadas e não servidas, para a elaboração de novas refeições.

5.2 Deve-se cumprir, rigorosamente, os horários estabelecidos, pela CONTRATANTE, para o fornecimento e distribuição das refeições, dietas enterais, suplementos e módulos alimentares para os pacientes, acompanhantes e colaboradores.

5.3 Deve-se cumprir os horários estabelecidos, pela CONTRATANTE, para o fornecimento e distribuição da água para os pacientes e acompanhantes, em todos os leitos do hospital, inclusive na Unidade de Terapia Intensiva (UTI).

5.4 Cabe à CONTRATADA fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços, tais como: copos e talheres descartáveis, garrafas térmicas, guardanapos e outros.



5.5 Deve-se fornecer e manter o controle da louça em geral (pratos rasos, pratos de sobremesa, xícaras de chá, xícaras de café, bowls e talheres em inox: garfos, facas e colheres), em quantidades suficientes ao número de refeições servidas no refeitório, com o objetivo de garantir um bom atendimento aos colaboradores da unidade.

5.6 É expressamente vedada à CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para qualquer outra unidade que não seja o próprio hospital CONTRATANTE.

5.7 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº216, 15/09/04 - ANVISA.

5.8 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente dos vegetais crus, em solução clorada de acordo com as legislações vigentes e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

5.9 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 - ANVISA.

5.10 Responsabilizar-se pela instalação, manutenção e substituição de filtros para água potável na cozinha e UDE da unidade.

5.11 Para setores críticos como a UTI, fornecer para os pacientes, água mineral, em garrafas de 500ml, sendo vedado o fornecimento de água potável, filtrada.

5.12 Entregar porções de todas as preparações/refeições elaboradas, para degustação, para a Nutricionista, responsável pela CONTRATANTE, com a devida antecedência, devendo realizar a imediata alteração e/ou substituição daquelas que se apresentarem impróprias para o consumo ou que não estiverem adequadas conforme as exigências da CONTRATANTE, sem ônus ou custos adicionais.

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

Thalita Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

5.14 Observar a aceitação das preparações servidas. E no caso de haver rejeição por parte dos colaboradores, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da Nutricionista, responsável pela CONTRATANTE.

5.15 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº216, 15/09/04 – ANVISA.

5.16 Coletar amostras de no mínimo 200g de todas as refeições preparadas (sólidas e líquidas), as quais deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e vedados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº216, 15/09/04 - ANVISA.

5.17 A análise microbiológica dos alimentos preparados (sólidos e líquidos) deverá ser realizada pela CONTRATADA, a qual arcará com os custos do procedimento, sem nenhum direito de reembolso ou cobrança à CONTRATANTE. Do laudo técnico ou relatório resultante deverá a CONTRATADA fornecer sem qualquer ônus uma cópia à CONTRATANTE. A análise microbiológica deverá ser realizada pelo menos 1 (uma) vez por mês ou sempre que a CONTRATANTE demandar esta necessidade. Cabe a CONTRATADA arquivar os originais dos registros da operação *in loco*.

5.18 A análise físico-química e microbiológica da água deverá ser realizada pelo menos 1 (uma) vez por mês ou sempre que houver necessidade e for solicitada pela CONTRATANTE, arquivando-se os originais dos registros da operação *in loco*, e com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE. A água para análise deve ser coletada em dois pontos na cozinha (no filtro da cozinha e no filtro da UDE).

5.19 O exame microbiológico dos equipamentos e utensílios deverá ser realizado sempre que houver necessidade e for solicitado pela CONTRATANTE, a cargo sempre da CONTRATADA.

5.20 Manter o registro das medições de temperatura: do ambiente, dos equipamentos e dos alimentos, em planilhas próprias, e de fácil acesso e com assinatura do responsável. As aferições devem ser realizadas durante todo o processo de operacionalização dos alimentos: recebimento, manipulação e distribuição.

5.21 Deverá garantir a entrega das refeições/dietas na UTI, Enfermarias, Refeitório e em qualquer outro local designado pela CONTRATANTE, dentro dos horários de distribuição de refeições, a fim de garantir a qualidade microbiológica dos alimentos/preparações.

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

5.23 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço/custo da refeição, respeitando a composição das dietas definidas neste Termo de Referência.

5.24 Fornecer sachês de açúcar, adoçante, manteiga, manteiga sem sal, margarina, margarina sem sal, geleia, geleia diet, sal, azeite, vinagre e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e colaboradores.

5.25 Fornecer garrafas de café, chá e água em garrafas de 500 ml para as Diretorias da unidade.

5.26 Para as bebidas sem açúcar fornecer 2 (dois) sachês de adoçante juntamente com um mexedor ou colher para auxiliar na diluição. Utilizar adoçantes somente a base de sucralose ou stevia. Não serão permitidos outros adoçantes com substâncias do tipo: dextrose, sacarina monossódica e glutamato monossódico.

5.27 As etiquetas deverão conter: o nome da clínica, leite, nome completo do paciente, nome da mãe, dieta prescrita, tipo de refeição, horário de envase, prazo de validade e data de preparo. As bebidas devem conter também: o volume total, o nome da preparação, sua composição, se contém ou não açúcar. As etiquetas para as saladas e sobremesas não precisam ser identificadas com o nome e leite do paciente.

5.28 As refeições dos pacientes e acompanhantes (almoço e jantar) devem ser entregues juntamente com o devido kit de talher (garfo, faca, colher e guardanapo), bem como com o kit de tempero para a salada: sal, azeite e vinagre.

5.29 O desjejum, o lanche da tarde e a ceia, conforme o cardápio do dia, devem ser entregues, contento faca, garfo, e/ou colher e guardanapo, bem como o acompanhamento adequado, conforme a dieta de cada paciente, manteiga sem sal, geleia diet e/ou requeijão.

5.30 Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente e de boa qualidade, na cor branca ou transparente. Isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e bordas afiadas. As facas fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico e das frutas servidas inteiras.

5.31 Os kits de talheres deverão estar selados mecanicamente.

5.32 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar devidamente identificados com uma etiqueta, de acordo com a política de identificação da CONTRATANTE.

5.33 Disponibilizar balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente, de acordo com os itens que compõem as refeições.

5.34 Em caso de interdição, suspensão, paralização das instalações físicas da cozinha ou refeitório, a CONTRATADA deverá executar de imediato plano de contingência, submetido à CONTRATANTE, para fornecimento das refeições no padrão estabelecido neste Termo de Referência.

