

ANEXO I

17. CARDÁPIO E REGRAS GERAIS:

17.1. 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;

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

17.3. 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;

17.4. Os cardápios refeição/mães e pacientes/acompanhantes serão elaborados por profissional Nutricionista da Contratada, com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias

17.5. A CONTRATANTE terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente à Contratada.

17.6. A Contratada terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela Contratante. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados à CONTRATANTE.

17.7. Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela Contratante ou promovidas pela Contratada, deverão ser realizadas e comunicadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.

17.8. Alterações nos cardápios pela Contratada só poderão ser realizadas com anuência da Contratante.

17.9. A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mas com a aprovação da CONTRATANTE. Deverá possuir fichas técnicas de preparação de fácil acesso para o cozinheiro

17.10. A elaboração de cardápios normais ou de dietas especiais obedecerá às normas estabelecidas neste Termo de Referência e pela Nutricionista do CONTRATANTE;

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

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

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

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

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

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

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

18. DESCRIÇÃO DAS DIETAS GERAIS E DIETAS ESPECIAIS:

18.1. Dieta Líquida Restrita ou Líquida de Prova:

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

18.2. Indicação:

18.2.1. É indicada no preparo de determinados exames, pré e pós-cirúrgicos, após período de alimentação intravenosa, durante infecções graves,



diarréia 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.

18.3. Alimentos Indicados:

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

18.4. Alimentos contraindicados:

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

19. DIETA LÍQUIDA GELADA:

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

19.2. Indicação:

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

19.3. Alimentos Indicados:

19.3.1. 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.

19.4. Alimentos contraindicados:

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

20. DIETA LÍQUIDA COMPLETA:

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

20.1. Indicação

20.1.1. 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.

20.2. Alimentos Indicados

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

20.3. Alimentos contraindicados:

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

21. DIETA LÍQUIDA PASTOSA:

21.1. 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.

21.1. Indicação:

21.1.1. 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**.

21.2. Alimentos Indicados:

21.2.1. 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.

21.3. Alimentos contraindicados:

21.3.1. 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.

22. DIETA PASTOSA:

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

22.2. Indicação:

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

22.3. Alimentos Indicados:

22.3.1. 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.

22.4. Alimentos contraindicados:

22.4.1. 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.



23. DIETA BRANDA:

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

23.2 Indicação:

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

23.2.2 Alimentos Indicados:

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

23.3 Alimentos contraindicados:

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

24. DIETA LIVRE:

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

24.2 Indicação:

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



24.2.3 Alimentos Indicados:

24.2.4 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.

24.3 Alimentos contraindicados:

24.3.2 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).

24.3.3 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.



ANEXO II

25. LACTÁRIO

25.1 Refeição e mamadeiras do lactário

25.2 As fórmulas infantis, servidas em mamadeiras, deverão ser estéreis (diluídas em água fervida e filtrada, com manipulador treinado segundo o manual de boas práticas, previamente aprovado pela Nutricionista da Unidade e de acordo com a legislação vigente para manipulação de fórmulas nutricionais por via oral e enteral);

25.3 O recipiente (mamadeira) deverá ser esterilizada pela CONTRATADA, química e termicamente, antes de cada distribuição, seguindo padrão de diluição/desinfecção, tempo/temperatura, segundo legislação vigente (ANVISA), em volumes de 30ml a 240ml, conforme prescrição;

25.4 As mamadeiras, frascos de nutrição enteral e seringas para distribuição deverão estar devidamente identificadas através de rótulo, que será trocado a cada horário, contendo informações conforme exigido da política de Identificação dos hospitais da CONTRATANTE;

25.5 As mamadeiras prontas para distribuição deverão estar em bom estado de conservação, esterilizadas, identificadas, tampadas e acondicionadas em filme plástico/saco descartável transparente e distribuídas em caixas térmicas; **competete à CONTRATANTE o fornecimento de todo os insumos lácteos, não lácteos, cereais/massas, assim como os complementos para administração de dietas e fórmulas;**

25.6 Competete a CONTRATADA o fornecimento de mamadeiras, copos, chucas (mini mamadeira) e bicos de mamadeiras, em quantidade suficiente, assim como, a mão de obra para preparação das mesmas;

25.7 Fica a CONTRATADA obrigada a repor e/ou complementar, sempre que necessário, os materiais e equipamentos recebidos da CONTRATANTE de modo que o atendimento não fique prejudicado.

25.8 Obrigação da CONTRATADA pela manutenção e reposição de todos equipamentos, devido ao mau uso ou estado de conservação.

25.9 Realizar, mensalmente, análise microbiológica de UMA fórmula na presença da Contratante. Os custos das amostras são de responsabilidade da CONTRATADA.

26. Mamadeiras para lactário:

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

26.1 Compete a CONTRATADA o fornecimento dos itens abaixo para as preparações de mamadeiras, vitaminas e serviços do lactário:

Insumos
Frutas diversificadas
logurte
Leite integral, desnatado e sem lactose
Polpa de fruta

Material descartável e Limpeza
Frasco de 100 ml e de 300ml
Copos de 180, 300 e 100 ml c/tampa
Canudos
Talheres completo descartável (garfo, faca e colher)
Embalagens 15x30, 20x30 e 50x80
Produtos de Limpeza em geral



27. NUTRIÇÃO ENTERAL:

27.1 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.

27.2 Compete à CONTRATANTE o fornecimento dos insumos e acessórios complementares necessários à preparação deste tipo de alimentação, cabendo à CONTRATADA a preparação e distribuição das mesmas. **O valor cobrado pela CONTRATADA deverá ser referente ao serviço prestado (preparação e distribuição) constante na planilha de preço com (MAMADEIRAS).**

27.3. TIPOS DE DIETA:

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

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

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

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

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

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

27.3.7 .Dieta industrializada enteral/oral oligomérica, líquida, > 1,25 kcal/ml, ≥ 60 g de proteína/l, a base de peptídeos e proteínas hidrolizadas. Sistema fechado. Dieta líquida, oligomérica, hipercalórica hiperproteica, sem fibra Sistema fechado. 1L; Dieta industrializada enteral/oral, líquida, específica para cicatrização, ≤1.25kcal/ml, > 60g de proteína/l, sem fibra, acrescido de arginina e micronutrientes importantes para cicatrização. Sistema fechado. Dieta líquida, para cicatrização, normocalórico, hiperproteico, sem fibras, 1L, sistema fechado.

