

TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE

NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO

As especificações técnicas detalhadas a seguir são parte integrante do Edital e objetivam orientar e definir as normas de funcionamento dos serviços contratados, e se constituem em obrigações da CONTRATADA.

O presente termo de referência encontra-se organizado da seguinte forma:

APÊNDICE A – LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO LOTES A e B.

APÊNDICE B – MANUAL DE DIETAS

1. SUMÁRIO EXECUTIVO DOS SERVIÇOS

A execução da Prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação para o atendimento das unidades e serviços de saúde do Município de Mauá bem como da COSAM – Complexo de Saúde de Mauá, pelo período de 12 (doze) meses consecutivos, prorrogáveis por iguais e sucessíveis períodos, nos termos das especificações constantes deste termo de referência conforme segue:

LOTE A- Rede: Unidades de Pronto Atendimento 24 horas (UPA); Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), demais unidades relacionadas à Saúde Mental.

LOTE B – Hospital: Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini (HCDRN).

Segue abaixo as características resumidas de cada unidade conforme cada CONTRATO:

1.1 NÚMERO DE LEITOS:● **LOTE A – REDE : NÚMERO DE LEITOS E ESPECIALIDADES ATENDIDAS**

UNIDADE HOSPITALA	QTD LEITOS
UPA ZAIRA	10
UPA MAGINE	10
UPA VL ASSIS	10
UPA BARÃO	10
CAPS	15

● **LOTE B – HOSPITAL: NÚMERO DE LEITOS E ESPECIALIDADES ATENDIDAS**

Instalados:	207 leitos
Operacionais:	207 leitos
Extra:	10 leitos
Capacidade máxima:	250 leitos
Taxa de Ocupação:	90%

- Especialidades Clínicas atendidas

Tipo de Especialidade	Nº Leitos médios ocupados
Pronto Socorro	38
UTI 1, UTI2 e Área Amarela	26
Pediatria	17
Saúde Mental	20
Berçário	12
UTI neo	10
Maternidade e Pré parto	22
Clínica Cirúrgica	28
Clínica Médica	34
Nº Leitos totais	207

1.2. O escopo dos serviços da presente contratação envolve:

1.2.1. Fornecimento de alimentação e serviços envolvendo a operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas de produção (aquisição e armazenamento de gêneros, pré-preparo, preparo, porcionamento, distribuição e transporte de refeições (prontas para o consumo));

1.2.2. Fornecimento coerente e satisfatório de mão de obra para a prestação do serviço de alimentação e nutrição;

1.2.3. Fornecimento de todos os insumos e gêneros alimentícios *in natura* ou não, higienizados e prontos para o consumo;

1.2.4. Transporte das refeições prontas entre as cozinhas e as unidades atendidas pelos serviços, desde que autorizado pelo CONTRATANTE;

1.2.5. Disponibilização e manutenção de equipamentos, mobiliários, louças, utensílios, embalagens descartáveis e demais itens necessários para a adequada prestação dos serviços a funcionários, acompanhantes e atendimento a demanda dos pacientes, sendo estes previamente autorizados e acordados com o CONTRATANTE.

1.2.6. Manutenção estrutural preventiva e corretiva, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética do CONTRATANTE (Apenas no LOTE B);

1.2.7. Responsabilizar-se por todas as despesas relativas aos gêneros alimentícios, produtos de limpeza, conservação e higiene, coleta de resíduos, taxas, impostos, gás e demais encargos necessários e relacionados à execução dos serviços; bem como, em caso de falta de água e energia elétrica na rede pública, nas unidades do LOTE B, fornecimento para o preparo de refeições e para limpeza.

1.2.8. Operacionalização de todas as atividades da produção e administração dos serviços, visando assegurar uma alimentação de qualidade, com valor nutricional balanceado e em condições higiênico-sanitárias adequadas, de acordo com as legislações vigentes (Resolução RDC 63 de 06/07/00, Resolução RDC 216 de 15/09/2004 e Portaria CVS 5 de 09/04/2013 e suas atualizações).

1.3. O fornecimento da alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

1.3.1. Pacientes: fornecimento de dietas adulto e infantil à pacientes internos dos serviços de saúde, de acordo com as necessidades específicas de cada CONTRATO.

1.3.2. Acompanhantes de pacientes: fornecimento, almoço, e jantar para acompanhantes de pacientes legalmente instituídos, merenda para lactantes (mães que amamentam), conforme segue:

- Acompanhantes de crianças, nos termos da Lei federal n.º 8.069 de 13/06/90 (Estatuto da Criança e do Adolescente), Constituição do Estado de São Paulo – art.278, inciso VII e Lei estadual n.º 9.144, de 09/03/95;
- Acompanhantes de pacientes idosos com mais de 60 (sessenta) anos, nos termos da Lei federal n.º 10.741, de 01/10/03 (Estatuto do Idoso).

- A Lei Federal nº 11.108, de 07 de abril de 2005, mais conhecida como a Lei do Acompanhante, determina que os serviços de saúde do SUS, da rede própria ou conveniada, são obrigados a permitir à gestante o direito à presença de acompanhante durante todo o período de trabalho de parto, parto e pós-parto.

1.3.3. Funcionários: Fornecimento de refeições para os funcionários autorizados dos serviços de saúde, apenas para o LOTE B.

1.4. A prestação dos serviços objeto desta licitação deverá ser realizada por meio de uma estrutura e logística operacional conforme segue:

1.4.1. Para o LOTE A – Rede, as refeições deverão ser preparadas em cozinha e lactário da CONTRATADA, ou na cozinha instalada pela CONTRATADA nas dependências do hospital, porcionadas e transportadas pela CONTRATADA para as unidades de saúde que compõem este lote.

1.4.2. Para o LOTE B – Hospital: o preparo, o porcionamento e a distribuição deverão ser realizados em cozinhas instaladas pela CONTRATADA nas dependências do hospital: HCDRN.

1.5. Consumo Estimado

1.5.1. O consumo de referência para o presente CONTRATO é o estimado considerando o número de unidades/ serviços de saúde atendidos, números de leitos/atendimentos e quadro de funcionários existentes, para cada LOTE de sua referência;

1.5.2. Os quadros abaixo apresentam os consumos projetados por LOTES separados por CONTRATOS A e B:

DETALHAMENTO DE CONSUMO ESTIMADO POR UNIDADE LOTE A - REDE

Unidades de Urgência e Emergência - UPAS

REFEIÇÃO PACIENTE						
REFEIÇÃO		UPA Magini	UPA Zaíra	UPA V. Assis	UPA B. de Mauá	TOTAL/MÊS
Desjejum	Dia	10	10	10	10	1200
	MÊS	300	300	300	300	
Almoço	Dia	10	10	10	10	1200
	MÊS	300	300	300	300	
Merenda	Dia	10	10	10	10	1200
	MÊS	300	300	300	300	
Jantar	Dia	10	10	10	10	1200
	MÊS	300	300	300	300	
OUTROS (exclusivamente por solicitação especial)						
Água Mineral-1,5l	Mês	150	150	150	150	600
Copo descartável 200ml	Mês	100	100	100	100	400
Fórmula Láctea	Mês	6	6	6	6	24

✓ Centros de Atenção Psicossocial (CAPS)

REFEIÇÃO PACIENTE					
REFEIÇÃO		CAPS ADULTO	CAPS INFANTIL	CAPS AD	TOTAL/MÊS
Desjejum	Dia	30	8	20	1660
	MÊS	900	160	600	
Almoço	Dia	30	8	20	1660
	MÊS	900	160	600	
Merenda	Dia	30	8	20	1660
	MÊS	900	160	600	
Jantar	Dia	10	0	10	600
	MÊS	300	0	300	

Obs.: Justificamos as quantidades ora propostas neste Projeto Básico, onde se encontram em consonância com o perfil de atendimento deste Complexo de Saúde, tendo como parâmetro as especificações técnicas, o número de leitos, as especialidades, sobretudo a taxa de ocupação, a abertura de leitos, bem como as normas reguladoras que asseguram o atendimento digno, humanizado e eficaz dos pacientes. Caps infantil não funciona final de semana e feriados. Caps Adulto e Álcool e Drogas tem um menor número de refeições aos fins de semana e feriados.

DETALHAMENTO DE CONSUMO ESTIMADO POR UNIDADE LOTE B - HOSPITAL

Descrição do Cliente	Tipo de refeição	Quantidade Média Diária	Quantidade mensal
Pacientes Internados	Desjejum	140	4200
	Colação	140	4200
	Almoço	140	4200
	Merenda	140	4200
	Janta	140	4200
	Ceia	140	4200
	Total	840	25200
Acompanhantes	Almoço	70	2100
	Janta	70	2100
	Total	140	4200
Funcionários (Autorizados)	Desjejum	100	3000
	Almoço	180	5400
	Janta	50	1500
	Total	330	9900

-Alimentação paciente adulto

Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa mensal
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	1960
Colação	Refeição	1960
Almoço	Refeição	1960
Merenda	Refeição	1960
Jantar	Refeição	1960
Ceia	Refeição	1960

Dieta Hipercalórica e Hiperproteica		
Desjejum	Refeição	735
Colação	Refeição	735
Almoço	Refeição	735
Merenda	Refeição	735
Jantar	Refeição	735
Ceia	Refeição	735
Dieta Branda		
Desjejum	Refeição	877
Colação	Refeição	877
Almoço	Refeição	877
Merenda	Refeição	877
Jantar	Refeição	877
Ceia	Refeição	877
Dieta Pastosa		
Desjejum	Refeição	425
Colação	Refeição	425
Almoço	Refeição	425
Merenda	Refeição	425
Jantar	Refeição	425
Ceia	Refeição	425

Dieta Leve		
Desjejum	Refeição	400
Colação	Refeição	400
Almoço	Refeição	400
Merenda	Refeição	400
Jantar	Refeição	400
Ceia	Refeição	400
Dieta Líquida		
Desjejum	Refeição	103
Colação	Refeição	103
Almoço	Refeição	103
Merenda	Refeição	103
Jantar	Refeição	103
Ceia	Refeição	103

- Alimentação paciente infantil de 0 a 2 anos

Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa mensal
Papa de fruta	Porção	80
Almoço	Refeição	80
Jantar	Refeição	80

- Alimentação paciente infantil 2 a 12 anos

Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa mensal
Dieta Geral		
Desjejum	Refeição	250
Colação	Refeição	250
Almoço	Refeição	250
Merenda	Refeição	250
Jantar	Refeição	250
Ceia	Refeição	250

- Alimentação para acompanhantes

Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa mensal
Dieta Geral		
Almoço	Refeição	1500
Jantar	Refeição	1500

-Alimentação de funcionários

Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa mensal
DIETA GERAL		
Desjejum	Refeição	4000
Almoço	Refeição	4500
Jantar	Refeição	2400

-Kit Lanche para funcionários

Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa mensal
Kit Lanche	Unidade	10

1.5.3. A CONTRATADA deve ter plano de contingência para atender solicitações com volume superior a 25% do programado.

1.5.4. Para todas as refeições porcionadas: Os cardápios das dietas gerais destinadas aos acompanhantes devem ter os mesmos padrões estabelecidos para os funcionários, devendo os seus preços serem correspondentes. Nos quadros acima apresentam-se separadas e destacadas para efeitos de demonstração de quantitativo destinado a cada LOTE; Para todas as refeições servidas a granel (no refeitório): Os cardápios das dietas gerais destinadas aos acompanhantes devem ter os mesmos padrões estabelecidos para os funcionários, devendo os seus preços serem correspondentes. Nos quadros acima apresentam-se separadas e destacadas para efeitos de demonstração de quantitativo destinado a cada LOTE;

1.5.5. Devem ser mantidas garrafas com café e água no refeitório do ambiente hospitalar (LOTE B), para consumo dos comensais, durante o horário das refeições (almoço e jantar), sem custos adicionais ao CONTRATANTE;

1.5.6. Os preços do desjejum, da colação, merenda e ceia do Grupo Dietas Especiais se equivalem aos preços ofertados para as mesmas refeições do Grupo de Dietas Gerais e, as mesmas, já estão contempladas no quantitativo total deste Grupo.