5.35 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitado a 4 (quatro) pedidos por mês, um lanche para 25 (vinte e cinco) pessoas e a quantidade não consumida dentro do mês vigente, acumulará para o próximo mês. Quando o consumo for superior ao combinado, deve ser abatido no mês seguinte. Todo o ônus destes lanches cabe somente à CONTRATADA, sem pedido de reembolso ou cobrança da CONTRATANTE.

Lanche tipo 1: café, suco de polpa, biscoito, bolo, fruta (com produção na cozinha da própria unidade).

Lanche tipo 2: café, suco de polpa, refrigerantes, salgados, tortas, patês, pães, frutas (para ocasiões especiais, encomendado fora da unidade, em local especializado).

## 6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

6.1 Atender as disposições da Resolução nº216, de 15/09/2004, da ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

6.2 Apresentar documentação de fichas técnicas e FISPQ de todos os produtos químicos utilizados e aprovados pela SCIH/CCIH do hospital da CONTRATANTE.

6.3 Para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitário e equipamentos, das áreas de estocagem (depósito e câmaras), pré-preparo, cocção e consumo (UDE, copas e refeitórios), de acordo com o tipo de material, utilizar: hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, desengordurante, detergente neutro, biguanida com quaternário de amônia, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e SCIH do hospital da CONTRATANTE.

6.4 Fornecer diluidores para os produtos químicos.

  
Rosemária  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

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

6.6 Utilizar na complementação da higiene das mãos sabonete líquido e soluções antissépticas tais como álcool 70% em gel ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde contendo dispensers adequados.

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

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

6.9 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza completa dos uniformes de seus empregados.

6.10. Cabe à CONTRATADA a limpeza bimestral ou sempre que houver necessidade (não extrapolando o prazo de 60 dias) da caixa de gordura do setor, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

6.11 A higienização e limpeza dos aparelhos de ar-condicionado deve ser realizada a cada 15 (quinze) dias, sendo de responsabilidade exclusiva da CONTRATADA - sem ônus para a CONTRATANTE. Com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

6.12 Cabe à CONTRATADA a higienização e limpeza quinzenal, mensal ou conforme a necessidade (não excedendo o prazo de 30 dias) do sistema de exaustão, com a devida apresentação do relatório e/ou laudo técnico para a CONTRATANTE.

## 7. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO A SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA:

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

## 8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA:

8.1 Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo-o imediatamente no caso de não comparecimento do funcionário.

8.2 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir *folgas, faltas, férias, demissões, licenças* (saúde, maternidade), *afastamentos* etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários sempre completo, necessário à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

8.3 A CONTRATADA é obrigada a observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº380/05.

8.4 Manter, em tempo integral, equipe de Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço, sendo que o período noturno deverá obrigatoriamente dispor de ao menos um Técnico de Nutrição.

8.5 A escala de serviço dos Nutricionistas deve ser composta minimamente por:

- Nutrição Clínica: 3 (três) Nutricionistas Clínicos.
- Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN): 1 (um) Nutricionista de Produção.
- Responsável Técnico (RT): 1 (um) Nutricionista Responsável Técnico pela unidade.

**Observação: Sábados, domingos e feriados devem dispor de pelo menos 01 Nutricionista Clínico e 01 Nutricionista de Produção, conforme a demanda da unidade.**

8.6 Manter sempre um preposto, Nutricionista Responsável Técnico (RT), com poderes para tomar decisão e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo o que se diz respeito a boa execução dos serviços contratados.

8.7 Comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus Nutricionistas e Técnicos de Nutrição, envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN/1).

8.8 Fornecer a escala de trabalho mensal dos seus funcionários à CONTRATANTE.

  
Agostinho J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

  
Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

8.9 Cabe à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

8.10 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento do hospital onde será prestado o serviço.

8.11 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências do hospital, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os pacientes, acompanhantes e colaboradores da CONTRATANTE.

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

8.13 Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo dois (2) jogos, na cor branca, confeccionados em tecido de algodão adequado, compostos por cobertura adequada para a cabeça (toucas descartáveis), camisetas, calças, aventais, capotes, máscaras, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação, bem como a higiene e limpeza diária.

8.14 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional do Ministério do Trabalho.

8.15 O SWAB das mãos e orofaringe dos manipuladores da CONTRATADA, deverá ser realizado no início da prestação do serviço, ou seja, no momento da contratação da empresa, e depois no periódico de cada funcionário, ou sempre que houver necessidade e for solicitado pela CONTRATANTE, sempre a cargo da CONTRATADA.

8.16 Apresentar para a CONTRATANTE o Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), o Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) e o Cartão de Vacinação atualizado de todos os seus funcionários.

8.17 Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários, com fotografia recente, em serviço nas dependências do hospital da CONTRATANTE.

8.18 Afastar IMEDIATAMENTE das dependências do hospital, a pedido da CONTRATANTE, qualquer funcionário, independentemente do cargo que ocupe e por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada pela CONTRATANTE, promovendo a sua imediata

substituição.

Flávia Rosembert  
Diretora Operacional  
HEAPA/IGH  
*Flávia*

8.19 Promover treinamentos MENSALIS, ou sempre que houver necessidade, teóricos e práticos, de toda a Equipe de Trabalho, arquivando-se sempre as listas de presença, e apresentando-as à CONTRATANTE quando solicitadas.

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

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

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

## 9. QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS:

9.1 É vedado o atendimento ambulatorial aos pacientes do hospital pelo (a) Nutricionista da CONTRATADA.

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

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

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

## 10. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

10.1 A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu Responsável Técnico no Conselho Regional de Nutrição (CRN/1).

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

*Agripino J. A. Neto*  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

via Rosemário  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH



10.2 Apresentar **Atestado de Capacidade Técnica**, de instituição hospitalar devidamente registrada.

## 11. DO PRAZO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO:

11.1 O prazo de vigência do contrato será contado a partir da data de assinatura do presente contrato.

## 12. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

12.1 Resolução nº200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos Nutricionistas conforme área de atuação;

12.2 Ato CRN4, nº59/99 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do Nutricionista e determina outras providências.