ANEXO III – DIETAS ESPECIAIS

28. DIETA LAXANTE:

28.1. Indicações:

28.1.1. Indicadas para prevenir ou corrigir a constipação.

28.2. Características:

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

28.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia) Rica em fibras solúveis e insolúveis (20 a 35g/dia), a partir de frutas, verduras, hortaliça, em resíduos e tecido conjuntivo.

28.2.3. Preparações acompanhadas de líquido;

28.3. Macronutrientes:

28.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

28.4. Preparações Indicadas:

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

28.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela.

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

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

28.4.5. Leite e derivados integrais.

28.4.6. Ovos, carnes vermelhas e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos).

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

28.4.8. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas).

28.4.9. Geleia de frutas, compotas de frutas.

28.4.10. Café e chás.

28.5. Preparações contraindicadas:

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

29. DIETA CONSTIPANTES OU OBSTIPANTE:

29.1. Indicações:

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

29.2. Características:

- 29.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina, exceto a da dieta normal -Pobre em fibras insolúveis.
- 29.2.2. Fracionamento: 5 refeições ao dia (Desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

29.3. Macronutrientes:

- 29.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

29.4. Preparações Indicadas:

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



29.4.9. Café e chás.

29.5. Preparações contraindicadas:

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

29.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, pimentão, 29.5.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.

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

29.5.5. Leite e derivados integrais.

29.5.6. 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.

30. DIETAS HIPOSSÓDICA LEVE

30.1. Indicações:

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

30.2. Características:

30.2.1. Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.

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

30.3. Macronutrientes:

30.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;

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

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

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



30.4. Preparações indicadas:

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

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

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

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

30.4.5. Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana), e brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado acompanhados por molhos ou não sem pele e sem gorduras).

30.4.6. 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).

30.4.7. Óleos, azeite, manteiga sem sal, oleaginosas (castanhas, amêndoas, etc.).

30.4.8. Geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas, açúcares com moderação. 30.4.9. Café e Chás.

30.5. Preparações contraindicadas:

30.5.1. Temperos completos, com excesso de sal.

30.5.2. Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.

30.5.3. Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados.

30.5.4. Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda);

30.5.5. Frituras; Salgadinhos;

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

31. DIETA HIPOSSÓDICA MODERADA A GRAVE

31.1. Indicações:

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



31.2. Características:

- 31.2.1. Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- 31.2.2. Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

31.3. Macronutrientes:

- 31.3.1. Normocalórica; Normoglicídica; Normoprotéica; Normolipídica;
***Observação:** Ainda pode ser alterada para dietas hipo ou hiperglicídica, hipo ou hiperprotéica ou hipolipídica de acordo com o diagnóstico do paciente.
- 31.3.2. Deve ser restrita em 1 g de sódio (= 43,5 mEq).
- 31.3.3. É permitido acrescentar de 0,5 g sal / dia na cocção de alimentos.
- 31.3.4. Os demais micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

31.4. Preparações Indicadas:

- 31.4.1. Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, tucumã, açaí, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá, cupuaçu, taperebá, graviola.
- 31.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (sem restrição): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, batata portuguesa, batata doce, cará, macaxeira, mandioca.
- 31.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- 31.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos preferência por integrais, massas integrais ou refinados, arroz, aveia, cevada, trigo preferência por integral.
- 31.4.5. Ovos (máximo de 3/ semana), carnes vermelhas (máximo de 3 por semana) e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- 31.4.5. 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.)
- 31.4.6. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas)
- 31.4.7. Açúcar com moderação, geleia de frutas, compotas de frutas, frutas em passas.
- 31.4.8. Chá claros.

31.5. Preparações contraindicadas:

- 31.5.1. Temperos completos
- 31.5.2. Carnes salgadas e derivados embutidos, defumados e frios contendo sal.
- 31.5.3. Caldos de carne, de galinha, de peixe e de legumes concentrados

- 31.5.4. Molhos prontos contendo sal (shoyo, sakura, maionese, catchup, mostarda)
- 31.5.5. Pães, massas e biscoitos contendo sal.
- 31.5.6. Frituras; Salgadinhos.
- 31.5.7. Líquidos em grande quantidade.
- 31.5.8. Produtos em conserva (ervilha, milho).

32. DIETA HIPOCALÓRICA E HIPERPROTEÍCA:

32.1. Indicações:

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

32.2. Características:

- 32.1.1. Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina.
- 32.1.2. Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia)

32.3. Macronutrientes:

- 32.3.1. Hipocalórica; Normoglicídica, Hiperproteíca, Normolipídica.
- 32.3.2. Os micronutrientes podem ser ajustados de acordo com a necessidade do paciente.

32.4. Preparações Indicadas:

- 32.4.1. Frutas e sucos (sem restrição): banana, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá.
- 32.4.2. 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.
- 32.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha.
- 32.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral.
- 32.4.5. Leite e derivados desnatados.
- 32.4.6. Ovos (máximo de 3 por semana), carnes vermelhas e brancas (ensopado, grelhado e assado sem pele e sem gorduras).
- 32.4.7. Óleos, azeite, oleaginosas (castanhas, amêndoas) em quantidades controladas.
- 32.4.8. Frutas em passas em quantidades controladas
- 32.4.9. Chás e café

32.5. Preparações contraindicadas:



32.5.1. Frituras

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

33. DIETA HIPOGLICEMICANTE OU PARA DIABÉTICOS:

33.1. Indicações:

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

33.2. Características:

- 33.2.1. Consistência: Pode variar, segundo a consistência das dietas de rotina.
- 33.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia)
- 33.2.3. Rica em fibras e proteínas

33.3. Macronutrientes:

- 33.3.1. Normocalórica;
- 33.3.2. Normoglicídica com seleção de açúcares simples. Rica em fibras;
- 33.3.3. Hiperproteíca;
- 33.3.4. Normolipídica, com exclusão de gorduras saturadas.