2. DO CONTROLE E MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

2.1. Os pagamentos dos serviços serão efetuados com base nos quantitativos de itens/refeições solicitadas e atestados pelo CONTRATANTE. Desse modo, o fornecimento das refeições deverá ter controle diário;

2.2. Nas unidades do LOTE A – Rede de saúde, o controle será feito por meio de documento (*romaneio*) entregue e atestado por responsável em cada Unidade;

2.3. Na unidade do LOTE B – HCDRN o controle das refeições será feito mediante o uso de catracas nos refeitórios para efeito comprobatório.

2.4. Após o término de cada período mensal, a CONTRATADA elaborará um relatório, por LOTE, contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços efetivamente realizados, apresentando os documentos e planilhas de controle separadas por Unidade;

2.6. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 (três) dias úteis contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura, as quais devem ser emitidas da seguinte forma:

2.6.1. Para as unidades de Saúde do Município (UPAS, CAPS, etc) , as notas fiscais/ faturas correspondentes aos serviços executados deverão ser emitidas ao CONTRATANTE, denominado “Complexo de Saúde de Mauá-COSAM” – Fundação do ABC – OSS, CNPJ nº 57.571.275/0013-36, com endereço à AV. Getúlio Vargas, 330, Vila Guarani, Mauá, São Paulo.

2.6.2. Para o Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini, as notas fiscais/ faturas correspondentes aos serviços executados deverão ser emitidas ao CONTRATANTE, denominado “Complexo de Saúde de Mauá-COSAM” – Fundação do ABC – OSS, CNPJ nº 57.571.275/0013-36, com endereço à Rua Regente Feijó, nº 166, Vila Bocaina, Mauá, Estado de São Paulo.

2.7. Os valores para pagamento serão apurados mediante a aplicação dos preços unitários contratados e às correspondentes quantidades de refeições solicitadas e serviços fornecidos, descontadas as importâncias relativas às quantidades glosadas e não aceitas pelo CONTRATANTE por motivos imputáveis à CONTRATADA.

3. DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

3.1. A CONTRATADA deverá seguir as legislações vigentes adotadas pela Vigilância Sanitária do município de Mauá durante a execução destes CONTRATOS.

3.2. As refeições das unidades que contemplam os LOTES A e B deverão ser distribuídas das seguintes formas, ou a critério do CONTRATANTE:

3.2.1. A granel, para funcionários;

- 3.2.2. Porcionada para pacientes e acompanhantes;
- 3.3. O transporte das refeições entre a cozinha da CONTRATADA e os serviços atendidos por ela são de responsabilidade da CONTRATADA e deverá ser feito conforme detalhamento deste CONTRATO, de acordo com legislação sanitária vigente e procedimentos adequados para garantir a higiene, a qualidade e o valor nutricional dos alimentos;
- 3.4. As cozinhas e refeitórios, sejam LOTE A ou LOTE B, deverão ser instalados e equipados pela CONTRATADA, as suas expensas, incluindo equipamentos, utensílios, louças, talheres, novos e/ou em bom estado, previamente avaliados pelo CONTRATANTE;
- 3.5. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição;
- 3.6. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;
- 3.7. A produção, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA de maneira a observar sua apresentação, quantidade porcionada e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório. O CONTRATANTE, quando julgar necessário, poderá realizar a supervisão de qualquer parte do processo a qualquer momento sem prévia autorização por parte da CONTRATADA, incluindo o local de produção designado a produzir as refeições do LOTE A;
- 3.8. A CONTRATADA será responsável pela coleta de amostras da alimentação preparada e distribuída, considerando, inclusive, os pontos de distribuição das refeições transportadas;
- 3.9. No LOTE A: A CONTRATADA será responsável pelo porcionamento, montagem, transporte das refeições às unidades e por todo o período de distribuição até o final do horário das refeições. O porcionamento das refeições tanto nas copas como nos refeitórios deverão ser uniformes e respeitar as porções estabelecidas pelo CONTRATANTE;
- 3.10. No LOTE B: A CONTRATADA será responsável pelo porcionamento, montagem, distribuição, bem como recolhimento posterior do resíduo comum referente às dietas entregues aos pacientes, assim como, pela lavagem das louças, bandejas e talheres utilizados nas enfermarias, quando for o

caso. Será responsável também pela distribuição, porcionamento, recolhimento e lavagem dos utensílios utilizados no refeitório. O porcionamento das refeições tanto nas copas como no refeitório deverão ser uniformes e respeitar as porções estabelecidas pelo CONTRATANTE;

3.11. O quadro a seguir descreve os horários programados de cada refeição:

PARA OS SERVIÇOS DO LOTE A – REDE		
CRUPO DE CONSUMO	TIPO DE REFEIÇÃO DIÁRIA	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES
PACIENTE	DESJEJUM	Das 7h às 8h
	ALMOÇO	Das 11h às 12h
	MERENDA	Das 14h às 15h
	JANTAR	Das 17h às 18h

PARA OS SERVIÇOS DO LOTE B - HOSPITAL		
CRUPO DE CONSUMO	TIPO DE REFEIÇÃO DIÁRIA	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES
PACIENTE	DESJEJUM	Das 7h às 8h
	COLAÇÃO	Das 9h às 10h
	ALMOÇO	Das 11h às 12h
	MERENDA	Das 14h às 15h
	JANTAR	Das 17h às 18h
	CEIA	Das 20h às 21h
ACOMPANHANTE	ALMOÇO	AS 12:00H
	JANTAR	AS 18:00H
FUNCIONARIO	DESJEJUM	Das 05:30h às 8:00h
	ALMOÇO	Das 11:00h às 14:30h
	JANTAR	Das 19:00h às 22:00h

Observação: Os horários poderão ser ajustados de acordo com a necessidade das operações.

4. DAS SOLICITAÇÕES DAS REFEIÇÕES

4.1. As refeições para as unidades atendidas do LOTE A e B serão entregues mediante a solicitação prévia, em impresso próprio do CONTRATANTE;

4.2. Para o LOTE A, todas as solicitações devem estar assinadas pelo responsável de cada Unidade/Serviço do CONTRATANTE, encaminhadas por e-mail para a CONTRATADA. As refeições e/ou os serviços deverão ser solicitados ou cancelados dentro dos horários estabelecidos abaixo que devem, inclusive, serem seguidos aos finais de semana e feriados:

- Refeições de pacientes:

Almoço/Merenda – até às 8h do dia da entrega;

Jantar/Ceia – até às 12h do dia da entrega;

4.3. Para o LOTE B todos os itens fornecidos deverão ser autorizados pelo gestor do CONTRATO.

4.4. Para o LOTE B, todas as solicitações serão realizadas diariamente pelo responsável de cada Unidade/Serviço do CONTRATANTE. As dietas de pacientes serão solicitadas via mapa da nutricionista. As refeições e/ou os serviços deverão ser solicitados ou cancelados dentro dos horários estabelecidos abaixo que devem, inclusive, serem seguidos aos finais de semana e feriados:

- Refeições de pacientes:

Desjejum - até às 6h45 do dia da entrega;

Colação - às 8h45 do dia da entrega;

Almoço - até às 11h do dia da entrega;

Merenda - até às 14:45h do dia da entrega;

Jantar - até às 17h do dia da entrega;

Ceia - até às 19:45h do dia da entrega.

4.4.1 - Ajustes destes horários poderão ser realizados de acordo com a realidade de cada unidade e em acordo entre a CONTRATADA e CONTRATANTE

5. DO TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS E DIETAS ENTERAIS

5.1. O transporte das refeições prontas e dietas enterais, realizadas entre a cozinha/lactário e os serviços de saúde são de responsabilidade da CONTRATADA, a qual deve apresentar para o objeto da presente contratação o Certificado Sanitário de todos os veículos utilizados, conforme o Artigo 87 da Lei Estadual 10.083, de 23 de setembro de 1998 e Artigo 07 da portaria CVS 04, de 21 de março de 2011, retificada em 31 de março de 2011, e outras normas complementares vigentes. Deverá ser entregue ao CONTRATANTE uma cópia do certificado de cada veículo, inclusive, das suas renovações;

5.2. Os transportes das refeições prontas e enterais devem seguir todos os preceitos estabelecidos pelas legislações vigentes e suas atualizações (Portaria CVS 15 de 07/11/1991, a portaria CVS 5 de 09/04/2013 e Resolução RDC 216 de 15/09/2004);

5.3. A CONTRATADA, para o lote A, deverá programar, no mínimo, 03 (três) entregas diárias em cada unidade para o fornecimento das refeições (01ª para entrega do Desjejum ; 02ª para entrega do Almoço e Merenda e 03ª para entrega do Jantar), conforme os horários estabelecidos no *Quadro 5*, de forma a se adequar aos horários iniciais de distribuição das refeições de cada unidade do CONTRATANTE;

5.4. Deve ser prevista pela CONTRATADA disponibilização de transporte suplementar para adequação dos serviços, em acordo com o CONTRATANTE;

5.5. Não serão aceitas entregas de refeições com tempo superior a 60 minutos antes dos horários iniciais dos períodos das refeições;

5.6. Os veículos de transporte das dietas enterais e refeições prontas para o consumo deverão seguir os preceitos abaixo:

a) O transporte deverá ser por meio de veículos apropriados, seguindo todos os preceitos estabelecidos na legislação vigente, mantidos sob higiene diária e identificados como a serviço da CONTRATADA;

b) Deverão ser isotérmicos e constituídos de material liso, atóxico e impermeável, de forma a preservar as características dos alimentos transportados, de acordo com as legislações sanitárias vigentes;

c) Deverão ser mantidos sob bom estado de conservação e higiene diária, de forma a assegurar sua limpeza e desinfecção;

d) A cabine do condutor deverá ser isolada da área que transporta alimentos.

5.7. A CONTRATADA deverá dispor de tantos veículos quantos forem necessários a fim de transportar as refeições/dietas para todas as unidades de saúde que tem a responsabilidade de abastecer, cumprindo rigorosamente os horários estabelecidos e assegurando as condições de consumo e qualidade das refeições;

5.8. Para o devido acondicionamento e transporte adequado, as preparações que serão servidas a granel deverão estar devidamente acondicionadas em caixas térmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo e devidamente identificadas com etiquetas auto-adesivas, constando: nome da empresa produtora, CNPJ, nome do produto, nome da unidade de destino, prazo de validade e instruções sobre sua conservação, visando garantir a qualidade sensorial e higiênica sanitária dos alimentos transportados;

5.9. As refeições que serão servidas porcionadas deverão estar devidamente separadas e dispostas em baixelas descartáveis térmicas individuais devidamente identificadas com etiquetas auto-adesivas, tais baixelas deverão ser acondicionadas em caixas térmicas apropriadas para o transporte de alimentos prontos para o consumo e, também, em garrafas térmicas, quando se tratar de bebidas quentes, visando garantir a qualidade sensorial e higiênica sanitária dos alimentos transportados;

5.10. As caixas e as garrafas térmicas deverão ser utilizadas exclusivamente para este fim, mantidas sob bom estado de conservação e higiene diária;

5.11. As caixas térmicas (hot box) e as garrafas térmicas, devem ser substituídas pela CONTRATADA, em acordo com a CONTRATANTE, quando constatado más condições de conservação, de modo que interfira na qualidade sensorial e segurança dos alimentos;

5.12. Os funcionários que trabalham no transporte das refeições/dietas deverão manter barbas e bigodes raspados diariamente, fazer uso toucas, utilizar uniformes apropriados, limpos e trocados diariamente. Os sapatos devem ser fechados e limpos. Devem estar treinados para o manuseio adequado das refeições.