12.3 Portaria nº1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na área de alimentos.

12.4 Portaria MS nº326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializador de alimentos.

12.5 Resolução – RDC/ANVISA nº12 - Determina o padrão microbiológico para alimentos.

12.6 Resolução – RDC/ANVISA nº275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

12.7 Portaria MS nº1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

12.8 RDC nº33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

12.9 Lei Federal nº10.741, de 01/10/2003.

12.10 Portaria CVS nº15, de 07/11/1991.

12.11 Portaria CVS nº06, de 10/03/1999.

12.12 RDC nº216, de 15/09/2004 - ANVISA.

12.13 RDC nº259, de 20/09/2002 - ANVISA.

12.14 RDC nº275, de 21/01/2002 - ANVISA.

12.15 RDC nº12, de 02/01/2002 - ANVISA.

12.16 Lei nº8.069, de 13/07/90.

12.17 RDC nº63, de 6/07/2000 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Enteral.

12.18 Portaria nº272, de 08/04/1998 – Dispõe sobre os requisitos mínimos exigidos para a Terapia de Nutrição Parenteral.

### 13. CARDÁPIO – REGRAS GERAIS:

13.1 Para a elaboração do cardápio deverá ser observada a relação de gêneros em geral, a sazonalidade, qualidade, procedência, idoneidade, validade e marca renomada na praça dos produtos alimentícios, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.

13.2 Os fornecedores de gêneros alimentícios devem atender à **política de Qualificação e Avaliação dos fornecedores adotada por Organização de Acreditação** (a ser definida pela CONTRATANTE).

13.3 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios dentro dos padrões exigidos pelo método AQPC – Avaliação Qualitativa das Preparações de Cardápio e submetidas a cálculos nutricionais de macro e micronutrientes.

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

13.4 Os cardápios deverão ser apresentados completos, a Nutricionista da CONTRATANTE, semanalmente e sempre que solicitados, para a devida aprovação, com a antecedência de pelo menos 10 (dez) dias úteis, antes de serem colocados em execução. Podendo a Nutricionista da CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos no contrato.

13.5 A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA que deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o/a cozinheiro (a).

13.6 A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Termo de Referência e pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

13.7 Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitada pela CONTRATANTE, ou promovidas pela CONTRATADA, deverão ser realizadas e comunicadas com a antecedência mínima de 24 (vinte e quatro horas) do preparo das refeições.

13.8 Os cardápios/dietas deverão apresentar preparações variadas, equilibradas, proporcionando um aporte calórico adequado, visando o bem-estar físico, social e mental dos pacientes, colaboradores e acompanhantes.

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

13.10 Temperos como: pimenta, salsa, cebolinha e coentro devem ser picados e servidos a parte no Refeitório, para aqueles que gostarem e quiserem acrescentar ao próprio prato.

13.11 Deverão ser previstos cardápios diferenciados para os pacientes com padrão ou hábitos alimentares que tenham influências socioculturais e de preceitos religiosos ou tabus, mas sempre em consonância com o estado clínico e nutricional deles.

13.12 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais, como Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina e outras datas comemorativas, para pacientes, colaboradores e acompanhantes, sendo que para os pacientes o cardápio deve ser adaptado as restrições nutricionais, tudo isso sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

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

13.14 O cardápio das refeições fornecidas no refeitório deverá incluir sempre uma segunda opção proteica para o prato principal das grandes refeições (almoço e jantar), a qual será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.

#### **14. DESCRIÇÕES DAS DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS:**

##### **14.1 Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova:**

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

##### **Indicação:**

É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves, diarreia aguda, antes e depois de procedimentos diagnósticos, após longos períodos em jejum, geralmente utilizada por 2 a 3 dias em virtude de seu reduzido valor nutritivo e inadequação nutricional.


##### **Alimentos Indicados:**

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

##### **Alimentos Contraindicados:**

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

##### **14.2 Dieta Líquida Gelada:**

  
Agripino J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

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

**Indicação:**

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

**Alimentos Indicados:**

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

**Alimentos Contraindicados:**

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

**14.3 Dieta Líquida Completa:**

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

**Indicação:**

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

**Alimentos Indicados:**

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

**Alimentos Contraindicados:**  
Adriano J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

Flávia Rosenberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

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

#### 14.4 Dieta Líquida Pastosa:

É constituída de preparações que contém líquidos e alimentos em suspensão, cujas partículas se encontram em suspensão ou emulsão, homogêneas, resultando em líquido espessado. Deve ser isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo. É também chamada de líquida grossa ou de pastosa liquidificada.

#### Indicação:

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

#### Alimentos Indicados:

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

#### Alimentos Contraindicados:

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

#### 14.5 Dieta Pastosa:

É aquela que inicialmente contém alimentos na forma de pasta, subdivididos, moídos e triturados e posteriormente, inclui vegetais e frutas tenras. É isenta de resíduos celulósicos e tecido conjuntivo.

#### Indicação:

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

#### Alimentos Indicados:

Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz e outros cereais, purês de batata ou batata-doce ou cenoura ou ervilha, suco ou creme de frutas e hortaliças. Frutas macias ou em forma de purê. Suco de frutas, leite, iogurte, pudim, manjar, carnes, peixes e aves moídos ou desfiados, sem pele. Ovos mexidos moles ou pochê, gelatina, geleia.

#### **Alimentos Contraindicados:**

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Cereais secos, contendo passas, nozes e outras frutas oleaginosas, ou sementes. Hortaliças folhosas cruas. Hortaliças com sementes e/ou casca. Frutas com polpas (ex.: laranja, uva, abacaxi) que são difíceis de transformar em purê. Carnes duras, crocantes ou empanadas. Ovos fritos. Bacon, azeitona, coco. Condimentos picantes.

#### **14.6 Dieta Branda:**

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

#### **Indicação:**

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

#### **Alimentos Indicados:**

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

#### **Alimentos Contraindicados:**

Pães duros ou com sementes, biscoitos amanteigados, pastelarias. Hortaliças folhosas cruas, brócolis, abóbora, couve-flor, pepino, pimentão e outras hortaliças formadoras de gases. Frutas e vegetais do tipo A, exceto em sucos e cremes. Cereais integrais. Frituras em geral, Queijos duros

A Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

e gordurosos (provolone). Carnes duras, crocantes, empadas. Doces concentrados (tipo goiabada) e ovos fritos.