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

33.4. Preparações Indicadas:

- 33.4.1. Frutas (não tem restrição no tipo de fruta, com restrição nas quantidades das porções): banana, maçã, goiaba, caju, mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, acerola, maracujá, cupuaçu, graviola;
- 33.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras (não tem restrição nos tipos, com restrição nas quantidades das porções): alface, acelga, couve, couve-flor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela, cará, inhame;
- 33.4.3. Leguminosas: Feijões, soja, ervilha, grão de bico, lentilha;
- 33.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral;



33.4.5. 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);

33.4.6. Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;

33.4.7. Óleos vegetais, azeite, maionese, creme de leite, oleaginosas (castanhas, amêndoas); 33.4.8. Café e chás.

33.5. Preparações contraindicado:

33.5.1. 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;

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

33.5.3. Leite e derivados integrais;

33.5.4. Cereais, pães, massas, biscoitos e farinhas refinados.

34. DIETA PARA RENAL CONSERVADOR:

34.1. Indicações:

34.1.1. Para indivíduos com insuficiência renal sem tratamento dialítico.

34.2. Características:

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

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

34.2.3. Rica em calorias e pobre em proteínas;

34.2.4. Pobre em potássio e fósforo;

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

34.3. Macronutrientes:

34.3.1. Hipercalórica, Normoglicídica, Hipoproteíca, Normolipídica;

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

34.4. Preparações Indicadas:



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

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

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

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

34.4.5. 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);

34.4.6. Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação;

34.4.7. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans e sem sal, azeite;

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

34.5. Preparações proibidas e evitadas:

34.5.1. Frutas e sucos: Crus e não indicadas.

34.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: Crus e não indicados ou conservados com sal;

34.5.3. Leguminosas sem cozinhar em 2 águas conforme indicado;

34.5.4. Cereais: não indicados e com sal;

34.5.5. Leite e derivados;

34.5.6. 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;

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

34.5.8. Óleos e manteiga com sal e margarina trans; 34.5.9. Café em grande quantidade e chá preto.

35. DIETA PARA RENAL EM HEMODIÁLISE:

35.1. Indicações:

35.1.1. Para indivíduos com insuficiência renal com tratamento dialítico.

35.2. Características:

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



- 35.2.2. Fracionamento: 6 refeições ao dia (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar, ceia);
- 35.2.3. Rica em calorias e proteínas;
- 35.2.4. Pobre em potássio e fósforo;
- 35.2.5. Adequada em vitamina D, ferro, zinco, vitamina A, ácido fólico e vitaminas B12 e C.

35.3. Macronutrientes:

- 35.3.1. Hipercalórica, Normoglicídica, Hiperproteica, Normolipídica;

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

35.4. Preparações Indicadas:

- 35.4.1. Frutas e sucos: maçã, abacaxi, tangerina, melancia, manga, limão. Outras frutas cozidas.
- 35.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: chuchu, cenoura, maxixe, pepino, cebola, berinjela. Outras hortaliças, legumes, tubérculos e verduras cozidas.
- 35.4.3. Leguminosas cozidas em 2 águas (desprezar água da primeira cocção):
- 35.4.4. Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha
- 35.4.5. Cereais: amido de milho, pães e biscoitos sem sal, massas, arroz, trigo, tapioca.
- 35.4.6. Leite e derivados integrais;
- 35.4.7. 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).
- 35.4.8. Temperos comuns aos hábitos regionais e de acordo com cada preparação completa, caldo de carnes, caldo de legumes, sal, vinagre, curry.
- 35.4.9. Óleos e margarina vegetal sem gorduras trans sem sal, manteiga de leite sem sal, azeite.
- 35.4.10. Café (em pequenas quantidades – máximo de 100ml/dia) e chás claros

35.5. Preparações contraindicadas:

- 35.5.1. Frutas e sucos: não indicadas (banana, laranja, mamão, melão, etc.) – ofertar máximo de 2 vezes/semana;
- 35.5.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: não tem restrição;
- 35.5.3. Leguminosas sem cozinhar em 2 águas (desprezar água da primeira cocção);



- 35.5.4. Cereais: não indicados e com sal;
- 35.5.5. Leite e derivados em grandes quantidades (máximo de 2x/dia) e com sal.
- 35.5.6. Ovos (mais que 3 vezes por semana), carnes vermelhas e brancas (com gordura e com sal e grandes quantidades), embutidos, defumados;
- 35.5.7. Temperos: completos com sal, caldo concentrado de carne e galinha, molhos prontos com sal;
- 35.5.8. Óleos e manteiga com sal e de origem animal, margarina vegetal com sal;
- 35.5.9. Café em grande quantidade (máximo 100 ml/dia) e chá preto ou chás escuros.

36. DIETA PARA HEPATOPATA COM ENCEFALOPATIA:

36.1. Indicações:

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

36.2. Características:

- 36.1.2. Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina;
- 36.1.3. Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia);

36.3. Macronutrientes:

- 36.3.1. Hipercalórica;
- 36.3.2. Hiperglicídica, rica em fibras;
- 36.3.3. Hipoproteíca, rica em aminoácidos ramificados;
- 36.3.4. 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.

36.4. Preparações Indicadas:

- 36.4.1. Frutas e sucos: banana, mamão, abacaxi, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva, ata, manga, carambola, maçã com casca, goiaba, caju, limão, acerola, maracujá;
- 36.3.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela;
- 36.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas;



- 36.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral;
- 36.4.5. Leite e derivados desnatados em quantidades controladas;
- 36.4.6. 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;
- 36.4.7. 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;
- 36.4.8. Frutas em passas;
- 36.4.9. Chá claro e café em quantidade controlada.

36.5. Preparações proibidas e evitadas:

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

37. DIETA PARA HEPATOPATA SEM ENCEFALOPATIA

37.1. Indicações:

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

37.2. Características:

- 37.2.1. Consistência: Segue a consistência das dietas de rotina;
- 37.2.2. Fracionamento: 5 refeições ao dia (desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia).