6. REGRAS GERAIS DO CARDÁPIO

- 6.1. Todos os cardápios deverão ser elaborados pela CONTRATADA por tipo de dietas e apresentados ao CONTRATANTE para aprovação;
- 6.2. Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos *per capita* e frequência de utilização, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade, atividade e injúria do indivíduo, segundo “*Recommended Dietary Allowances*” (R.D.A, 1989), com observância nas Leis de Escudero (Qualidade, Quantidade, Adequação e Harmonia);
- 6.3. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados e deverá haver flexibilidade no planejamento do cardápio, para inserção de novas receitas;
- 6.4. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de ótima aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais, avaliada através da pesquisa de satisfação aplicada pelo CONTRATANTE;
- 6.5. Todos os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada por escrito no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em LOTE;
- 6.6. Os cardápios destinados às refeições que serão servidas a granel deverão seguir frequência de repetição trimestral (doze semanas de cardápio);
- 6.7. Os cardápios das refeições de pacientes, almoço e jantar, respeitadas as exceções previstas, deverão ser elaborados trimestral (doze semanas de cardápio) ou conforme necessidades do CONTRATANTE já os cardápios de pacientes de jejum, colação, merenda e ceia deverão seguir os padrões de lanches do SND, (apêndice C).
- 6.8. Os cardápios das dietas leves, líquidas e da alimentação infantil poderão ser repetidos quinzenalmente durante o mês, findo o qual novo cardápio deverá ser proposto;

6.9. Os cardápios das dietas hipossódicas, branda, pastosa e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento da dieta geral, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo ou consistência;

6.10. Os cardápios de dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas Hospitalares do Serviço de Nutrição (apêndice B) do CONTRATANTE e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas às necessidades requeridas pelo paciente e devem passar por aprovação do Serviço de Nutrição do CONTRATANTE;

6.11. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, aplicando técnicas de Gastronomia Hospitalar, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação equilibrada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes;

6.12. **IMPORTANTE:** No cardápio de pacientes, não será permitida a inclusão de alimentos embutidos, carne suína, defumados, fritura. Exceto em datas comemorativas quando solicitado e permitido pelo CONTRATANTE;

6.13. A elaboração do cardápio para LOTE A deverá prever a disponibilização de 01 opção de prato principal nas refeições: almoço e jantar, garantindo a disponibilização de carne ou peixe ou frango aos pacientes;

6.14. A elaboração do cardápio para LOTE B deverá prever a disponibilização diária de 02 opções além do prato principal nas refeições: almoço e jantar, garantindo disponibilização diária de carne, peixe ou frango para opção 1 e preparações à base de ovo para a opção 2, sendo a programação calculada com base na aceitação ao prato principal e mediante a aprovação de cardápio pelo CONTRATANTE.

6.14.1. Portanto, os cardápios para almoço e jantar deverão ser compostos do prato principal, opção 1, opção 2 e opção 3, conforme exemplificado abaixo:

Prato principal do dia	Opção 1	Opção 2	Opção 3
Bife grelhado	File de frango	Omelete	Peixe
Caçõ à baiana	Bife grelhado	Ovo frito	Frango
File de coxa ao molho de laranja	Carne cozida	Ovo pochê	Peixe

6.15. Na elaboração de cardápios deverão ser considerados:

- a) Fatores sensoriais como textura, sabor, cor e odor que normalmente condicionam a aceitação;
- b) Safra do alimento;
- c) Adequação ao clima e estação do ano em que a refeição será servida, por exemplo, de junho a setembro é trocada uma salada por sopa;
- d) Digestibilidade dos alimentos;
- e) Condição clínica e restrições de cada paciente.

6.16. A fim de padronizar a elaboração dos cardápios e facilitar a validação dos mesmos, a CONTRATADA deverá apresentar no prazo máximo de 30 dias corridos, após o início da prestação do serviço, os documentos abaixo:

6.16.1. Receituário padrão contendo a padronização de todas as preparações propostas nos cardápios elaborados;

6.16.2. Lista de substituições de acordo com a composição do cardápio, a fim de proporcionar variedade das preparações.

6.17. A disponibilização de sobremesas no almoço e no jantar deverá ser alternada em frutas e doces com o intuito de não haver repetição para pacientes e atender às escalas dos plantões 12x36 horas;

6.18. Deve-se incluir no cardápio proposto aos funcionários e pacientes, itens como preparações e sobremesas (aniversariantes do mês), no final de cada mês, de forma a atender todos os plantões (funcionários em escala 12x36) e pacientes;

6.19. Para as refeições porcionadas: os cardápios das refeições destinadas aos acompanhantes devem ter os mesmos padrões estabelecidos da refeição dos funcionários, devendo os seus preços ser correspondentes.

6.20. A CONTRATADA deverá fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível nas dependências do CONTRATANTE e também o cardápio semanal via e-mail no padrão para ser colocado na página da CONTRATANTE. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis de acordo com as quantidades solicitadas para servir todos os comensais conforme especificações do contrato;

6.21. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação por parte dos comensais, devendo esta alteração ocorrer antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados por qualquer uma das partes com solicitação de aprovação e justificativas documentadas formalmente, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas anteriores ao preparo da refeição, salvo os casos emergenciais e se relativos a itens de hortifrutigranjeiros;

6.22. Em atendimento aos Projetos de Humanização deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, acompanhantes e funcionários, em datas especiais: Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo e Aniversário da Unidade de Saúde respeitando-se as características específicas de cada dieta conforme padrão determinado pelo SND, considerando-se preparações especiais: prato principal, guarnição e sobremesa;

6.23. Em datas especiais (dia da enfermagem, dia do médico, dia mundial da alimentação, entre outras), a CONTRATADA deverá planejar ações comemorativas no refeitório (decoração, cartão/banner com mensagem, entre outros) em todas as unidades contempladas nos LOTES A e B;

6.24. Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais a base de limão, pimenta, especiarias, erva aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações dos nutricionistas do CONTRATANTE;

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

7. DAS REFEIÇÕES E DIETAS

7.1. Refeições de acompanhantes - LOTE A: destinada a acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos. Serão servidas porcionadas.

Refeição	Composição
Almoço/ Jantar	Arroz Feijão Carne bovina ou aves ou peixes ou ovo Guarnição: a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas; Salada (2 tipos): folhas e/ou legumes e/ou grãos; Sobremesa: fruta alternada (da época) ou doce em geral; Suco natural ou polpa

7.2. Refeições de funcionários e acompanhantes – LOTE B: destinada a funcionários e acompanhantes de pacientes, legalmente instituídos, do Complexo Hospitalar Municipal. Serão servidas a granel, no refeitório da unidade.

Refeição	Composição
Café da manhã	Leite com café ou achocolatado, pão francês com margarina e fruta da época.
Almoço/ Jantar	<p>Arroz</p> <p>Feijão</p> <p>Carne bovina ou aves ou peixes ou ovo</p> <p>Guarnição (1 tipo): a base de legumes e/ou vegetais folhosos e/ou massas;</p> <p>Salada (2 tipos): folhas e/ou legumes e/ou grãos;</p> <p>Sobremesa: fruta alternada (da época) ou doce em geral;</p> <p>Suco artificial ou polpa</p>
Merenda	Leite com café ou achocolatado e pão francês com margarina

7.3. Refeições de pacientes LOTE A e B:

7.3.1 DIETA GERAL: Destinada aos pacientes, de ambos os LOTES, que não necessitam de restrições específicas, que não apresentam alterações quanto à mastigação e deglutição e sem restrição de qualquer nutriente.

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

Composição:

Refeição	Composição
Café da manhã	Leite com café ou achocolatado, pão francês com margarina e fruta da época.
Almoço/ Jantar	<p>Arroz</p> <p>Feijão</p> <p>Carne bovina ou aves ou peixes ou ovo</p> <p>Guarnição: a base de legumes ou vegetais folhosos ou massas;</p> <p>Salada (2 tipos): folhas, legumes ou grãos;</p> <p>Sobremesa: fruta alternada (da época) ou doce em geral;</p> <p>Suco natural</p>
Merenda	<p>Preparações à base de leite (ex.: Leite com café ou achocolatado em embalagem individual ou iogurte em embalagem individual ou vitamina de frutas ou bebida à base de soja) ou suco natural.</p> <p>Pães variados ou bolo ou bolacha ou torradas embalados individualmente, acompanhados de sachê: margarina ou requeijão ou geleia;</p>

7.4. Demais Dietas Padrão e Especiais serão demandadas e deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE (Manual de dietas e suas atualizações, em anexo apêndice B).

7.4.1. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, em conformidade com solicitação do CONTRATANTE.

7.4.2. Pacientes em restrição hídrica deverão receber água mineral diariamente em garrafas individuais ou copos de 200 ml lacrados e de acordo com a prescrição médica.

7.5. Dieta para pediatria

Até seis 06 meses de vida

- Leite materno exclusivo, ou na impossibilidade, fórmula láctea infantil de partida (para primeiro semestre)

De 06 a 07 meses

- Desjejum: Leite materno ou, na impossibilidade, Fórmula infantil de seguimento.
- Colação: Papa de frutas (Purê) + Leite materno ou fórmula infantil de seguimento
- Almoço: Uma papa salgada amassada + papa de frutas
- Merenda: Papa de frutas (Purê) + Leite materno ou fórmula infantil de seguimento
- Jantar: Papa de fruta + Leite Materno ou fórmula infantil de seguimento
- Ceia: Leite Materno ou fórmula infantil de seguimento ofertados em até 3 horários.

De 8 a 11 meses

- Desjejum: Leite materno ou, na impossibilidade, Fórmula infantil de seguimento
- Colação: Papa de fruta (Purê);
- Almoço: Uma papa salgada amassada + papa de frutas
- Merenda: Papa de frutas (Purê) + Leite materno ou fórmula infantil de seguimento
- Jantar: Uma papa salgada amassada + papa de frutas
- Ceia: Leite Materno ou fórmula infantil de seguimento ofertados em até 02 horários.

A partir de 12 meses aos 24 meses

- Desjejum: Leite materno ou Leite Integral + pão + fruta
- Colação: Fruta

- Almoço: (ex.: arroz, feijão, carne, verdura ou legumes) + suco natural
- Sobremesa: fruta
- Merenda: Leite materno ou Fórmula infantil + pão, cereal ou biscoito
- Jantar (ex.: macarrão, frango, legumes) + suco natural Sobremesa: fruta
- Ceia: Leite materno ou fórmula infantil / leite integral

7.5.1. A partir de 2 anos de idade: A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, e devem seguir as especificações das dietas já descritas, mas reservam algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

Importante:

- A papa salgada deverá ser preparada com carne magra (bovina ou de ave), tomate, dois tipos de folhas, dois tipos de legumes, um cereal que poderá ser arroz ou macarrão e eventualmente fubá ou aveia e óleo em pequena quantidade. A porção servida deverá ser de 250 ml;
- As papas de frutas deverão ser preparadas a base de frutas naturais (mamão, maçã, banana, pera, etc.). A porção servida deve ser de 100 ml;
- Para o Hospital deverão ser utilizados copos plásticos com tampa nos quais serão envasadas as preparações (fórmula infantil, leite materno, suco natural e água) que serão administradas aos pacientes. Os copos deverão ser de material atóxico, resistente e próprio para uso em autoclave. Somente em situações especiais será permitida a utilização de mamadeiras para acondicionamento e distribuição aos pacientes de fórmula infantil e outras preparações.