#### 14.7 Dieta Livre:

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

#### Indicação:

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

#### Alimentos Indicados:

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

#### Alimentos Contraindicados:

Pães, cereais, arroz e massas ricos em gordura e açúcar (ex.: croissant, bolos recheados e com cobertura, folhados). Hortaliças enlatadas com sal e/ou óleo. Frutas em conservas com calda de açúcar. Carnes ricas em gordura e sal, como os frios em geral (salame, mortadela, presunto).  
Nota: observar que a evolução calórica se estabelece entre as dietas pastosa, branda e livre porque recebem os mesmos ingredientes e nutrientes, diferenciando apenas na consistência.

#### 14.8 Dietas Especiais:

##### a. Laxante

#### Indicações:

Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

#### Características:

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto da dieta normal.

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



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

Preparações acompanhadas de líquido.

**Macronutrientes:** Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica.

**Observação:** Ainda pode ser alterada para dietas hipoproteica ou hiperproteica de acordo com o diagnóstico do paciente. Com adição de alimentos adicionados de lactobacilos ou modulação com mix de fibras, acréscimo de módulo de TCM ou módulo de probióticos.

#### Preparações Indicadas:

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

#### Preparações Contraindicadas:

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

**b. Dieta Constipante ou Obstipante:****Indicações:**

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

**Características:**

Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal. Pobre em fibras insolúveis.

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

**Macronutrientes:** Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica.

**Observação:** Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperproteica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente, com adição de alimentos adicionados de lactobacilos, ou adição de módulo de fibra solúvel prebiótica ou módulo de probióticos.

**Preparações Indicadas:**

- Frutas e sucos: maçã, banana, goiaba, caju, pera, pêssego, melão e limão.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, cebola, batata doce, batata portuguesa, cará, mandioca.
- Cereais: milho, pães e biscoitos refinados, massas refinadas, arroz, amido de milho, trigo, amido de arroz.
- Leite sem lactose.
- Ovos, carnes vermelhas (máximo 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite.
- Geleia de frutas indicadas, compotas de frutas indicadas.
- Café e chás.

**Preparações Contraindicadas:**

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

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

Agripino J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

Mávia Roseberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados integrais.
- Açúcar: qualquer tipo, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas, cremes e tortas em grande quantidade.

c. **Hipossódica Leve:**

**Indicações:**

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

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

**Macronutrientes:** Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica.

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

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

É permitido acrescentar de 2 g sal/dia na cocção de alimentos (máximo de 1g no almoço e 1g no jantar). Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

**Preparações indicadas:**

- Frutas e sucos (sem restrição de frutas): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, tucumã, açaí, buruti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, mandioca.
- Leguminosas: feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação (para melhorar o sabor da preparação, estes temperos podem ser colocados nos alimentos uma hora antes da preparação ou colocados moídos na hora de servir).
- Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).
- Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação.
- Café e Chás.

**Preparações Contraíndicadas:**

- Temperos completos, com excesso de sal.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.
- Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).
- Frituras; Salgadinhos.
- Produtos em conserva (ervilha, milho, etc.).

**d. Hipossódica Moderada a Grave:****Indicações:**

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

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

**Macronutrientes:** Normocalórica, Normoglicídica, Normoproteica, Normolipídica,

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

**Arlindo J. A. Neto**  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

Ávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

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

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

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

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

### **Preparações Indicadas:**

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

### **Preparações Contraindicadas:**

- Temperos completos.
- Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados, molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda).

**Mávia Rosenthal**  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

- Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- Frituras; Salgadinhos.
- Líquidos em grande quantidade.
- Produtos em conserva (ervilha, milho).

e. **Hipocalórica e Hiperproteica:**

**Indicações:**

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

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

**Macronutrientes:** Hipocalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.

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

**Preparações Indicadas:**

- Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas em quantidades controladas.
- Chás e café.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

*Agripino J. A. Neto*  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

*Ávia Rosemberg*  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

### Preparações Contraindicadas:

- Frituras.
- Açúcar, doces, refrigerantes e guloseimas, preparações com adição de açúcar.
- Molho com base de óleos e gorduras.
- Cereais, pães, farinhas, massas e biscoitos refinados.
- Batata portuguesa, mandioca, pupunha, açaí, tucumã, buriti.
- Leite e derivados integrais.

### f. Dieta Hipoglicemiante ou para Diabéticos:

#### Indicações:

Para indivíduos com Hiperglicemia, portadores de Diabetes tipo 1 ou Diabetes tipo 2.

#### Características:

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

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

Rica em fibras e proteínas.

**Macronutrientes:** Normocalórica, Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras. Hiperproteica, Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas.

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

#### Preparações Indicadas:

- Frutas (não tem restrição quanto ao tipo de fruta, mas sim em relação as quantidades das porções a serem consumidas): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição quanto aos tipos, mas sim em relação as quantidades das porções a serem ingeridas): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame.

- Leguminosas: feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação, óleos vegetais, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
- Café e chás.

#### Preparações Contraíndicadas:

- Açúcar qualquer tipo (inclusive mascavo), geleia de frutas, sucos com elevado índice glicêmico, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé, chocolate, frutas em passas, preparações com adição de açúcar.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: batata portuguesa, mandioca.
- Leite e derivados integrais.
- Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

#### g. Dieta para Renal Conservador:

##### Indicações:

Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

##### Características:

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

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

Rica em calorias e pobre em proteínas.

Pobre em potássio e fósforo.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.

**Macronutrientes:** Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteica, Normolipídica.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

12 de Setembro  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH  
*[Assinatura]*

*[Assinatura]*  
Aldemir J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH



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

#### **Preparações Indicadas:**

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino cru, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.
- Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar a água da primeira cocção): feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca, refinados ou integrais.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite.
- Café (em pequenas quantidades, no máximo de 50 ml/dia) e chás claros.

#### **Preparações proibidas e que devem ser evitadas:**

- Frutas e sucos: crus e não indicadas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: crus e não indicados ou conservados com sal.
- Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado.
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados.
- Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas (mais que 3 vezes por semana) e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), defumados, embutidos.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos.
- Óleos e manteiga com sal e margarina trans.
- Café em grande quantidade e chá preto.

#### **h. Dieta para Renal em Hemodiálise:**

##### **Indicações:**

Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

### Características:

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

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

Rica em calorias e proteínas.

Pobre em potássio e fósforo.

Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.

**Macronutrientes:** Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.

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

### Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.
- Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar a água da primeira cocção): feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- Leite e derivados integrais.
- Ovos (máximo de 3 vezes por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 vezes por semana) e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito sem pele e sem gorduras).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.
- Café (em pequenas quantidades, no máximo de 100ml/dia) e chás claros.