37.3. Macronutrientes:

- 37.3.1. Hipercalórica;
- 37.3.2. Normoglicídica;
- 37.3.3. Hiperglicídica, rica em fibras;
- 37.3.4. Hipoproteica;
- 37.3.5. 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.

37.4. Preparações Indicadas:

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

37.5. Preparações proibidas e evitadas:

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

38. DIETA PARA TRATAMENTO EM QUIMIOTERAPIA:

38.1. Indicações:

- 38.1.1. Para indivíduos em tratamento de quimioterapia ou oncológicos.

38.2. Características:

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

38.3. Macronutrientes:

- 38.3.1. Hipercalórica;
- 38.3.2. Normoglicídica;



38.3.3. Hiperproteíca; 38.3.4. Normolipídica.

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

38.4. Preparações Indicadas:

38.4.1. Frutas e sucos devem ser ofertados sem casca: mamão, abacaxi, abacate, ameixa, laranja, tangerina, melão, melancia, pêra, uva sem casca, tucumã, buriti, ata, manga, carambola, pupunha, maçã, maracujá, cupuaçu, graviola;

38.4.2. 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;

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

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

38.4.5. Leite e derivados sem lactose;

38.4.6. Ovos, carnes brancas (cozido, ensopado, grelhado e assado/frito acompanhados por molhos);

38.4.7. 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);

38.4.8. Açúcar, geleia de frutas, compotas de frutas, balas, sorvete e picolé de fruta indicada, chocolate, frutas em passas; 38.4.9. Café e chás.

38.5. Preparações evitadas ou proibidas:

38.5.1. Frutas e sucos: consumidos com casca.

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

38.5.3. Enlatados e conservados em grande quantidade

39. DIETA HIPOLIPÍDICA:

39.1. Indicações:

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

39.2. Características:

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



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

39.2.3. Rica em calorias e proteínas.

39.3. Macronutrientes:

39.3.1. Normocalórica;

39.3.2. Normoglicídica;

39.3.3. Hiperglicídica, rica em fibras;

39.3.4. Hiperproteíca;

39.3.5. Hipolipídica;

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

39.4. Preparações Indicadas:

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

39.4.2. Hortaliças, legumes, tubérculos e verduras: alface, acelga, couve, couveflor, abóbora, chuchu, cenoura, beterraba, feijão verde, maxixe, quiabo, pepino, tomate, cebola, pimentão, berinjela;

39.4.3. Leguminosas: Feijão, soja, ervilha, grão de bico, lentilha. Quantidades controladas;

39.4.4. Cereais: milho, pães e biscoitos integrais sem gordura, biscoitos água, massas integrais, arroz integral, aveia, cevada, trigo integral;

39.4.5. Leite e derivados desnatados;

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

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

39.4.8. Óleo vegetal ou azeite em quantidades controladas;

39.4.9. Frutas em passas;

39.4.10. Chá claro e café em quantidade controlada.

39.5. Preparações proibidas e evitadas:

39.5.1. Leite e derivados e integrais;

39.5.2. Açúcar em excesso, doces, picolé e sorvetes;

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

40. DIETA DE SOPA PARA PACIENTES:



40.1. Indicações:

40.1.1. As sopas oferecidas aos pacientes devem ser servidas em embalagens adequadas para manter a temperatura ideal com capacidade para 400 a 500ml;

40.1.2. As sopas devem conter em sua composição no mínimo 2 (dois) tipos de legumes e 1 (um) vegetal (batata doce ou batata inglesa ou inhame ou cará) além da proteína (carne vermelha ou branca) e um tipo de massa;

40.1.3. Estas devem ser servidas aos pacientes acompanhadas de sobremesa e suco (no caso de dieta única);

40.1.4. Eventualmente, quando necessário, também serão servidas para acompanhantes, obedecendo aos mesmos critérios;

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

SOPA PACIENTE – (OPÇÕES I, II E III DE GRANDES REFEIÇÕES)

Ingredientes /preparação	UND	GERAL	HIPOSSÓDICA	LIQUIDA COMPLETA	LIQUIDA RESTRITA	LIQUIDA PASTOSA
Sopa pronta	MI	400	400	400	250	250
Carne (coxão mole ou peito de frango)	G	65	50	50	-	30
e vegetal B verde	G	65	65	65	-	40
e vegetal B amarelo	G	65	65	40	40 (SOMENTE CENOURA)	65
Macarrão, arroz, feijão ou fubá	G	25	25	15	15	25
Fruta	PORÇÃO	01	01	GELATINA NORMAL	GELATINA DIET	GELATINA NORMAL
Sal de adição (almoço/jantar)	G	3/3g	1,5/1,5g	1/1g	1/1g	3/3g
Óleo de preparo	MI	10	10	-	-	10

Nas sopas, garantir que não haja repetições do mesmo tipo de corte dos vegetais, carnes e cereais diariamente.

As sopas líquidas (pastosa, completa) devem vir acompanhadas de gelatina comum e a líquida restrita de gelatina diet.



TÉCNICA DE PREPARO

SOPAS GERAL E HIPOSSÓDICA: refogar a carne/frango com a pasta de alho (alho batido com óleo). Acrescentar os legumes e refogar. Adicionar a água e deixar cozinhar. Retirar a quantidade necessária para finalizar a sopa líquida pastosa e hipossódica e por último acrescentar o sal (3 g/pessoa para a geral e 1,5 g/pessoa para a hipossódica).

LÍQUIDA PASTOSA: preparar conforme a descrição para a sopa geral. Separar a parte sólida, acrescentar a quantidade especificada de sal (3 g/ pessoa) e liquidificar (sem o caldo). Em seguida porcionar.

LÍQUIDA COMPLETA: Refogar a carne/ frango sem óleo. Acrescentar os legumes e refogar sem óleo. Acrescentar a água, o arroz ou macarrão e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Liquidificar, adicionar o sal e coar em peneira de malha fina 1 vez.

LÍQUIDA RESTRITA: Refogar os legumes ralados sem óleo. Acrescentar a água, o arroz e deixar cozinhar por aproximadamente 20 minutos. Liquidificar, adicionar o sal e coar em peneira de malha fina 3 vezes.