7.6. Descartáveis

Todas as dietas das refeições porcionadas deverão estar compostas segundo o descritivo de descartáveis abaixo:

Refeição	Componentes
Desjejum	Copo descartável com tampa e capacidade de 300 ml.
	Embalagem para pão/biscoito, quando

	<p>necessário.</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado</p> <p>Colher de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher</p> <p>Embalagem descartável com tampa transparente de 100 a 250 ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras.</p>
Colação	<p>Embalagem descartável com tampa transparente de 100 a 250 ml para frutas ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras.</p> <p>Colher de sobremesa descartável embalada em saco plástico.</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado.</p>
Almoço /Jantar	<p>Copo descartável com tampa e capacidade de 200ml.</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado</p> <p>Garfo, faca e colher de sobremesa descartável embalada em saco plástico para talher.</p> <p>Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 300ml para salada.</p> <p>Embalagem descartável com tampa transparente e capacidade de 1.200ml, com quatro divisórias, a definir com o CONTRATANTE, de acordo com cada tipo de dieta.</p> <p>Embalagem descartável com tampa transparente com capacidade de 100ml para sobremesa</p>

	<p>(quando porcionada) ou filme plástico atóxico para embalar frutas inteiras</p> <p>* Quando servido sopa: enviar embalagem descartável com tampa transparente e capacidade de 350ml colher de sopa descartável embalada em saco plástico para talher</p>
Merenda/ Ceia	<p>Copo descartável com tampa e capacidade de 300ml.</p> <p>Embalagem para pão/biscoito, quando necessário.</p> <p>Guardanapo em papel branco não reciclado</p> <p>Colher de sobremesa e faca descartável embalada em saco plástico para talher.</p>

Observações: A CONTRATADA deverá garantir que:

- Todas as embalagens descartáveis sejam analisadas previamente e aprovadas pelo CONTRATANTE;
- As dietas venham acompanhadas de canudos retráteis sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, sem onerar os custos;
- As refeições devem ser distribuídas em bandejas de material resistente a altas temperaturas e produtos químicos (para evitar torções e deformações), separadas por cor, conforme estabelecido pelo CONTRATANTE;
- Pacientes em isolamento devem receber a refeição distribuída em bandejas descartáveis.

8. DOS KITS

LOTE B: kit lanches para funcionários e pacientes que serão transportados.

KITS	Barra de cereal	22 g
	Caixinha de Suco	200 ml
	Pão de leite com frios embalado individualmente	100 g
	Sacola	1 uni

9. DA FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E ESPECIFICIDADES DO PREPARO

9.1. O desjejum, deverá seguir a composição de cada dieta estabelecida neste termo de referência, bem como o cardápio planejado, o Manual de Dietas e o Padrão de Lanches do CONTRATANTE. As demais refeições deverão seguir a frequência semanal ou mensal estabelecida abaixo, atendendo a todas as refeições de pacientes e funcionários, inclusive considerando as escalas de plantões dos funcionários:

9.2. Almoço, jantar e opção – Para carnes e similares:

Pacientes			Funcionários		
Item	Classificação	Frequência mensal	Item	Classificação	Frequência Mensal
Bovinos	Coxão mole	6	Bovinos	Coxão mole	6
	Patinho	3		Patinho	3
	Coxão duro	3		Coxão duro	2
	Lagarto	3		Lagarto	2
Pescados	Cação	4	Pescados	Pescada	2
				Merluza	2

Aves	Filé de coxa	5	Aves	Filé de coxa	3
	Coxa e sobrecoxa	4		Coxa e sobrecoxa	3
	Filé de peito	2		Filé de peito	3
Suínos			Suínos	Pernil	1
				Lombo	1
Embutidos			Embutidos	Salsicha	2
				Almôndegas	
				Hambúrguer	
				Linguiça calabresa ou portuguesa	
				“Steak” de frango	
				Carne seca ou de sol	
Outros	Panqueca	1	Outros	Panqueca	1
	Torta			Torta	
	Omelete			Omelete	

9.3. Almoço e jantar – para guarnições:

Preparação (Guarnição 1)	Frequência Mensal
Lasanha	02
Farofa / virado	04
Polenta	02

Purê de legumes	02
Capeletti	01
Espaguete	01
Parafuso	01
Penne	01
Talharim	01
Verduras / Legumes	16

9.4. Almoço e jantar – para sobremesas:

Preparação	Frequência Mensal
Frutas diversas da época (abacaxi, melancia, maçã, pêra, tangerina, ponkan, laranja, abacate, mamão, uva, manga, caqui, goiaba, etc ou salada de frutas	30
Doces artesanais (arroz doce, doce de banana, canjica, abóbora)	6
Doces cremosos industrializados (pudins, mousses e flans)	8
Doces elaborados (sorvete, brigadeiro, beijinho, bomba de chocolate, pudim de leite condensado, bombom)	10
Gelatina	6

Observação: nos últimos plantões de cada mês deverá ser servido bolo confeitado em comemoração aos aniversariantes do mês.

9.5. Especificidades do preparo:

CARNES VERMELHAS Preparações	Tipos de cortes utilizados
Bife de panela	Coxão duro, coxão mole, patinho
Bife grelhado	Coxão mole
Carne assada	Coxão duro, coxão mole, lagarto
Carne desfiada	Coxão duro, coxão mole, patinho
Carne em cubos	Patinho, coxão mole
Carnes cozidas/ensopadas	Coxão duro, patinho
Carne moída	Patinho
Espetos, iscas grelhadas, estrogonofe	Coxão mole
Carnes empanadas/ à milanesa	Coxão mole
FRANGO Preparações	Tipos de cortes utilizados
Frango assado	Coxa e sobrecoxa/ Filé de coxa com sobrecoxa
Frango cozido	Coxa e sobrecoxa
Frango desfiado	Peito sem osso inteiro
Frango grelhado	Filé de peito / Filé de coxa
Isclas de frango	Filé coxa
Frango empanado/ à milanesa	Filé de peito
PEIXES Preparações	Tipos de cortes utilizados

Peixe assado	Posta de cação, pescada e merluza
Peixe cozido	Posta de cação
Peixe grelhado	Posta de cação, pescada e merluza
CARNES SUÍNAS Preparações	Tipos de cortes utilizados
Assados, cozidos e grelhados	Pernil, lombo e copa lombo

10. DO PESO DAS PORÇÕES SERVIDAS NAS DIVERSAS REFEIÇÕES

10.1. Porcionamento dos Alimentos para Adultos:

O alimento pronto para o consumo deverá ter a seguinte porção:

BEBIDAS (com ou sem açúcar /adoçante)	
Preparação	Porção
Café infusão	50 ml
Chás	250 ml
Suco	250 ml
Leite puro ou leite com café	250 ml
Achocolatado	250 ml
Iogurte	250 ml
Água de coco	250 ml
Outras bebidas	250 ml
PÃES E SUBSTITUTOS	
Preparação	Porção
Pão tipo francês	50g

Pão de leite	50g
Bisnaguinha	60g (3 unidades)
Pão de forma	50g (2 fatias)
Biscoito com ou sem sal	50g (6 unidades)
Biscoito doce	36g (4 unidades)
Torrada	40g (4 unidades)
Biscoito de polvilho	60g
Bolo simples	50g
Tapioca	70g
Pão de arroz	60g
SALADA	
Preparação	Porção
Folhas	50g
Legumes crus	50g
Legumes cozidos	50g
Leguminosas	50g
PRATO BASE	
Preparação	Porção
Arroz	150g
Feijão	100g
CARNES	

Carne bovina	
Preparação	Porção
Assada	150g
Grelhada	150g
Cozida	150g
Moída	150g
Carne Suína	
Com osso	250g
Sem osso	150g
Aves	
Com osso	250g
Sem osso	150g
Peixes	
Filé	150g
Postas	200g
EMBUTIDOS E OUTROS	
Preparação	Porção
Linguiça	120g
Salsicha	100g
Para lasanha: Frios (queijo mussarela, prato e presunto)	70g

Almôndegas	140g
Ovos	(2 unidades médias)
Omelete	100g
Espetos bovinos/suínos/frangos	150g
Hambúrguer	120g
Panqueca (2 un. =200g) ou Tortas	120g de carne moída/frango desfiado
Carne para feijoada	
Carnes variadas assim distribuídas:	Total: 210g
Carne seca	40g
Carne fresca	30g
Lombo	30g
Paio	20g
Costela	30g
Linguiça	40g
Toucinho	20g
SOPAS E PAPAS	
Preparação	Porção
Sopa dieta geral	350 ml
Sopa dieta leve e líquida	350 ml
Papa salgada (sopa)	250 ml
Papa de frutas	120 ml

GUARNIÇÃO	
Preparação	Porção
(Capeletti, Ravioli, Caneloni, Lasanha, outros cortes de macarrão)	150g
Farofa / Virado / Batata Palha	60g
Legumes	100g
Folhosos refogados	60g
Polenta	100g
Purê de legumes	100g
FRUTAS	
Preparação	Porção
Abacate	100g
Abacaxi	150g
Banana	120g (Unidade média)
Laranja	120g (Unidade média)
Maçã	120g (Unidade pequena)
Mamão	150g
Melancia sem casca	150g
Melão sem casca	150g
Pera	120g (Unidade média)
Pêssego	120g (Unidade média)

Tangerina	120g (Unidade média)
Uva	120g
Salada de Frutas	150g
DOCES	
Preparação	Porção
Doces artesanais (arroz doce, canjica, abóbora, compotas, etc)	100g
Doces cremosos industrializados (pudins, flans, mousses, manjar, etc)	100g
Doces industrializados (Pé de moleque, paçoca, goiabada, bombom, etc)	50g
Doces elaborados (bolo confeitado, bomba de chocolate, pavês, etc)	100g
Doce em pasta (doce de leite, brigadeiro, beijinho, quindim)	100g
Sorvete	100g
Gelatina comum / Gelatina colorida (com creme)	100g
DIVERSOS	
Alimento	Porção
Sachê de Margarina	10g
Sachê de geleia	15g
Sachê de requeijão	18g

Sachê de mel	15g
Sachê de açúcar	10g (02 unidades)
Sachê de adoçante	2g (02 unidades)

10.3 Observações:

- a) As porções acima indicadas representam as quantidades a serem admitidas não podendo nenhum comensal ser servido em quantidades menores que as definidas, salvo a pedido do mesmo;
- b) Cada porção acima estabelecida corresponde a um tipo de salada ou guarnição que compõe o cardápio das refeições/dietas;
- c) Os bifes, os pedaços de carne assada e os filés deverão ser de tamanho regular, servindo no máximo, duas unidades para atingir o per capita estabelecido. Não será admitido servir retalhos de carnes quando o cardápio especificar bife, carne assada, filé etc. Coxas de frangos, sobrecoxas de frangos, linguiças e salsichas não poderão ser subdivididas mesmo que o peso da unidade ou de seus múltiplos seja superior ao peso mínimo estabelecido;
- d) Para preparações com carne moída, devem ser utilizadas peças de carne perfeitamente limpas, isentas de sebo ou gordura aparente;
- e) Para preparações que compõe o prato principal e/ou opção servida ao molho (ex.: picadinho de carne, carne de panela ao molho, goulash, estrogonofe, etc), na composição do peso da porção pronta ao consumo, a CONTRATADA deverá garantir que no mínimo 90% seja de carne e 10% seja de molho. Ex.: Porção a ser servida = 150g, das quais 135g seja de carne e 15g seja de molho;
- f) Para preparações que compõe o prato principal e/ou opção servidos com legumes (carne com batatas, cenoura, vagem etc.), na composição do peso da porção pronta ao consumo, a CONTRATADA deverá garantir que no mínimo 80% seja de carne e 20 % seja de legumes. Ex.: Porção a ser servida = 150g, das quais 120 g sejam de carne e 30g seja de legumes/molho;
- g) Nos dias de massas, fornecer queijo tipo parmesão ralado;
- h) Nos dias de peixe e carne de porco, fornecer fatias de limão (de acordo com o preparo);

- i) Os pães do tipo francês deverão ser frescos, reservando-se ao CONTRATANTE, o direito de recusar pães murchos e de solicitar imediata substituição dos mesmos;
- j) Todos os pacientes deverão receber 02 sachês de açúcar ou adoçante artificial por porção de bebida. As bebidas fornecidas a funcionários e acompanhantes devem vir adoçadas com açúcar refinado conforme definição de diluição do CONTRATANTE;
- k) As frutas devem ser previamente descascadas ou servidas com pratos e talheres que permitam que o comensal do refeitório o faça. O paciente internado deve receber, obrigatoriamente, todas as frutas descascadas, exceto se sua característica não permitir, prejudicando sua integridade ao servir, exemplo: maçã, banana, pera, uva;
- l) A CONTRATADA deverá disponibilizar uma balança calibrada com intervalos de 5g para aferição da porção servida em todas as unidades.

11. DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS

Importante: Todas as especificações DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DOS ALIMENTOS contemplam tanto as cozinhas instaladas nas unidades hospitalares como a cozinha da CONTRATADA.

- a) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos de cada Unidade, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde ou legislação vigente e adotada pela Vigilância Sanitária do Município de Mauá e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE;
- b) Devem existir POP's (Procedimento Operacional Padrão) escritos para todas as etapas dos processos, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de Controle – APPCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento.

11.1. Regras gerais para aquisição de gêneros, insumos e equipamentos

11.1.1. Fica sob responsabilidade da CONTRATADA, para ambos os lotes, a aquisição e fornecimento de todos os gêneros alimentícios, condimentos e demais produtos necessários ao preparo das refeições, bem como a compra de produtos não alimentares em geral: materiais descartáveis, impressos, uniformes, materiais de expediente, todos os materiais de limpeza e outros necessários aos fornecimentos aqui contratados.

11.1.2. É de responsabilidade da CONTRATADA, o fornecimento de toucas, aventais, luvas e máscaras descartáveis a todos os visitantes e profissionais envolvidos nas atividades relacionadas ao escopo deste Termo de referência – LOTE B –Hospital Nardini, em quantidades suficientes a adequada prestação dos serviços.

11.1.3. No planejamento de compras, a CONTRATADA deverá adotar fator de correção e índice de conversão para cálculo das porções dos alimentos prontos para o consumo, conforme estabelecido no Item 11 deste termo de referência (Do Peso Mínimo Das Porções Servidas Nas Diversas Dietas), a fim de garantir fornecimento das refeições dentro do cardápio programado para todos os comensais.

11.1.4. Para o LOTE B, nas Unidades com espaço físico restrito nas áreas de recebimento e/ou armazenamento, sugere-se que a CONTRATADA considere a utilização de produtos pré-processados (verduras, legumes e carnes).

11.2. Regras gerais para o recebimento de gêneros alimentícios, alimentos prontos para o consumo, materiais e outros.

11.2.1. Deverão ser observados pela CONTRATADA e supervisionados pelo CONTRATANTE:

- a) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;
- b) A existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte, que deverão ser renovados periodicamente;
- c) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- d) A integridade e a higiene da embalagem do produto recebido;
- e) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;

- f) A realização da avaliação sensorial dos produtos/alimentos (características organolépticas, cor, aroma, odor, gosto, aparência, textura, cinestesia), de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- g) As características específicas de cada produto deverão seguir os padrões estabelecidos no item de Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios, constante neste CONTRATO, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios, de acordo com os critérios técnicos estabelecidos pela Portaria CVS 5/13, de 09/04/13;
- h) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto, informação nutricional e lote; número do registro no Órgão Oficial; CNPJ e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivos registros nos órgãos competentes de fiscalização, inclusive para o recebimento de alimentos pré-processados;
- i) Programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias, estabelecidos pelo CONTRATANTE, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na unidade;
- j) O controle das temperaturas frigoríficas e de geladeiras, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições;
- k) Toda embalagem deve ser previamente higienizada antes do armazenamento, seja para preparo ou distribuição direta aos pacientes;
- l) A CONTRATADA deverá manter registro formal de todos os produtos/ alimentos recebidos, considerando: nome do fornecedor, data de recebimento, lote, data de fabricação, data de validade, temperatura de recebimento (para aqueles produtos / alimentos que necessitam deste registro) e demais informações necessárias para permitir a rastreabilidade. Estes registros deverão ser apresentados ao CONTRATANTE sempre que solicitado.

11.3. Recebimento de produtos de carnes e derivados (bovina, suína, aves, pescados etc.)

11.3.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, isotérmicos e com geração de frio, acondicionados

em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto. Quando o fornecedor transportar o produto em caixas de papelão, essas devem ser descartadas no recebimento para o correto armazenamento em caixas plásticas ou monoblocos apropriados;

11.3.2. As temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes são:

- a) Pescados refrigerados: de 2 a 3°C ou conforme recomendação do estabelecimento produtor;
- b) Carnes refrigeradas (aves, bovinas, suínas etc.): de 4 a 7°C ou conforme recomendações do frigorífico produtor;
- c) Carnes e pescados congelados: – 12°C ou temperatura menor ou de acordo com as especificações do fabricante;
- d) Demais produtos refrigerados: de 4 a 10°C ou de acordo com as especificações do fabricante;
- e) Produtos Salgados, curados ou defumados: Temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante.

11.4. Quanto ao recebimento de hortifrutigranjeiros.

11.4.1. Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;

11.4.2. Os alimentos pré-processados deverão ter a embalagem íntegra, sem furos, garantindo as características organolépticas e com as datas de processamento e validade no rótulo.

11.4.3. Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos. Durante o recebimento, deverão ser retirados das caixas de transporte, transferidos para embalagens limpas, inodoras e com tampas e acondicionados em geladeira;

11.4.4. As temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiros são:

- a) Hortifrutigranjeiros pré-processados congelados: – 12°C ou menos ou conforme recomendação do fabricante;

b) Hortifrutigranjeiros pré-processados resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;

c) Hortifrutigranjeiros pré-processados “*in natura*”: Temperatura ambiente.

11.5. Quanto ao recebimento de leite e derivados.

11.5.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, isotérmicos e com geração de frio, acondicionados em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto;

11.5.2. Deverá ser conferido rigorosamente:

a) O prazo de validade do leite e derivados, combinado com o prazo de planejamento de consumo e as condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas;

b) Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados: Leite “*in natura*” e seus derivados (laticínios etc.): até 10°C ou de acordo com o fabricante;

c) Embalagens tipo longa vida (UHT): temperatura ambiente.

11.6. Quanto ao recebimento de estocáveis.

11.6.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo de produto, dentro do prazo de validade e com identificações adequadas no rótulo:

a) Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;

b) As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto;

c) Temperatura recomendada para o recebimento de estocáveis: temperatura ambiente (fresco e seco).

11.7. Quanto ao recebimento de sucos e demais produtos industrializados.

11.7.1. Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo;

11.7.2. As temperaturas recomendadas para o recebimento de sucos e produtos industrializados são:

- a) Concentrados (xaropes) congelados: -12°C ou de acordo com a recomendação do fabricante;
- b) Concentrados (xaropes) resfriados: até 10°C ou de acordo com o fabricante;
- c) Concentrados (xaropes) estabilizados: Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante;
- d) Polpa de frutas (congeladas): – 12°C ou de acordo com as recomendações do fabricante;
- e) Produtos industrializados: De acordo com as especificações do fabricante.

11.8. Quanto ao recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza.

- a) Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação adequada no rótulo;
- b) Somente poderão ser utilizados produtos com registro na ANVISA e Ministério da Saúde;
- c) Deverão ser analisados data de fabricação e validade e o planejamento de consumo;
- d) A CONTRATADA deverá manter arquivadas cópias atualizadas das fichas técnicas, bem como das FISPQ's (Ficha de Informação de Segurança de Produtos Químicos) de todos os produtos químicos utilizados e apresentá-los ao CONTRATANTE sempre que solicitado;
- e) Garantir EPI's adequados para o manuseio de produtos químicos.

11.9. Regras gerais para o armazenamento de gêneros alimentícios, materiais e outros.

11.9.1. Devido ao restrito espaço físico nas áreas de recebimento e/ou armazenamento de algumas unidades da CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá planejar as entregas de gêneros, junto aos fornecedores, de forma fracionada a fim de não sobrecarregar as áreas de estoque e para que sejam seguidas as recomendações previstas no item 11.9.2, seguinte;

11.9.2. Deverão ser observados:

- a) Não manter caixas de madeira e papelão na área do estoque ou em qualquer outra área da unidade;
- b) Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;
- c) Apoiar alimentos ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;
- d) Dispor os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;
- e) Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc.;
- f) Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a frente para serem utilizados em primeiro lugar;
- g) Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- h) Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento;
- i) Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- j) Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;
- k) Identificar todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente (CVS 5/13, de 09/04/2013);
- l) Depois de abertos, os alimentos devem ser devidamente armazenados e identificados de acordo com as especificações da portaria CVS 05/13, de 09/04/2013 e orientações do fabricante;

m) Os alimentos que sobram em latas devem ser transferidos para recipientes de material liso, inodoro, atóxico e com fechamento hermético; identificados através de etiquetas, de acordo com a legislação sanitária vigente. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06º C;

n) Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

o) Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:

i. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;

ii. Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;

iii. Restantes como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

Obs.: Todos separados entre si e dos demais produtos.

p) Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

q) Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

r) Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento e refrigeração, desde que devidamente embalados e separados;

s) Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

t) Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

u) Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

v) É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente;

w) Programar o uso das carnes congeladas nas seguintes condições: após o seu descongelamento as carnes somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C por 72 horas para bovinos e aves e para os pescados por até 24 horas;

x) Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

y) Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados em locais diferentes dos produtos alimentícios, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

11.9.3 Quanto aos níveis de qualidade dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, seguem as Especificações Técnicas de Produtos Alimentícios a serem seguidas pela CONTRATADA:

CARNE BOVINA

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser entregues resfriadas ou refrigeradas. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e eliminados de aponevroses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura. As carnes bovinas deverão ser entregues resfriadas ou congeladas.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa; Odor: característico; Cor: característica: vermelho brilhante (internamente), vermelho púrpura a marrom, sem escurecimento e manchas esverdeadas.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Bife de panela	Coxão duro, coxão mole, patinho
Bife grelhado	Coxão mole
Carne assada	Coxão duro, coxão mole, lagarto
Carne desfiada	Coxão duro, coxão mole, patinho
Carne em cubos	Patinho, coxão mole
Carnes cozidas/ensopadas	Coxão duro, patinho
Carne moída	Patinho
Espetos, iscas grelhadas, estrogonofe	Coxão mole
Carnes empanadas/ à milanesa	Coxão mole

FRANGO

Características gerais: A carne de frango deve ter tamanho uniforme e sem excesso de pele. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Características organolépticas: Aspecto: Ossos resistentes, consistência firme, não amolecida e pegajosa; Cor: Característica (amarelo-rosada, sem escurecimentos, sem manchas esverdeadas); Odor: característico.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Frango assado	Coxa e sobrecoxa/ Filé de coxa com sobrecoxa
Frango cozido	Coxa e sobrecoxa
Frango desfiado	Peito sem osso inteiro
Frango grelhado	Filé de peito
Isas de frango	Filé de peito
Frango empanado/ à milanesa	Filé de peito

PEIXE

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os filés devem ser submetidos ao processo de congelamento rápido.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa, íntegros, limpos, eviscerados, livres de espinhas, escamas ou resíduos de vísceras; Cor: geralmente branca ou ligeiramente rósea; Odor: característico.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Peixe assado	Filé de pescada branca
Peixe cozido	Posta de cação
Peixe grelhado	Filé de pescada branca, filé de merluza e posta de cação

CARNE SUÍNA

Características gerais: Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo entre ou sobre as peças e água dentro da embalagem. Os cortes devem apresentar-se aparados e sem quantidade excessiva de gordura aparente. As carnes suínas deverão ser entregues resfriadas ou congeladas.