### Preparações Contraindicadas:

- Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) ofertar no máximo 2 vezes por semana.

- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição.
- Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar a água da primeira cocção).
- Cereais: não indicados e com sal.
- Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.
- Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados.
- Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal.
- Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;
- Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

i. **Dieta para Hepatopata com Encefalopatia:**

**Indicações:**

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

**Características:**

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

**Macronutrientes:** Hipercalórica, Hiperglicídica, rica em fibras. Hipoproteica, rica em aminoácidos ramificados, Hipolipídica.

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

**Preparações Indicadas:**

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados em quantidades controladas.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras) em quantidades controladas.
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

#### Preparações proibidas e que devem ser evitadas:

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

#### j. Dieta para Hepatopata sem Encefalopatia:

#### Indicações:

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

#### Características:

Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

**Macronutrientes:** Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperglicídica, rica em fibras, Normoproteica,

Hipolipídica.

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

#### **Preparações Indicadas:**

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

#### **Preparações proibidas e que devem ser evitadas:**

- Leite e derivados e integrais.
- Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.
- Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, manteiga de leite, margarina vegetal.

#### **k. Dieta para Pacientes em Tratamento Quimioterápico:**

##### **Indicações:**

Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.

[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

Flávia Rosembom  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Agripino A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

**Características:**

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

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

Rica em calorias e proteínas

**Macronutrientes:** Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica.

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

**Preparações Indicadas:**

- Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, maracujá, cupuaçu, graviola.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: para serem consumidos cozidos ou refogados couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas em 2 águas (desprezar a água da primeira cocção): feijão, ervilha, grão de bico, lentilha.
- Cereais: milho, pães e biscoitos, massas, arroz, aveia, cevada, trigo, milho, preferência por integrais.
- Leite e derivados sem lactose.
- Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).
- Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).
- Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, picolé de fruta, frutas em passas.
- Café e chás.

**Preparações proibidas e que devem ser evitadas:**

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

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

## I. Hipolipídica:

### Indicações:

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

### Características:

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

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

Rica em calorias e proteínas.

**Macronutrientes:** Normocalórica, Normoglicídica, Hiperglicídica, rica em fibras, Hiperproteica, Hipolipídica.

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

### Preparações Indicadas:

- Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pera, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.
- Leguminosas: feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas.
- Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- Leite e derivados desnatados.
- Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- Temperos: comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação.
- Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas.
- Frutas em passas.
- Chá claro e café em quantidade controlada.

**Preparações proibidas e que devem ser evitadas:**

- Leite e derivados e integrais.
- Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes.
- Maionese, temperos prontos, molhos prontos, creme de leite, azeite de dendê, óleos e gorduras animais, margarina vegetal, manteiga de leite, creme de leite.

**m. Sopa para Pacientes:**

As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas (MO-70F) para manter a temperatura ideal com capacidade para 400ml a 500ml.

As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce, batata inglesa, inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única).

Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios. O horário para este serviço é de acordo com a rotina de cada unidade.

**n. Lanches Especiais:**

O alimento sólido (sanduíche, tapioca ou cuscuz), com características Normoglicídica, Normoproteica e Normolipídica, deve ser servido acompanhado de um líquido (suco, café, leite com café ou chá), a ser servido em copo descartável (de 200ml), para pacientes pós-parto, doadores de sangue e lactantes.

**15. Nutrição Enteral:**

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

15.2 **Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários a este tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA apenas o manejo e a distribuição destas.** O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente somente ao

manuseio e distribuição.

Flávia Rosamburo  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

Arquiteto J. A. Neto  
Garante Operacional  
HEAPA/IGH



15.3 As dietas enterais fornecidas pela CONTRATANTE devem ser industrializadas, nutricionalmente completas, em sistema fechado, com infusão por bomba.

15.4 Cabe à CONTRATADA fazer o controle do estoque diário e prestar contas mensalmente, das dietas enterais, dos suplementos e módulos alimentares, bem como dos insumos e acessórios complementares que recebem da CONTRATANTE para a preparação na UDE e distribuição para os pacientes.

#### 15.5 Descritivo das Dietas Enterais:

a) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.5kcal/ml,  $\geq$  60g de proteína/l, com fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, com fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

b) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.5kcal/ml,  $\geq$  60g de proteína/l, sem fibras. Isenta de sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

c) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1.25kcal/ml,  $\geq$  55g de proteína/l. Isenta de fibras, sacarose, lactose e glúten, acrescida de vitaminas e minerais. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, normoproteica, isenta de fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

d) Dieta industrializada enteral polimérica, > 1,5kcal/ml,  $\geq$  60 g de proteína/l, para controle glicêmico. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Dieta líquida, polimérica, hipercalórica, hiperproteica, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

e) Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml,  $\geq$  60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolisadas. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibra. apresentação de 500mL, Sistema Fechado.

f) Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml,  $\geq$  60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolisadas. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica, hiperproteica, sem fibra. apresentação de 1000mL, Sistema Fechado.

g) Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização,  $\leq$ 1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes. Dieta líquida, normocalórica, hiperproteica, sem fibras, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

h) Dieta industrializada enteral/oral, líquida, = 2,0 kcal/ml, > 60g de proteína/l, específica para pacientes nefropatas em tratamento dialítico. Dieta hipercalórica, hiperproteica, apresentação de 500mL e 1000mL, Sistema Fechado.

## 16. Alimentação a ser fornecida para Pacientes, Colaboradores e Acompanhantes:

Tem por objetivo atender às normas vigentes do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), incluso na portaria interministerial de dezembro de 2006 e Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalhador do MTE. As pequenas refeições deverão conter no mínimo 300Kcal a 400kcal para desjejum, lanche e ceia e no máximo de 600Kcal a 800Kcal para almoço e jantar com 6% de NDPCAL sobre o valor calórico total. O PAT foi instituído pela lei 6321/76 e regulamentado pelo Decreto nº05 de 14/01/91, cujo objetivo é melhorar as condições nutricionais do trabalhador, prioritariamente os de baixa renda.

### 16.1 Frequência Semanal de Carne no Almoço e Jantar:

A frequência é semanal, de segunda-feira a domingo, compondo o Cardápio do Almoço e do Jantar.