ANEXO IV – ALIMENTAÇÃO

41.COMPOSIÇÃO DESJEJUM/ COLABORADOR:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Fruta	1 Opção
Café sem açúcar	100 ML
Leite quente ou gelado	200 ML
Manteiga sachê	10g
Pão francês ou Pão doce *	1 Opção

41.1. Área fechada servir leite UHT em caixa de 1 litro fechado.

41.2. Manter no refeitório 2 duas opções de pães sendo francês e doce (milho, doce ou mandi) sendo que, com uma opção a ser ofertado.

42.COMPOSIÇÃO DESJEJUM/ PACIENTE E ACOMPANHANTE:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Fruta	1 Opção
Café sem açúcar	100 ML
Leite quente	200 ML
Pão francês	1 Opção
Manteiga sachê	10g

42.1. Quitandas seguindo a patologia e restrição do paciente as demais sendo pão francês;

42.2. Seguindo cardápio de líquido do desjejum com variações: Leite com Café, Leite achocolatado e/ ou Leite Caramelado

42.3. Frutas de acordo com a patologia do paciente

42.4. Miscelâneas seguindo a patologia do paciente: Manteiga com e sem sal, Geleia normal ou diet e requeijão cremoso sempre em forma de Kit

43.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA COLAÇÃO:

43.1. Frequência Mensal de Alimentos/Preparações da Colação:

Composição do Colação	Paciente (manhã)
iogurtes	30



Vitaminas	30
Sucos	30
Frutas	30
Chas diversos	30
Creme de polpa	30

Composição do Kit Fono	Paciente (manhã)
Sucos (50 ml a 150ml)	30
Gelo (2 pedras triturado)	30
Caldo de limão (50ml)	30

43.2. A CONTRATADA, em sua proposta comercial para LANCHES ESPECIAIS e COLAÇÃO deverá contemplar o fornecimento de todos os itens abaixo pela prestação dos serviços previstos no escopo deste Termo de Referência. A cobrança de cada item da **tabela abaixo** será efetuada conforme o horário solicitado: Matutino (colação), vespertino (Lanche) e noturno (Ceia).

Ordem	Alimento
1	logurte normal e diet
2	Água de coco
3	Tapioca
4	Pão com Ovo
5	Pão com Carne
6	Vitaminas de frutas
7	Coquetel de Frutas
8	Ovo frito
9	Ovo cozido
10	Bolacha Zero lactose
11	Bolacha Doce
12	Salada de frutas

13	Aveia
14	Cuscuz
15	Sorvete Napolitano
16	Omelete
17	Ameixa em calda
18	Escaldados

44.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO: ALMOÇO/JANTAR:

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento		Paciente	Colaborador	Acompanhante*
Prato principal (Proteína)		1	1	1
Opção Vegetaria e Vegana (ovo)		0	1	0
Arroz integral		0	1	0
Feijão		1	1	1
Guarnição		2	1	1
Salada crua		1	1	1
Salada cozida		1	1	1
Sopa / Canja / Caldo *		1	1	1
Sobremesa		1	1	1
Suco		300 ml	300 ml	300 ml
Água potável, filtrada e fervida		QS*	QS	QS

44.1. Diariamente será servido um prato principal (PP). Além do prato proteico, servir opção*(base de ovos e/ou proteína texturizada) visando atender os pacientes, colaboradores e acompanhantes vegetarianos.

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

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

44.4. Opção sopa, canja e caldo com frequência 1x/semana no jantar

***QS (quando solicitado)**



45.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA

45.1.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA PACIENTE E ACOMPANHANTE

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Suco da polpa	300 ML
Quitanda	1 opção

- Ceia podendo ser suco, mingau, vitamina e/ou iogurte
- Frequência semanal das preparações líquidas na ceia: suco 4x/sem, leite 1x/sem, mingau 1x/sem, iogurte 1x/sem
- O sachet de margarina, geleia e ou requeijão deverá ser fornecido quando o cardápio for composto por pão, bolacha ou torrada.

45.2.COMPOSIÇÃO DIÁRIA DA REFEIÇÃO LANCHE E CEIA COLABORADOR

COMPOSIÇÃO DIÁRIA DAS REFEIÇÕES

Alimento	Quantitativo
Suco concentrado e/ou polpa	300 ML
Café sem açúcar	100 ML
Quitanda ou similares	1 opção

- Frequência semanal das preparações líquidas na ceia: suco 6x/sem e iogurte 1x/sem
- O sachet de margarina, geleia ou requeijão deverá ser fornecido quando o cardápio for composto por pão, bolacha ou torrada.



46.ALIMENTAÇÃO PARA PACIENTES, COLABORADORES E ACOMPANHANTES:

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

47.INCIDÊNCIA DE PROTEINA MENSAL ALMOÇO E JANTAR

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

Tipo De Carnes	Corte	Frequência Mensal
Frango	Coxa, sobrecoxa e Peito	20 vezes
Peixe	Filé ou postas de tilápia, linguado e dourada	Paciente - esquemas quando solicitado Refeitório- 02 vezes
Carne Bovina	Patinho e/ou Acém, lagarto, coxão duro, coxão mole, contra-filé, rabada e costela	Para completar a frequência mensal
Carne Suína	Pernil, costelinha, bisteca, lombo	02 vezes
Feijoada	Calabresa, bacon, carne bovina, suíno (pés, orelha e costelinha suína);	02 vezes

1- Preparações com carne bovina (bife e moída) usar os seguintes cortes: patinho, lagarto, coxão duro e coxão mole.

2- Preparações com carne bovina (cozida, isca) para colaborador usar os seguintes cortes: patinho, acém, coxão mole, rabada, costela ou coxão duro.

3- Preparações assadas com carne bovina usar os seguintes cortes: lagarto, coxão mole e contra-filé.