Características organolépticas: Aspecto: consistência firme, não amolecida e pegajosa; Odor: característico; Cor: característica: rosada a avermelhada, sem escurecimento e manchas

esverdeadas.

Preparações	Tipos de cortes utilizados
Assados, cozidos e grelhados	Pernil, lombo

ALMÔNDEGA BOVINA OU DEFRANGO

Características gerais: Produto elaborado com carne bovina ou de ave moídas e agentes de liga. As carnes utilizadas devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponervoses, cartilagem e sem quantidade excessiva de gordura.

O produto deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou deve ter rótulo e estabelecimento registrados no Ministério da Agricultura. Não poderão apresentar formação de gelo e água dentro da embalagem.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: própria.

Composição obrigatória: Almôndega bovina: carne bovina; Almôndega de frango: carne de frango.

CARNE SECA

Características gerais: Carne bovina salgada, curada e seca preferencialmente corte traseiro. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. As carnes devem ser embaladas a vácuo.

Características organolépticas: Aspecto: característico; Odor: característico; Cor: característica; Sabor: próprio. Embalagem que preserve a integridade e qualidade do produto.

Composição obrigatória: Carne bovina esal.

HAMBURGUER BOVINO OU DEFRANGO

Características gerais: As carnes utilizadas devem apresentar-se aparadas e eliminadas de aponervoses, cartilagem, sem quantidade excessiva de gordura. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: própria.

LINGUIÇA (Toscana e Calabresa)

Características gerais:

- Linguíça Toscana: É o produto cru e curado obtido exclusivamente de carnes suína, adicionada de gordura suína e ingredientes.
- Linguíça Calabresa: É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de

ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa, submetidas ou não ao processo de estufagem ou similar para desidratação e ou cozimento, sendo o processo de defumação opcional.

Devem apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura. Não deve apresentar sinais de bolor, mofo, estufamento.

Características organolépticas: Aspecto: firme não pegajoso; Cor: própria (não deve apresentar coloração pardo-esverdeado); Odor: próprio; Sabor: próprio.

“STEAK” DEFRANGO

Características gerais: Produto elaborado com carne de peito de frango sem pele excessiva, empanada e congelada. Deve apresentar carimbo de inspeção de órgão fiscalizador ou o produto deve ter rótulo e estabelecimentos registrados no Ministério da Agricultura.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: própria.

SALSICHA

Características gerais: Produto constituído por carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionado de ingredientes e condimentos embutidos em envoltório natural ou artificial por processo de extrusão e submetido a um processo térmico adequado. Deve apresentar carimbo SIF ou é obrigatório que o produto apresente registro do rótulo e do estabelecimento do produtor.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

FRIOS

Bases Cárneas ou lácteas de boa qualidade e obrigatoriamente devem conter o carimbo SIF ou DIPOA.

QUEIJO PARMESÃO RALADO

Características gerais: Entende-se por queijo Parmesão, os queijos maturados que se obtêm por coagulação do leite por meio do coalho e/ou outras enzimascoagulantes apropriadas, complementada pela ação de bactérias lácticas específicas.

CAFÉ

Características gerais: Produto constituído por grãos torrados, procedentes de espécimens vegetais genuínos, são e limpos, ou o pó proveniente dos mesmos. Livre de sujidades, de substâncias físicas, químicas e biológicas. Deve apresentar selo ABIC de pureza é obrigatório que o produto apresente registro do rótulo e do estabelecimento do produtor.

Características organolépticas: Aspecto: o pó deve ser homogêneo; Cor: sua cor pode variar, de acordo com o processo de torração, do castanho-claro ao castanho-escuro; Cheiro: deve ser próprio do café recentemente submetido ao processo de torrefação pois, à medida que o café envelhece, seu odor se modifica lentamente devido à alterações químicas sofridas pelo grão.

ARROZ - LONGO - TIPO1

Características gerais: Grãos de arroz "in natura" provenientes da espécie Oryzasativa, beneficiados, polidos, longo fino ("agulhinha"), tipo 1, de procedêncianacional.

Deve ser de safra corrente. Livre de grãos quebrados e/ou misturados. Livre de sujidades, de substâncias físicas, químicas e biológicas. Sem presença de grãos mofados, fermentados, odores estranhos e de substâncias nocivas à saúde. Obedecer à Legislação de Boas Práticas de Fabricação.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: própria; Sabor: próprio.

MACARRÃO

Características gerais: Massa alimentícia é o produto não fermentado, obtido pelo amassamento da farinha de trigo, semolina ou sêmola de trigo com água, adicionado ou não de outras substâncias permitidas.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

Composição obrigatória: Farinha de trigo especial ou sêmola de trigo, enriquecida com ferro e ácido fólico.

LEGUMINOSAS

Lentilha, ervilha seca, grão de bico, soja, feijão preto, feijão branco

Características gerais: Deve ser safra corrente. Constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos. Produto a ser utilizado deverá conter matérias primas são e limpas e ser isento de sujidades, matéria terrosa, parasitas e larvas.

Características organolépticas: Aspecto: característico; Cor: característica; Odor: característico;

Sabor:característico.

Feijão carioquinha, tipo1

Características gerais: Feijão carioquinha, tipo 1, "in natura" é o grão comestível do "*Phaseolus vulgaris*". Deve ser safra corrente. Constituído de no mínimo 90% (noventa por cento) de grãos na cor característica à variedade correspondente de tamanho e formato naturais, maduros, limpos e secos.

Características organolépticas: Aspecto: próprio; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

LEITE

Características gerais: Deve ser de procedência nacional. Poderá ser utilizado produto líquido ou em pó. Se o produto for em pó, quando reconstituído conforme modo de preparo da embalagem, deverá atingir os padrões de leite líquido. A elaboração do produto deverá estar dentro do Regulamento Técnico de Boas Práticas de Manipulação, Fabricação para Industrializadores de alimentos. É recomendado que a indústria tenha a implantação do APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle instituído pela portaria nº 46 de 10/02/98. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas - Leite em pó: Aspecto: pó uniforme, sem grumos; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

Características organolépticas - Leite líquido: Aspecto: líquido; Cor: branca amarelada; Odor: característico; Sabor: agradável, não rançoso, característico.

Composição obrigatória: Leite de vaca.

Composição opcional: Aditivos permitidos pela legislação, minerais e vitaminas.

IOGURTE

Características gerais: Leite fermentado natural ou artificialmente. O leite utilizado na fabricação do iogurte pode ser em natureza, reconstituído, pasteurizado ou esterilizado, integral ou semidesnatado. O iogurte não deve ser submetido a qualquer tratamento térmico após a fermentação. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

Características organolépticas: Aspecto: líquido ou semilíquido; Cor: própria; Odor: próprio; Sabor: próprio.

ÓLEO VEGETAL REFINADO, TIPO1

Características gerais: Produto alimentício constituído, principalmente por triglicerídeos de ácidos graxos, refinado mediante o emprego dos processos tecnológicos adequados, isentos de substâncias nocivas à saúde e outras matérias estranhas ao produto. Produto poderá conter pequenas quantidades de outros lipídios, tais como fosfolipídios, constituintes insaponificáveis e ácidos graxos livres, naturalmente presentes no óleo vegetal. Deve ser obedecida a legislação vigente de Boas Práticas. Poderão ser utilizados óleos de soja, milho, girassol, canola de boa qualidade e ricos em poli-insaturados. Embalagem que preserve a integridade do produto.

Características organolépticas: Aspecto a 25° C: límpido e isento de impurezas; Odor e sabor: característico do produto;

OVOS

Características gerais: Proveniente de ave galinácea. Proveniente de avicultor com inspeção oficial.

Características organolépticas: Aspecto: fresco com a casca íntegra, sem rachaduras e resíduos; Cor: branco ou vermelho; Odor: próprio; Sabor: próprio.

PÃES

Características organolépticas: Pães de boa qualidade; Aspecto: próprio. Cor: a parte externa deve ser amarelada, amarelo- pardacenta, ou de acordo com o tipo; o miolo deve ser de cor branca, branco-parda ou de acordo com o tipo de pão; Odor: próprio; Sabor: próprio. Embalagem de mercado que preserve a integridade e qualidade do produto.

BISCOITOS

Características gerais:

Biscoito ou bolacha é o produto obtido pelo amassamento e cozimento conveniente de massa preparada com farinhas, amidos, féculas fermentadas, ou não, e outras substâncias alimentícias.

11.10. Quanto ao pré-preparo e preparo.

11.10.1. Higienização dos alimentos.

- a) Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios, de forma a garantir a limpeza e desinfecção dos mesmos;
- b) Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com utensílios limpos, exclusivos de cada gênero, e com as mãos também devidamente higienizadas;
- c) Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e na distribuição;
- d) Utilizar água potável;
- e) Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- f) Para a degustação do alimento, devem ser usados talheres e pratos, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- g) Para os hortifrutigranjeiros: Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200 PPM, no mínimo por 15 minutos. A manipulação após a desinfecção deverá ser feita com as mãos devidamente higienizadas. O corte deverá ser feito com EPI adequado. O acondicionamento para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo, 10º C. Os ovos deverão ser lavados em água corrente somente antes da sua utilização;
- h) Para os cereais e leguminosas: Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros) e lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03 (três) vezes antes de levar para cocção.