Tipos de Carnes a serem ofertadas	Pacientes	Colaboradores	Acompanhantes
Carne bovina: patinho, lagarto, coxão mole	3x por semana	3x por semana	3x por semana
Carne para cozido: patinho, acém e paleta	2x por semana	1x por semana	2x por semana
Carne moída: patinho, acém ou paleta	2x por semana	1x por semana	2x por semana
Costela magra	0	1x ao mês	1x ao mês
Filé de peito de frango sem pele	3x por semana	2x por semana	3x por semana
Coxa e Sobrecoxa de frango	2x por semana	2x por semana	2x por semana
Linguiça de frango	0	2x por mês	2x por mês
Suíno: bisteca ou bife de pernil	0	1x por semana	1x por semana
Pertences para feijoada	0	2x ao mês	0

**Observação: A segunda opção proteica será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.**

### 16.2 Quantidade de Prato Principal (proteína) a ser ofertada diariamente no Almoço e Jantar:

Alimento	Per capita	Porção	Paciente	Colaborador	Acompanhante
Carne sem osso	200gramas	150gramas	X	X	X
Carne com osso bisteca, coxa e sobrecoxa	250gramas	150gramas	X	X	X
Ovo cozido	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Ovo frito	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Ovo mexido	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X
Omelete	2 a 3unidades	150gramas	X	X	X

### 16.3 Composição Diária do Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente	Colaborador	Acompanhante
Prato Principal e opção	1	1	1
Arroz branco	1	1	1
Arroz integral	Somente esquemas	1	-
Feijão	1	1	1
Guarnição	1	1	1
Salada crua/cozida	1	2	1
Sopa/Canja/Caldo	1	-	1
Sobremesa	1	1	1
Suco de polpa de frutas	200ml	à vontade	200ml
Água potável e filtrada.	Quando solicitada	bedouro do Refeitó	Quando solicitada

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Assinatura J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

**16.3.1** Diariamente será servido um Prato Principal (PP). Além do prato proteico, será servida uma 2ª opção que visa atender as pessoas que não comem carne vermelha. A segunda opção proteica será sempre ovo, o qual poderá ser servido frito, cozido, mexido ou omelete.

**16.3.2** O colaborador ou acompanhante portador de alguma patologia, com restrição alimentar, deverá apresentar a prescrição médica ao nutricionista, responsável pela CONTRATADA, para as devidas providências e modificações no seu cardápio.

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

#### 16.4 Frequência Mensal de Preparações no Almoço/Jantar:

Alimento	Paciente (Almoço e Jantar)	Colaborador/Acompanhante (Almoço e Jantar)
Farofa	15	15
Preparação a base de legumes e vegetais	8	8
Pirão	4	4
Preparação a base de ovos	4	4
Preparação a base de massas	6	6
Purês	10	6
Tubérculos	6	4

#### Arroz:

Deverá ser utilizado o arroz branco agulhinha, tipo 1, classe longo fino, de primeira qualidade e arroz integral, tipo 1, classe longo fino, subgrupo parboilizado integral, também de primeira qualidade.

#### Feijão:

Deverá ser utilizado feijão carioca, grupo 1 (comum), tipo 1, classe cores, de primeira qualidade.

#### Guarnição:

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

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia  
[diretoria.heapa@igh.org.br](mailto:diretoria.heapa@igh.org.br) Telefone: (62) 3983- 1700

Flávia Rosemberg  
 Diretora Geral  
 HEAPA/IGH  
*Flávia*

Agripino J. B. Neto  
 Gerente Operacional  
 HEAPA/IGH  
*Agripino*

**Saladas:**

Cada tipo deve ser composta de no mínimo 2 (dois) ingredientes, para ser servida pelo colaborador no refeitório, conforme a sua preferência. A matéria prima para o preparo delas (hortaliças e frutas) deverá passar por prévia higienização e sanitização com água clorada.

**16.5 Sobremesa:**

**16.5.1 Frequência Mensal das Sobremesas:**

Composição da Sobremesa	Paciente/Acompanhante (Almoço/Jantar)	Colaborador (Almoço/Jantar)
1.Doces em Tablete ou Pasta e outros	10	10
2.Frutas Frescas	20	20

**16.5.2 Gramatura das Sobremesas:**

Sobremesa	Paciente/Acompanhante (Almoço/Jantar)	Colaborador (Almoço/Jantar)
Doces em Tablete	Mínimo de 26 gramas	Mínimo de 50 gramas
Doces em Pasta	-	Mínimo de 90 gramas
Outros Doces	Pote de 100ml	Pote de 100ml
Frutas Frescas	Conforme Tabela de Porção de Frutas abaixo	

**16.5.3 Podem ser servidos como Doces em Tablete:**

- Bananada,
- Goiabada,
- Doce de Leite,
- Doce de Leite com Amendoim,
- Pé de Moleque,
- Geleia de Mocotó,
- Paçoca.

**Observação:** Não servir os doces: de Marrom Glace e de Amido (ou Sírio) porque eles não são bem aceitos.

Flávia Rosenberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia  
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Marcelino J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

#### 16.5.4 Como Doces em Pasta, podem ser servidos:

- Bananada,
- Goiabada,
- Doce de Leite,
- Doce de Leite com Ameixa,
- Doce de Leite com Coco,
- Coco ralado,
- Cocada,
- Mamão ralado,
- Abóbora.

#### 16.5.5 Como outros Doces temos:

- Gelatina,
- Pudim de Leite Condensado,
- Pudim de Pão,
- Pavê,
- Mousse,
- Flan,
- Manjar.

**Observação:** A CONTRATADA tem que ter sempre no seu estoque uma opção de Doce Diet, uma vez que, podemos ter na unidade pacientes, colaboradores e acompanhantes com restrições ao açúcar.

**16.5.6 As Frutas** entregues para pacientes e acompanhantes devem ser picadas e porcionadas (em potes plásticos descartáveis com tampa de 250ml) individuais. Já as frutas servidas no refeitório podem ser picadas e porcionadas em vasilhas plásticas, tipo bowl, de 250ml, no entanto, devem ser devidamente acondicionadas, a fim de se evitar qualquer tipo de contaminação. A gramatura das frutas ofertadas deve obedecer a tabela abaixo:

#### 16.6 Tabela de Porção de Frutas:

Frutas	Porção (gramas)
Abacaxi	130g a 150g
Banana tipo: prata (média)	100g a 120g

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Arquiteto J. A. Neto  
Departamento Operacional  
HEAPA/IGH

Laranja (média)	120g a 160g
Maçã (média)	90g a 100g
Mamão	120g a 130g
Melancia	100g a 130g
Melão	100g a 130g
Mix de Frutas	160g
Salada de Frutas	160g
Trinca de Frutas	160g
Trio de Frutas	160g

### 16.7 Sucos:

16.7.1 Os sucos oferecidos devem ser de polpa de fruta, isentos de corantes e conservantes. Para pacientes devem ter a quantidade mínima de 200ml. Já para os colaboradores, no refeitório, os sucos devem ser oferecidos na suqueira, à vontade. As polpas utilizadas devem ser de sabores variados, conforme tabela abaixo.