47.2. Cortes de carnes NÃO permitidos para serem servidos para colaborador

47.2.1. Bovina: Músculo, paleta, paloma, língua, carne de sol e fígado.

47.2.2. Frango: Asa, pescoço, costela, cabeça, pé, moela e fígado.

47.2.3. Peixe: com espinhas.

47.3. Cortes de carnes NÃO permitidos para serem servidos para pacientes e acompanhantes

47.3.1. Bovina: Músculo, acém, paleta, paloma, rabo, língua, carne de sol e fígado.

47.3.2. Frango: Asa, pescoço, costela, cabeça, pé, moela e fígado.

47.3.3. Peixe: com espinhas.

47.3.4. Suíno: Em geral

48. DESCRIÇÃO DO CARDÁPIO:

48.1 TIPOS DE CARNES:

48.1.1. Peixe inteiro ou em posta sem espinhos;

48.1.2. Carne bovina: patinho, acém, coxão mole, coxão duro ou lagarto;

48.1.3. Carne para cozido: patinho, costela, rabada (sem gordura). Não será permitida a utilização de bife do vazio;

48.1.4. Proteína texturizada 50% (soja, grão de bico, lentilha, feijão branco, quinoa, ervilha, etc); alimentos fonte de proteína vegetal (soja, grão de bico, lentilha, feijão branco, quinoa, ervilha, etc). Poderão ser utilizadas preparações como: almôndega de soja, almôndega de lentilha, hambúrguer de lentilha, salada com lentilha, arroz com lentilha, grão de bico crocante, estrogonofe de grão de bico, feijoada vegana, vinagrete com grão de bico, farofa de proteína de soja, hambúrguer de soja, quibe de soja, quibe quinoa, entre outras;

48.1.5. Pertences para feijoada; calabresa, bacon, carne bovina, suíno (pés, orelha e costelinha suína);

48.1.6. Coxa, sobrecoxa e peito de frango;

48.1.7. Suínos: costelinha suína, lombo, pernil e bisteca.

49. GUARNIÇÕES:

49.1 Deverá acompanhar o prato principal, de acordo com as características do mesmo equilibrando o cardápio oferecido seguindo as especificações na incidência e per capita. Sendo: Verduras, legumes, suflê, tortas, massas e outros.



50.SALADAS:

50.1 Cada tipo deverá ser composto de no mínimo 2 (dois) componentes para ser montada pelo usuário de acordo com as especificações na incidência e *per capita*;

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

51.Arroz:

51.1. Arroz branco polido tipo 1 grão classe longo fino;

51.2. Arroz integral tipo 1 longo fino;

53.Feijão:

53.1. Feijão carioca de primeira qualidade tipo 1.

54.SOBREMESA:

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

54.2 Frutas: frescas embaladas individualmente;

54.3 Doces em pasta: mamão, banana, coco, abóbora, Goiabada, etc;

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

54.5 Frutas em calda: pêssego, figo, abacaxi, goiaba, dentre outros.

54.6 Tabela. Frequência mensal de sobremesa:

COMPOSIÇÃO DA SOBREMESA	PACIENTE e ACOMPANHANTE (Almoço e Jantar)	COLABORADOR (Almoço e Jantar)
Doces em geral	0	10
Frutas em geral	26	10
Gelados *	4	10

54.7. Para sobremesas cremosas, com calda ou gelatina, deverão ser incluídas colheres descartáveis ao kit de talheres;

54.8 Para os pacientes e acompanhantes somente frutas.

54.9 Oferta 1x semana gelados para pacientes e acompanhantes e/ ou quando solicitado e em datas especiais.



55. SUCOS:

55.1. Os sucos oferecidos para os pacientes e acompanhantes deverão ser naturais (polpa), ter quantidade mínima de 300 ml, ser isentos de corantes e conservantes;

55.2 Para funcionários poderá ser servido suco concentrado da polpa e/ou polpa, ter quantidade mínima de 300ml.

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

56. BEBIDAS

56.1 AGUA/ CAFÉ / LEITE / CAFÉ COM LEITE:

Café simples mínimo de 50g de pó/litro e 100 a 200g /litro de açúcar;

Café com leite: 25ml/litro de café, leite UHT integral 100 a 200g/litro, açúcar 100/200g/litro;

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

56.3. Responsabiliza-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, frutas, água em garrafa de 500 ml, água filtrada com gelo em garrafa térmica de 12 litros nas enfermarias, postos e outros.

56.4. Para as áreas críticas, de acordo com a Legislação, fornecer água mineral em garrafas de 500ml, vedado o fornecimento de água filtrada, incluído na proposta comercial;

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

***Observação para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou para funcionário) este deverá ser integral e/ou desnatado UHT renomado na praça e aprovado pelo nutricionista responsável técnico. Não será aceito o composto lácteo e/ou modificado**

57. FRUTAS:

57.1 Porcionamento de frutas:

Nº ORDEM	PREPARAÇÃO	PORÇÃO
----------	------------	--------



1	Abacate	150g
2	Ameixa	120 g
3	Abacaxi	150 g
4	Banana: maçã, nanica, prata	120 g
5	Laranja	150 g
6	Maçã	150 g
7	Mamão	150 g
8	Manga	150 g
9	Melancia	200 g
10	Melão	150 g
11	Mexerica	160

58. PORÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS ALMOÇO E JANTAR:

Alimento	Pacientes livres	Colaboradores/ acompanhantes
Arroz branco polido tipo 1 classe longo fino	150g	150g
Arroz integral	150g	150g
Carne bovina s/ osso	130g	130g
Carne cozida	130g	130g
Carne c/ osso	-	200g
Feijão tipo 1	120g	120g
Bisteca Suína	-	200g
Costelinha Suína	-	200g
Feijoada (feijão + carne)	-	120g Feijão+ 130g Carne
Filé de Peito	130g	130g
Filé de peixe	-	130g
Farofa	70g	70g
Frango com osso- 200g (1 coxa e 1 sobrecoxa)	200g	200g
Frango s/ osso	130g	130g
Galinhada	150g Arroz + 130g Frango	150g Arroz + 130g Frango
Guarnição Veg A/ B e C	120g	120g
Macarrão/ Polenta	120g	120g
Proteína de soja	-	130g
Pernil	-	130g
Peixe c/ osso	-	200g
Salada de Veg A, B e C ou fruta (laranja, manga, abacaxi)	80g	80g
Sal Adição	3/3g	3/3g