11.10.2. A CONTRATADA deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

- a) O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de Nutricionistas obedecendo no que couber, o Regulamento Técnico estabelecido pela Portaria CVS 5/13 de 09/04/13 ou outro Decreto ou Portaria que esteja vigorando no momento. Os parâmetros de tempo e temperatura deverão estar de acordo com a legislação vigente;
- b) Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

- c) A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do CONTRATANTE sempre que solicitado;
- d) O CONTRATANTE poderá solicitar a ficha técnica de todos os gêneros alimentícios e preparações e materiais de limpeza utilizados pela CONTRATADA com a indicação de seu fabricante ou produtor e marca comercial e/ou amostra dos produtos, antes da sua utilização;
- e) Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação do pré-preparo e preparo final;
- f) Para o preparo de carnes em geral, a limpeza deve ser perfeita, com remoção completa de sebo, nervuras e demais aparas;
- g) Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;
- h) Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;
- i) Os utensílios utilizados para o pré-preparo de carnes (placas de corte e facas) devem ser destinados exclusivamente para esta atividade, separados por cor de acordo com o tipo de carne, sendo vedado a utilização para porcionamento de preparações cozidas a fim de evitar a contaminação cruzada;
- j) As preparações destinadas ao prato principal devem sofrer pré-preparo (limpeza, corte e tempero) com antecedência máxima de um dia e guardadas a seguir, em câmaras frias ou geladeiras;
- k) Quando a preparação ou dieta específica exigir carne ou frango desfiado reaquecer o alimento desfiado em seu próprio caldo, até atingir fervura completa e/ou no mínimo 74° C no centro da panela ou vasilhame durante 5 minutos antes do porcionamento ou da sua utilização como ingrediente de outra preparação (recheio, risoto, etc.);

- l) O descongelamento de aves, carnes ou peixes deverá ser feito em câmara fria ou geladeira, podendo ser usados outros métodos previstos na Portaria CVS 5/13, de 09/04/2013, desde que corretamente monitorados;
- m) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em molho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção;
- n) Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;
- o) Todos os alimentos prontos para o consumo deverão ser mantidos em vasilhames tampados ou cobertos com fita filme, os quais não devem ser reaproveitados e mantidos em temperaturas adequadas (acima de 65° C ou abaixo de 4° C);
- p) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas e embaladas previamente. As frutas servidas em pedaços deverão ser higienizadas e descascadas conforme o caso, para serem embaladas de acordo com as necessidades da unidade;
- q) Entregar amostras de cada preparação das refeições de pacientes e funcionários para degustação com a devida antecedência segundo normas definidas pelo CONTRATANTE, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo;
- r) Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;
- s) Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas e confirmadas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;
- t) Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos, molhos e alimentos, atinjam 74°C no seu interior;
- u) Utilizar somente maionese industrializada;
- v) NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses etc.);

- w) Garantir 74°C na cocção dos empanados (dorê, milanesa), bolos, doces etc.;
- x) Os alimentos preparados e não consumidos deverão ser desprezados;
- y) Não poderão ser reaproveitadas sobras limpas da copa dos pacientes ou de cubas e placas do balcão de distribuição dos refeitórios.

Importante: Estudos demonstraram que os principais fatores que contribuem para que surtos ocorram são: refrigeração inadequada dos alimentos *in natura* ou preparados, preparo muito antecipado dos mesmos antes de servi-los, o uso do tempo e temperatura incorretos no processamento, reaquecimento incorreto de alimentos previamente cozidos, entre outros (OMS, 1990). Portanto, tais práticas não devem ser adotadas pela CONTRATADA.

12. DAS REGRAS GERAIS DE ACONDICIONAMENTO, DISTRIBUIÇÃO, IDENTIFICAÇÃO, HIGIENIZAÇÃO E CONTROLES

12.1. Condições básicas para o acondicionamento e distribuição

- a) Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- b) A CONTRATADA deverá considerar o tempo de exposição e a temperatura de todos os alimentos prontos para o consumo servidos, adequando o seu período de produção e transporte com o tempo total de distribuição nas unidades, seguindo os critérios de tempo X temperatura estabelecidos na Portaria CVS 5/13 ou outra legislação sanitária que esteja em vigor;
- c) Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 60°C ou mais, por no máximo 06 horas; ou abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 1 hora;
- d) Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição por até 2 horas;

e) Para as refeições porcionadas, a cada refeição principal (almoço e jantar) distribuída deverá haver uma baixela com refeição-controle (“baixela piloto”), às expensas da CONTRATADA, de cada Unidade do LOTE B e de cada remessa de produção para o LOTE A, que será utilizada como padrão para aferição da temperatura na expedição até o recebimento pelo paciente e/ou acompanhante (monitorando da 1ª baixela montada à última a ser entregue ao último paciente/ acompanhante);

f) Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados;

g) Utilizar utensílios em aço inox apropriados e, exclusivos para cada tipo de preparação;

h) Os funcionários/acompanhantes que necessitem de dieta especial devem apresentar prescrição médica, seguindo o mesmo cardápio da dieta do paciente e dentro dos padrões estabelecidos na dieta prescrita.

12.1.1. Refeições porcionadas

a) As refeições deverão ser distribuídas acompanhadas de utensílios descartáveis individuais, devidamente apoiadas em bandejas (material resistente a altas temperaturas), forradas com fundo de bandeja, visando a manipulação segura e confortável ao paciente;

b) Porcionar uniformemente as refeições, seguindo as porções estabelecidas e o Manual de Dietas, quando destinadas ao paciente, de acordo com descrito neste Termo de Referência;

c) Para os pacientes e demais refeições porcionadas disponibilizar azeite extra virgem, vinagre e sal, em sachês individuais e, quando solicitado, meio (1/2) limão devidamente acondicionado.

12.1.2. Refeições a granel

a) Nos refeitórios, as refeições deverão ser dispostas em balcão térmico quente e frio;

b) A água do balcão térmico deve ser trocada diariamente e mantida a temperatura de 80°C para as preparações quentes. Esta temperatura deve ser aferida durante o tempo de distribuição;

c) A CONTRATADA deverá fornecer bandeja em material resistente a altas temperaturas, forrada com fundo de bandeja, pratos de louça branca, talheres de aço inox (garfos, facas, colheres) embalados em saco plástico para talher, em números suficientes para atendimento dos comensais de cada unidade, bem como todos os insumos descartáveis necessários (copos, guardanapos, entre outros);

d) Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA os seguintes temperos: azeite extra virgem, vinagre, sal, pimenta, óleo composto em embalagens a granel com a identificação de data de abertura e validade;

e) Para o LOTE B: Deverá ser colocada à disposição dos comensais água potável filtrada e copos descartáveis.

12.1.3. Distribuição das refeições – Exclusiva para o LOTE B – Hospital Nardini

a) A distribuição de garrafas de água mineral natural (1,5 L) para pacientes será feita pela manhã, e no decorrer do dia, sempre que ocorrer uma internação ou houver necessidade de reposição. Devem estar devidamente lacradas, higienizadas uma a uma com álcool 70%, acompanhada de copos descartáveis de 300 ml e canudos dobráveis para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição; Todo paciente com dieta liberada seja por via oral ou enteral devem receber a garrafa de água.

b) As solicitações de alimentação suplementar devem seguir o intervalo de horário para cada refeição, acordado com o CONTRATANTE, para garantia da segurança alimentar;

c) As bandejas serão recolhidas dos quartos depois de uma (01) hora da entrega da refeição dos pacientes;

d) O transporte das dietas de pacientes deve ser efetuado em carros térmicos fechados e apropriados, de forma organizada.

12.1.4. Distribuição de água para pacientes – Exclusiva para o LOTE A – Rede

A distribuição de garrafas de água mineral natural (1,5 L) para pacientes será feita pela manhã, e se houver necessidade de reposição nas outras entregas. Devem estar devidamente lacradas, higienizadas uma a uma com álcool 70%, acompanhada de copos descartáveis de 300 ml e canudos dobráveis para pacientes que apresentem dificuldades de deglutição.

12.2. Identificação

12.2.1. Paciente

- a) A CONTRATADA deve se responsabilizar em atender às exigências de Identificação Correta do Paciente, conforme determinação das Normas Institucionais de Segurança do Paciente do CONTRATANTE e do Protocolo nº1 do Programa Nacional de Segurança do Paciente (CIPNSP) Portarias GM/MS nº 529/13 e 941/13;
- b) Todas as dietas deverão estar identificadas com etiqueta, onde conste o nome completo do paciente, data de nascimento, tipo de dieta/alimento, nº do leito, data do porcionamento e informação de consumo imediato para todos os itens que compõe a refeição;
- c) Toda nutrição enteral preparada deve apresentar rótulo com as seguintes informações: nome completo do paciente, data de nascimento, nº do leito, registro hospitalar, composição qualitativa e quantitativa de todos os componentes, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, número sequencial de controle e condições de temperatura para conservação, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico do processo, ou conforme legislação vigente;
- d) Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará em realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

12.2.2. Funcionário e Acompanhante

- a) Todas as refeições, principalmente alimentos preparados na Unidade, deverão estar identificadas com etiqueta, onde conste o nome da preparação/alimento, data da produção/porcionamento e informação de validade/consumo imediato para todos os itens que compõe a refeição;
- b) Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabilizará em realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender às exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE;
- c) As refeições dispostas em balcão térmico no refeitório devem ser identificadas com o nome da preparação servida.

12.2.3. Caixas térmicas para o transporte

As caixas para transporte devem apresentar identificação com, no mínimo, as seguintes informações: nome do produto, nome da empresa produtora, CNPJ, prazo de validade e instruções sobre sua conservação, ou conforme legislação vigente.

12.3. Higienização

A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma mensal de higienização de todas as áreas do SND e equipamentos e disponibilizá-lo em local visível.

12.3.1. Higiene Pessoal

Nas atividades diárias, o funcionário da CONTRATADA deverá:

- a) Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- b) Usar o uniforme exclusivamente durante a execução de suas atribuições;
- c) Fazer a barba diariamente e não usar bigodes;
- d) Não aplicar maquiagem em excesso;
- e) Conservar as unhas curtas, limpas e sem esmalte;
- f) Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- g) Manter os sapatos e botas limpos;
- h) Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- i) Manter a higiene adequada das mãos, adotando técnicas e produtos de assepsia de acordo com a Portaria n.º 2616 de 12/05/1998 – Ministério da Saúde;
- j) Não usar jóias, bijuterias, relógio e outros adereços;
- k) Não portar objetos pessoais, como celular, nécessaire, carteiras, entre outros;
- l) Expressamente proibido fumar nas áreas internas e externas ao prédio do CONTRATANTE, inclusive nas calçadas defronte ao prédio;

m) A higiene pessoal dos funcionários e dos seus uniformes deverá ser supervisionada diariamente pela CONTRATADA.

12.3.2. Higienização das Instalações

a) Os produtos utilizados na higienização das diversas áreas e superfícies deverão ser registrados no Ministério da Saúde, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos e não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

b) Proceder à periódica higienização e desinfecção das dependências utilizadas na prestação dos serviços, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), observando as normas sanitárias vigentes e boas práticas;

c) O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;

d) Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;

e) Deverão ser higienizadas periodicamente as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;

f) A higienização do refeitório será de responsabilidade da CONTRATADA, inclusive a manutenção durante todos os horários de refeições;

g) A CONTRATADA deverá instalar dispenser para álcool gel em sachê, saboneteiras e papeleiras em pontos adequados do SND – juntamente com as pias de higienização das mãos e abastecê-los com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

h) Recolher diariamente, e quantas vezes se fizerem necessárias, o resíduo comum e resíduo reciclável dos vários setores do refeitório, copas, Lactário/Sala de Nutrição Enteral e Unidades de Internação até o local do expurgo. Caso for distante o expurgo, fazer o transporte em carro próprio e exclusivo ou a critério do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH) e Plano de Gerenciamento de Resíduos Serviços e Saúde (PGRSS) das Unidades;

i) Os resíduos devem ser acondicionados em sacos plásticos resistentes de cor apropriada a cada tipo de resíduo (comum e reciclável), conforme Programa de Gerenciamento de Resíduos das Unidades atendidas;

O quadro, apresentado a seguir, exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE:

Procedimentos Básicos de Boas Práticas de Higienização de Áreas

LOCAL	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Pisos e ralos	Diariamente e sempre que necessário	Detergente cáustico e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Azulejos	Diário e mensal	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Janelas, portas e telas	Mensalmente ou de acordo com a necessidade	Detergente neutro
Luminárias, interruptores, tomadas e teto	De acordo com a necessidade	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Bancadas e mesas de apoio	Após utilização	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo ou álcool a 70%
Tubulações externas	Bimestral	Detergente neutro e hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ativo
Caixa de gordura	Mensal ou conforme a natureza das atividades	Esgotamento, desengordurante próprio
Tubulações internas	Semestral	Desengraxante e desincrustante
Sanitários e vestiários	Diariamente e conforme a	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM

	necessidade	de cloro ativo
--	-------------	----------------

12.3.3. Higienização dos Equipamentos e Utensílios

O quadro apresentado a seguir exemplifica e especifica os procedimentos básicos de boas práticas de higienização que deverão ser seguidos pela CONTRATADA nos processos operacionais de higienização no Serviço de Nutrição e Dietética:

Procedimentos básicos de boas práticas de higienização de equipamentos e utensílios.