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

Polpas
Acerola
Cajá
Caju
Goiaba
Manga
Maracujá
Tamarindo
Uva

### 16.8 Composição Diária do Desjejum e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:

Composição Diária Desjejum	Paciente	Colaborador	Acompanhante*
Café preto em infusão	30	30	30
Leite Integral	30	30	30
Leite Chocolate/Achocolatado	15	30	15
Pão Francês	25	25	25
Pão Doce	25	25	25
Manteiga	30	30	30
Bolos de sabores variados	05	05	05
Biscoito de queijo/Pão queijo	05	05	05
Fruta	30	30	-

#### Observações do Desjejum:

**16.8.1** Para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou colaborador) este deverá ser integral ou desnatado (e em determinadas situações sem lactose), de qualidade comprovada pelo selo de fiscalização e aprovado pela Nutricionista/Fiscal da CONTRATANTE. Não serão aceitos compostos lácteos e/ou modificados.

**16.8.2** Para pacientes e acompanhantes o café deverá ser servido em copo descartável de 100ml. E o leite deverá ser servido em copo descartável de 200ml, com tampa. Ambos podem ser servidos adoçados, desde que com pouco açúcar, para pessoas que não tenham nenhuma restrição ao mesmo. Para pessoas diabéticas deve-se servir tanto o café como o leite sem açúcar e fornecer o sachê de adoçante.

**16.8.3** Para pacientes e acompanhantes deve ser entregue diariamente um sachê de manteiga/margarina para que passem no pão.

**16.8.4.** No refeitório deve ter disponível para os colaboradores, todos os dias, manteiga/margarina em sachê para que passem no pão, açúcar, adoçante e o achocolatado em pó.

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH  
*Flávia*

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia  
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Antonio J. A. Neto  
Coordenador Operacional  
HEAPA/IGH



**16.9 Composição Diária da Colação e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:**

Composição do Colação	Paciente (9:00 horas)
logurtes	10
Vitaminas	10
Cremes de polpa	10

**16.10 Composição Diária do Lanche, porção a ser servida e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:**

Composição Diária Lanche	Porção	Paciente	Colaborador
Café preto em infusão	100 ml	30	30
Suco	200 ml	30	30
Bolos variados	Mínimo 100g	10	10
Biscoito de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05	05
Cachorro quente	100g a 120g	05	05
Pão de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05	05
Quibe assado	Mínimo 100g	03	03
Rosca	90g a 100g	05	05
Sanduíche natural	Mínimo 100g	05	05
Torta	Mínimo 100g	03	03

**16.11 Composição Diária da Ceia, Porção a ser servida e Frequência Mensal com que os Alimentos/Preparações devem ser servidas:**

Composição da Ceia	Porção	Paciente
Chás variados	200ml	10
Sucos variados	200ml	10
Mingau	200ml	10
Vitamina	200ml	05

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia.  
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Biscoito de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05
Bolacha de Doce (Leite, Maria ou Maisena)	5 unidades	03
Bolacha de Sal (Água e Sal ou Cream Cracker)	5 unidades	03
Bolos variados	Mínimo 100g	05
Pão doce com margarina	Mínimo 50g	02
Pão de queijo	3 unidades (mínimo 100g)	05
Peta	4 unidades = 50g	03
Quebrador	3 unidades = 80g a 100g	03
Rosca	90g a 100g	05

## 17. CAFÉ E CHÁ PARA A DIRETORIA

Diariamente, devem ser disponibilizadas garrafas de café, chá e água de 500 ml para as Diretorias. Bem como garrafas de café e chá de 1 litro para a parte administrativa. São em média 3 garrafas de chá e 5 garrafas de café por período, mas depende muito da demanda, portanto, conforme a necessidade do quantitativo a CONTRATADA será sempre informada. Tal custo já deve estar incluso no valor a ser cobrado no contrato.

## 18. PER CAPITA DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS:

Alimento	Paciente/Acompanhante	Colaborador
Achocolatado	5g a 10g	5g a 10g
Açúcar	5g a 20g	5g a 20g
Adoçante	5g a 10g	5g a 20g
Arroz	40g a 60g	60g a 80g
Arroz Integral	40g a 60g	60g a 80g
Biscoito doce (Leite, Maria, Maisena)	05 unidades	05 unidades
Biscoito de Água e Sal ou cream cracker	05 unidades	05 unidades

Bolo ou Cuscuz ou Tapioca	80g a 100g	80g a 100g
Chá sabores variados	15g	15g
Doces em Tablete	26g a 50g	50g a 100g
Doces em Pasta	-	Mínimo 90g
Farinha de mandioca torrada	20g a 30g	40g
Farinha de rosca	15g	15g
Farinha de trigo para empanar	15g	15g
Feijão carioca tipo 1	30g a 40g	40g a 60g
Geleia	10g a 20g	10g a 20g
Lanche (sólidos)	100g a 120g	100g a 120g
Legumes variados	100g a 150g	100g a 150g
Leite desnatado líquido esterilizado em UHT	200ml	200ml
Leite integral líquido esterilizado em UHT	200ml	200ml
Manteiga	10g	10g
Massas	60g	60g
Mingau ou iogurte ou Vitamina	200ml	200ml
Óleo de oliva ou azeite de oliva	5ml	5ml
Pamonha	80g a 100g	80g a 100g
Pão francês	Mínimo 50g	Mínimo 50g
Pão integral	Mínimo 50g	Mínimo 50g
Queijo mussarela e Presunto	30g a 40g	30g a 40g
Sal em sachê	2g a 5g	2g a 5g
Salgados assados	Mínimo 100g	Mínimo 100g

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral

HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia  
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Flávia J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