58.1 O frango deverá ser preparado sem pele, exceto quando a preparação for assada;



- 58.1.1 Na dieta hiperproteica hipercalórica a opção proteica também poderá ser a porção normal de carne acrescida de 1 ovo;
- 58.1.2 Óleo de preparo: para dieta hipolipídica e hipocalórica -10 ml almoço e 10 ml no jantar e demais dietas 15 ml no almoço e 15 ml no jantar;
- 58.1.3 Para as preparações cárneas (frango, carne bovina, suína e peixe) fornecidas ao molho, deverá ser considerado o peso drenado. O molho deverá ser acrescentado após a preparação atingir o peso especificado;
- 58.1.4 Não é permitido enviar frituras, embutidos e enlatados, temperos industrializados, para todas as dietas de criança, bem como qualquer refeição entregue nas Clínicas dos pacientes e acompanhantes;
- 58.1.5 Não serão aceitos refrescos artificiais (em pó, xarope, etc) ou sucos industrializados e/ou embalagens tetrapak;
- 58.1.6 Para pacientes e acompanhantes somente suco da polpa natural e colaboradores suco concentrado da polpa e/ ou polpa de fruta;
- 58.1.7 Proibido uso de qualquer tipo de tempero industrializados (caldo de galinha, caldo de carne, amaciantes para carnes, entre outros)
- 58.1.8 Condimentos permitidos: Sal refinado iodado, alho, cebola, tomate, extrato de tomate, vinagre, suco de limão, pimentão, salsa, cebolinha verde, açafrão, colorau, orégano, louro, óleo de soja ou de milho ou de arroz ou de girassol ou azeite.
- 58.1.9 Uso permitido somente do açafrão e/ou colorau nas preparações livres;
- 58.1.10 Vegetais para dieta obstipante e sem resíduo: abobrinha, batata inglesa, chuchu, inhame, abóbora, moranga, beterraba;
- 58.1.11 As dietas Diabetes Mellitus devem ter a opção de arroz integral em substituição ao arroz polido, quando solicitado;
- 58.1.12 Na dieta sem resíduo: utilizar somente peito de frango variando a forma de preparo e guarnição da pastosa;
- 58.1.13 Na dieta sem lactose e sem resíduo, não utilizar guarnições que contenham leite e derivados como ingredientes;
- 58.1.14 Nas dietas hipossódica e variações hipossódicas, a quantidade de sal é de 1,5 g no almoço e 1,5 g no jantar, distribuídos na carne, feijão e guarnição.



59. PORÇÃO DOS ALIMENTOS A SEREM OFERTADOS DESJEJUM. LANCHE E CEIA:

PREPARAÇÕES	UND	PORÇÃO PREPARADA
Leite integral UHT (c/ café, achocolatado, caramelado) e leite de soja	ML	250
Leite integral UHT (Puro)	ML	200
Leite semi destanado	ML	250
Leite desnatado UHT (puro e com café	ML	250
Café (Puro)	ML	100
Vitamina de frutas	ML	250
Mingau (aveia, fubá, amido, farinha láctea, mucilon, cremogema, neston)	ML	250
Suco com e sem açúcar (concentrado, natural, polpa)	ML	300
Coquetel de frutas sem leite	ML	250
Café com e sem açúcar	ML	100
Chá com e sem açúcar: canela, erva-doce, erva-cidreira, hortelã, camomila, cravo	ML	100
logurte comum, diet e desnatado	ML	250
Flan/pudim/gelatina/mousse	G	100
PÃES E QUITANDAS Pão francês (Comum/integral), pão doce (batata, mandi, milho, careca), pão forma (comum/integral), rosca, petá	G	50
Torrada (comum e integral)	G	40
Bolacha água, bolacha água e sal (comum e integral), bolacha maisena. Bolacha sem lactose	G	30
Pão de queijo, biscoito de queijo	G	80
Tapioca, cuscuz, enroladinho de queijo, enroladinho ricota, americano, empadão, salgados	G	90
Sanduíche frio (pão de forma, pão integral, pão doce, queijo, alface, tomate)	G	80
Bolo: comum, diet, s/ leite, s/ glúten (cenoura, coco, chocolate, fubá, laranja, limão), rocambole, cuca de banana, nhoque	G	80



MISCELÂNEA	UND	PORÇÃO PREPARADA
Manteiga comum e sem sal (mínimo 80% de lipídios)	G	10
Manteiga light (máximo 55% de lipídios)	G	10
Manteiga sem lactose	G	10
Geleia normal e diet	G	10-15
Requeijão cremoso	G	10-15
Presunto sem gordura, peito de peru	G	10 a 12
Queijo mussarela	G	10 a 12
Queijo branco, tipo frescal ou polenguinho	G	30

SACHES	UND	PORÇÃO PREPARADA
Açúcar	G	5 a 20
Adoçante	G	5 a 20
Vinagre	ML	3 a 5
Sal	ML	1 a 6
Azeite	ML	3 a 5

- i. Torradas fornecidas em forma de sachê;
- ii. **Para crianças ofertar meia porção.**

60. LANCHES PARA COQUETEL:

60.1 Deverá ser fornecido a pedido da CONTRATANTE, limitando em 4 (quatro) vezes ao mês. A quantidade não consumida no mês, acumula para os próximos meses, quando o consumo for superior ao ofertado deve ser abatido no mês seguinte, de cada tipo, com os custos incluídos na proposta comercial, os seguintes itens:

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

60.3. COQUETEL TIPO 2 - Frutas variadas, água mineral, sucos naturais, café, salgados, doces, mini pães, pastas variadas, frios (queijo ricota e presunto a base de peru).

60.4. Fornecer até 25 garrafas de 1 litro de café (pronto) para os departamentos indicados pela CONTRATANTE.

Serão servidos em garrafas previamente higienizadas e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

OS CUSTOS REFERENTE AO FORNECIMENTO DESTES ITENS JÁ DEVERÃO CONSTAR NA COMPOSIÇÃO DOS CUSTOS DAS REFEIÇÕES FORNECIDAS.