Sopa ou Caldo ou Canja	400ml a 500ml	400ml a 500r
Torrada	5 unidades	5 unidades
Verduras variadas	100g a 150g	100g a 150g

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

- **Dieta** - Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias.
- **Dieta normal** - Aquela sem restrição alimentar.
- **Dieta branda** – Aquela modificada basicamente quanto à consistência, havendo necessidade de abrandar os alimentos pela cocção/cozimento para melhor aceitação.
- **Dieta pastosa** - Aquela modificada basicamente quanto à consistência (consistência de purê).
- **Dieta semilíquida ou líquida pastosa** – Aquela modificada basicamente quanto à consistência, de modo a evitar a mastigação, e condimentação, com pouco resíduo, deve ser liquidificada, objetivando o mínimo trabalho digestivo.
- **Dieta líquida ou líquida completa** - Aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, deve ser liquidificada e coada, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absorção.
- **Dieta de restrição** - Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- **Dieta de acréscimo** - Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- **Dieta isenta de lactose** - Aquela que apresenta exclusão de lactose, passível de substituição por leite de soja ou leite sem lactose.
- **Dieta isenta de glúten** - Utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.

- **Dieta para glicogenose** - utilizada para crianças com glicogenose, restrita em lactose, frutose e sacarose. Retira-se o açúcar e alimentos que o contenham, frutas e substitui-se o leite comum por leite zero ou sem lactose ou de soja, sem açúcar, além de restringir o uso de vegetais com maior teor de frutose.
- **Refeição** - Qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia).
- **Desjejum** - Pequena refeição servida pela manhã.
- **Merenda** - Pequena refeição servida entre o almoço e jantar.
- **Almoço e jantar** - Refeições principais ou grandes refeições.
- **Cardápio** - É a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos.
- **Nutrição Enteral** - Alimento para fins especiais, com ingestão controlada de nutrientes, especialmente elaborado, para uso por sonda ou via oral, industrializado, utilizado exclusiva ou parcialmente, para substituir ou complementar a alimentação oral em pacientes, conforme suas necessidades nutricionais.
- **ANVISA** - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
- **Módulos** - Administração oral ou por sonda enteral. A quantidade a ser administrada deve ser de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente.

## 20. PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA:

Laxativa	Obstipante	Branda	Pastosa	Hipercalêmica
Laranja			<b>Frutas Macias:</b>	
Melancia	Maçã sem casca		Banana	Laranja
Mamão	Pera sem casca	Mamão	Manga	Banana prata
Abacaxi	Banana maçã	Melancia	Mamão	Banana nanica
Ameixa	Banana prata	Banana prata	Melancia sem semente	Mamão
Melão	Goiaba	Banana maçã	<b>Coquetel de frutas</b>	Melão
Maçã com casca	Melão	Ameixa	<b>Sobremesa:</b>	Tamarindo (suco)
Manga	Melancia	Manga	Purê de frutas	Goiaba
Pera			(Mamão, Banana)	Mexerica
Mexerica				
Flávia Rosemberg Diretora Geral HEAPA/IGH	Imunossuprimido	Sem Irritante	Sem Resíduo	Outras Dietas

Hipocalêmica		Gástrico		
Maçã		Goiaba		
Melancia	Melancia	Melancia	Banana prata	
Banana maçã	Bananas	Melão	Banana maçã	
Abacaxi	Melão	Maçã	Maçã sem casca	
Pera	Laranja	Manga	Melão	Todas as frutas
Manga	Abacaxi	Mamão	Melancia	
Hemodiálise: sem Melancia e Abacaxi	Manga	Pera	(sem semente)	
	Mexerica	Banana		
		Ameixa		

**20.1 SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:**

Livre				
Hiperproteica				
Hipercalórica				
Hiperhiper		Hipocalêmica		
DPOC		IRC diálise		
Imunossuprimido		IRC sem diálise	Hipercalêmica	DM
Branda		*IRC DM diálise		Hipocalórica
Hipoproteica		*IRC DM sem diálise		
Hipossódica				
Hipolipídica				
Hepatopata				
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga cajá, pêssego		Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante
Obstipante	Sem Resíduo	Laxativa	Pastosa	Sem Irritante Gástrico

Flávia Rosemberg  
Diretora Geral  
HEAPA/IGH

Avenida Diamante, esquina com a Rua Mucuri, Jardim Conde dos Arcos, Aparecida de Goiânia  
diretoria.heapa@igh.org.br Telefone: (62) 3983- 1700

Acirpino J. A. Neto  
Gerente Operacional  
HEAPA/IGH

Caju, goiaba, maçã s/ casca, melão, limão, maracujá.  <b>Todos c/ adoçante</b>	Caju, maracujá, limão, melão e melancia  s/ semente e coac pêssego.  <b>Todos com adoçante.</b>	Acerola, abacaxi,  maracujá, laranja,  tamarindo,  uva, morango, graviola,  pêssego e manga.	Coquetel de fruta  ou vitamina.	Caju, goiaba,  melancia, melão  maçã, graviola  manga, morang pêssego, ameix
---	--	---	--	---

## 21. Documentos Legais para a Contratação:

- Alvará Sanitário Local Vigente;
- Apresentar Atestado de Capacidade Técnica, de instituição hospitalar devidamente registrada, onde a CONTRATADA já presta serviço;
- Licença de Funcionamento aprovado pela Prefeitura;
- Certidões expedidas pelos órgãos competentes (Municipal, Estadual e Federal);
- Responsável Técnico devidamente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CNR/1);
- Programa de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (PGRSS);
- Programa de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO), Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários, Cartão de Vacinação atualizado dos funcionários;
- Procedimentos Operacionais Padrão (POP) e Registro de Execução do POP descrito e Listas de Capacitações;
- Ficha Técnica dos Produtos Químicos.

## 22. Gestão de Acesso:

**22.1** Sistema de Gestão de Controle de Acesso ao Refeitório por biometria dos colaboradores da unidade hospitalar.

**22.2** Com apresentação diária para a CONTRATANTE do controle nominal das refeições distribuídas aos colaboradores da unidade, por centro de custo, tipo de refeição e quantidade ofertada.

**22.3** Bem como a apresentação diária para a CONTRATANTE do controle nominal de todas as dietas distribuídas aos pacientes e acompanhantes, por setor, tipo de refeição e quantidade ofertada e o controle nominal das refeições entregues para as áreas fechadas, por área, tipo de refeição e quantidade ofertada.