ANEXO V – QUANTIDADE ESTIMADA DE REFEIÇÕES

47. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMU:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	2.300	9.000	2.000	13.300
COLAÇÃO	1.200	-	-	1.200
ALMOÇO NORMAL	2.300	8.200	2.000	12.500
LANCHE NORMAL	2.200	6.400	2.000	10.600
JANTAR NORMAL	2.300	4.200	1.500	8.000
CEIA NORMAL	2.300	4.200	1.500	8.000
MAMADEIRA	18.000	-	-	18.000
TOTAL	30.600	32.000	9.000	71.600

48. QUANTIDADE ESTIMADO MENSAL DE FORNECIMENTO PARA O HEMNSL:

ESPECIFICAÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS	ACOMPANHANTES	TOTAL
DESJEJUM NORMAL	500	1.100	500	2.100
COLAÇÃO	500	-	-	500
ALMOÇO NORMAL	800	1.700	800	3.300
LANCHE NORMAL	800	1.000	800	2.600
JANTAR NORMAL	800	1.000	800	2.600
CEIA NORMAL	800	1.000	800	2.600
MAMADEIRA	1.500	-	-	1.500
TOTAL	5.700	5.800	3.700	15.200



ANEXO VI – DEFINIÇÕES

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

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

Dieta normal - Aquela sem restrição alimentar;

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

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

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

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

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

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

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

Dieta isenta de glúten - Utilizada na intolerância ao glúten. Restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte. Permitido uso de alimentos preparados com farinha de milho, fubá, fécula de batata, farinha de arroz, farinha de soja, farinha de mandioca, amido de milho, cereais de arroz. Exclui-se produtos com farinha de trigo (pães, macarrão, bolachas, bolo, roscas, etc), preparações com aveia ou trigo (mingau, pães, bolos, bolachas, etc), centeio e produtos preparados com este ingrediente, chocolate, malte, leite maltado, ovomaltine®, ou qualquer alimento industrializado que contenha glúten ou traço de glúten.



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

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

Desjejum - Pequena refeição servida pela manhã;

Merenda – Pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

Almoço e jantar - Refeições principais ou grandes refeições;

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

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

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

ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

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

PADRONIZAÇÕES DE REFERÊNCIA

LAXATIVA	OBSTIPANTE	BRANDA	PASTOSA	HIPERCALÊMICA
Laranja Melancia Mamão Banana nanica Abacaxi Ameixa Melão Maçã c/ casca Manga Pera Mexerica	Maçã sem casca Pera sem casca Banana maçã Banana prata Goiaba Melão Melancia	Mamão Melancia picada Banana prata Banana maça Ameixa Manga	Frutas Macias: Banana Manga Mamão Melancia s/ semente Coquetel de frutas Sobremesa: - Purê de frutas (mamão, banana)	Laranja Banana prata e nanica Mamão Melão Tamarindo (suco) Goiaba Mexerica
IRC, HIPOCALÊMICA	IMUNOSSUPRIMIDO	S/IG	S/RESÍDUO	OUTRAS DIETAS
Maçã Melancia Banana Maçã Abacaxi Pera Manga Ameixa Hemodiálise: sem melancia e abacaxi	Melancia Bananas Melão Laranja Abacaxi Manga Mexerica	Goiaba Melancia Melão Maçã Manga Mamão Pera Banana Ameixa	Banana prata ou maçã Maçã sem casca Melão Melancia (sem semente)	Todas as frutas

SUCO DE FRUTAS PERMITIDOS POR DIETA:



LIVRE HIPERPROTEICA HIPERCALÓRICA HIPERHIPER DPOC IMUNOSSUPRIMIDO BRANDA HIPOPROTEICA HIPOSSÓDICA HIPOLIPÍDICA HEPATOPATA	HIPOCALÊMICA IRC DIÁLISE IRC S/ DIÁLISE *IRC DM DIÁLISE *IRC DM S/DIÁLISE	HIPERCALÊMICA	DM, HIPOCALÓRICA	
Todos	Caju, uva, limão, acerola, abacaxi, melancia, manga, cajá, pêssego	Laranja, tamarindo, melão, maracujá, graviola.	Todos os sucos com adoçante	
OBSTIPANTE	SEM RESÍDUO	LAXATIVA	PASTOSA	S/IG
Caju, goiaba, maçã sem casca, melão, limão, maracujá. Todos com adoçante	Caju, maracujá, limão, melão e melancia s/ semente e coado, pêssego Todos com adoçante	Acerola, abacaxi, maracujá, laranja, tamarindo, uva, morango, graviola, pêssego e manga	Coquetel de fruta Retirou vitamina.	Caju, goiaba, melancia, melão, maçã, graviola, manga, morango, pêssego, ameixa.



ANEXO VII– ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº. _____, com sede na _____, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr (a) _____, portador (a) da Carteira de Identidade nº. _____ e do CPF nº. _____, **DECLARA** para fins de participação do processo nº _____ que vistoriou os locais onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das dificuldades que os serviços possam apresentar no futuro, que me foram apresentadas às áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial.

Município, _____ de _____ de 2022.

Representante

7



ANEXO VIII – PLANILHA DE CUSTOS

TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MENSAL		TOTAL ESTIMATO MENSAL DE REFEIÇÕES	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA POR REFEIÇÃO PARA TODAS AS UNIDADES	VALOR ESTIMADO TOTAL PARA TODAS AS UNIDADES
	HEMU	HEMNSL			
DESJEJUM	13.300	2.100	15.400	R\$ 6,44	R\$99.176,00
COLAÇÃO	1.200	500	1.700	R\$ 5,33	R\$9.061,00
ALMOÇO	12.500	3.300	15.800	R\$ 21,21	R\$335.118,00
LANCHE	10.600	2.600	13.200	R\$ 6,22	R\$82.104,00
JANTAR	8.000	2.600	10.600	R\$ 20,88	R\$221.328,00
CEIA	8.000	2.600	10.600	R\$ 7,33	R\$77.698,00
MAMADEIRA	18.000	-	19.500	R\$ 14,00	R\$273.000,00
TOTAL			85.400		R\$1.097.485,00