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS	FREQUÊNCIA	PRODUTOS
Louças, talheres, bandejas, baixelas (lavagem mecânica)	Após o uso	Detergente sanitizante, secante e álcool 70ºGL
Placas, formas, assadeiras, etc. (lavagem manual)	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM e álcool 70ºGL
Máquina de lavar	Diária e semanal	Detergente neutro
Fritadeira	Diária e após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Chapa	Após o uso	Desincrustante e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Fogão	Diário e após o uso	Desincrustante
Forno	Diário e após o uso	Desincrustante
Carros de transporte em geral	Diário e após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo

Placas de corte de polietileno	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Máquinas (moedor de carne, cortador de frios, liquidificadores, batedeiras, amaciador de carnes e outros)	Após o uso	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Refresqueira	Após o uso	Detergente neutro e desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Balanças	Antes e após o uso	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Geladeiras e Câmaras frigoríficas	Diária e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo.
Freezer	Diário, semanal e mensal.	Detergente neutro, desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Prateleiras de apoio	Semanal ou antes, se necessário.	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Estrados	Mensal	Desinfetante clorado a 200 PPM de cloro ativo
Caixas de polietileno e grades	Diário e semanal	Detergente neutro, desinfetante clorado e desincrustante
Exaustão (colmeias, coifas) telas	Semanal	Desincrustante, detergente neutro e desinfetante clorado.

Depósito de lixo	Diário, no início de cada turno	Sacos plásticos, desincrustante, detergente cáustico e quaternário de amônio a 4000 PPM
------------------	---------------------------------	---

- a) As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem em mau estado de conservação, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidade;
- b) Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície;
- c) Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema “cross hatch”. Deverá ser desprezado após sua utilização.

12.4. Controle Integrado de Pragas

- a) Implantar os procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- b) Realizar o controle integrado de pragas, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS –9/2000;
- c) Realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND, no caso de ineficácia, comprometer-se a repetir os procedimentos;
- d) Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade;
- e) A CONTRATADA deverá apresentar mensalmente um cronograma referente à programação dos referidos serviços;
- f) O atestado ou certificado com a descrição dos serviços executados deverá ser afixado em local visível, e uma cópia do mesmo entregue ao CONTRATANTE (CVS 9 de 16/11/2000).

12.5. Controle Microbiológico

- a) É de responsabilidade da CONTRATADA, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, funcionários e acompanhantes, através do método “APCC” (Análise dos Pontos Críticos de Controle);

- b) A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todas as preparações fornecidas. Os alimentos devem ser colhidos 2 (duas) horas após o início da distribuição e deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras, de acordo com a legislação sanitária vigente;
- c) No caso das refeições transportadas, A CONTRATADA deverá prever o envio de quantidade suficiente de todos os alimentos/preparações, para que as amostras sejam devidamente coletadas e armazenadas no ponto de distribuição, conforme legislação vigente;
- d) Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos, sendo elas escolhidas a critério do CONTRATANTE: 100g preparação de paciente e 100g preparação para funcionário, 1 análise de avaliação da higiene do manipulador e 1 de equipamento ou utensílio e, 1 fórmula láctea. Estas amostras devem ser colhidas pela CONTRATADA, responsabilizando-se pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- c) Nos casos de suspeita de alimento deteriorado ou toxinfecções, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser armazenadas na unidade até que a Vigilância Sanitária do Município as retire para análise microbiológica ou de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, conforme legislação sanitária vigente.

13. POSTO DE SERVIÇOS – MANIPULAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS- (EXCLUSIVO PARA O LOTE B)

Importante: Todas as especificações DAS CONDIÇÕES E REGRAS PARA OPERACIONALIZAÇÃO DE DIETAS ESPECIALIZADAS contemplam todas as áreas instaladas a serviço da CONTRATANTE.

13.1. Regras Gerais

Os postos de manipulação se destinam à operacionalização das fórmulas lácteas e nutrição enteral.

A CONTRATADA deverá desenvolver todas as atividades inerentes à operacionalização das dietas, envolvendo desde a preparação/manipulação, acondicionamento, transporte até a distribuição das dietas especializadas.

A CONTRATADA deve se utilizar de profissionais capacitados com treinamentos específicos para as

respectivas atividades.

Será de responsabilidade do CONTRATANTE:

- Coletar as prescrições médicas;
- Efetuar a avaliação dietética;
- Acompanhar a evolução nutricional do paciente;
- Orientar o paciente, a família ou responsável quanto à prescrição dietética.

Será de responsabilidade da CONTRATADA:

- Proceder o armazenamento e conservação, a preparação/manipulação, acondicionamento, identificação, conservação, armazenamento, transporte e distribuição das dietas especializadas.
- Fica sob responsabilidade da CONTRATADA a aquisição dos mobiliários, equipamentos e utensílios necessários para o funcionamento integral do Lactário e Sala de Nutrição Enteral;
- É indispensável manter profissional nutricionista clínica diariamente para acompanhamento da distribuição de dietas, supervisão técnica do Lactário/ Sala de Nutrição Enteral e atendimento ao paciente, responsável pela inspeção durante todos os processos de preparo, para garantir o atendimento dentro da regulamentação e dos padrões estabelecidos e de acordo com a normatização do CRN-3;

13.2 Nutrição enteral e Lactário

A terapia de nutrição enteral tem por finalidade o atendimento de pacientes com restrições dietéticas, tais como: os que necessitam de alimentos para fins especiais, os que apresentam ingestão controlada de nutrientes, na forma isolada ou combinada, de composição definida ou estimada, especialmente formulada e elaborada. A nutrição enteral pode ser ministrada por sonda ou via oral, industrializada ou não, utilizada exclusiva ou parcialmente para substituir ou complementar a alimentação via oral em pacientes desnutridos ou não conforme suas necessidades nutricionais.

A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deve obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

O lactário destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil. Para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento e envase, armazenamento, distribuição que devem estar de acordo com a CVS 5/13.

13.3. Regulamentação

A Sala de Nutrição Enteral e Lactário deverão obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária ou legislação vigente.

13.4. Alimentação infantil

- a) Alimentação a partir dos seis meses, o organismo da criança já está preparado para receber alimentos diferentes do leite materno, que são chamados alimentos complementares (cereais, tubérculos, carnes, leguminosas, frutas e legumes);
- b) A alimentação complementar deve ser espessa, iniciando-se com consistência pastosa e gradativamente deve-se aumentar sua consistência até chegar à alimentação normal;
- c) Produtos farináceos a base de arroz ou milho pré-cozido, amido de milho, farinha láctea, flocos de cereais e outros, utilizados para espessar ou enriquecer os alimentos;
- d) Os adoçantes poderão ser: açúcar, glicose, maltodextrina e adoçantes artificiais, de acordo com a prescrição médica ou do profissional nutricionista.

13.5. Operacionalização

Para a operacionalização das atividades relativas aos serviços descritos, a CONTRATADA deverá:

- a) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas em Lactário e o Manual de Boas Práticas em Sala de Nutrição Enteral a serem aprovados pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE, conforme Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 – Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- b) Deve existir procedimento operacional padrão escrito para todas as etapas dos processos de recebimento, armazenamento, preparo e conservação, os quais devem estar estabelecidos nas Boas Práticas, em conjunto com a aplicação do método de Análise de Perigos por Pontos Críticos de

Controle – APPCC, que permite identificar o perigo, determinar o ponto crítico e indicar o controle imediato, a partir da confecção de um fluxograma de preparação do alimento;

c) Paramentar adequadamente os funcionários envolvidos na preparação (avental fechado, sapatos ou botas fechadas, touca e máscara), constituindo barreira à liberação de partículas, garantindo proteção ao produto;

d) Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo;

e) Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte;

f) Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado;

g) Inspeccionar visualmente as dietas/ fórmulas, após a manipulação, de forma a garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;

h) Realizar a limpeza, sanitização, descontaminação e desinfecção de pisos, paredes, tetos, pias e bancadas de acordo com a legislação específica em vigor (CVS 5/13);

i) Observar que qualquer alteração na prescrição dietética deve ser discutida com o nutricionista responsável por esta, que se reportará ao médico sempre que envolver a prescrição médica;

j) O cálculo da quantidade total de cada tipo de fórmula infantil a ser preparada, bem como as diluições recomendadas, envase e identificação, deverá estar compilado no Manual de Lactário de cada unidade hospitalar;

k) Reconstituir as fórmulas infantis, com água potável, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados.

l) Utilizar para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;

m) Para a manipulação de matéria-prima, se não for possível a separação de áreas de preparo de fórmulas infantis de outras preparações, deve-se optar por separar a bancada de cada preparo, determinando horários diferentes para a confecção de cada uma delas;

n) Deve haver separação dos equipamentos e utensílios utilizados para cada preparo como dieta de sistema aberto, módulos, suplementos, sopas, sucos e papas;

o) Estabelecer horários fixos para produção e distribuição, junto à CONTRATANTE;

p) As fórmulas infantis autoclavadas devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 24 horas e as não autoclavadas também devem ficar sob refrigeração a 4°C para consumo em 12 horas;

13.6. Aquisição dos Produtos

a) A aquisição e recebimento dos produtos (fórmulas lácteas, módulos e suplementos) para a preparação das fórmulas infantis será de responsabilidade do CONTRATANTE e serão distribuídos/entregues à CONTRATADA em conformidade com o planejamento e programação de recebimento em função do consumo estimado.

b) Produtos de limpeza, etiqueta de identificação e qualquer outro material necessário para a higienização dos produtos e utensílios, identificação e distribuição: o fornecimento é de responsabilidade da CONTRATADA;

c) A aquisição dos insumos necessários para a produção de suco de fruta natural, papa de fruta, sopa e mingau, é de responsabilidade da CONTRATADA;

d) A aquisição de frascos de mamadeiras e seus acessórios, e copos recomendados pela Iniciativa Hospital Amigo da Criança é de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá ser aprovado pela CONTRATANTE. Os frascos de mamadeiras e os copos deverão ter em quantidades suficientes para as produções do dia, Apêndice C.

e) Os frascos de mamadeiras e os copos deverão ser de material atóxico, resistente, com tampa e próprio para uso em autoclave, com capacidades variadas e definidas em conjunto com o CONTRATANTE para a característica específica de cada Unidade;

f) As fórmulas infantis deverão ser envasadas e tampadas nos frascos e acessórios, previamente esterilizados, acondicionadas adequadamente em galheteiros ou recipientes equivalentes. Após, as mesmas são submetidas ao tratamento térmico em autoclave a temperatura de 110º C durante 10 minutos ou procedimento aprovado pelo SCIH das Unidades;

g) Em todos os preparos deve ser utilizada água mineral a expensas da CONTRATADA;

h) Manter a quantidade suficiente de materiais descartáveis, para atender a demanda e garantir o bom atendimento dos serviços, repondo os utilizados no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

i) A aquisição de espessantes alimentares é de responsabilidade da CONTRATADA.

13.7. Armazenamento, Pré-preparo e Preparo, Porcionamento, Acondicionamento e Higienização

Devem seguir os critérios estabelecidos pelas legislações vigentes (CVS 5/13, RDC 216/04 e RDC 63/00); e, dos Manuais de Boas Práticas. Considerar as particularidades a seguir:

13.8. Transporte

a) O transporte das dietas especializadas deve obedecer a critérios estabelecidos nas normas de boas práticas, de forma a garantir a sua qualidade higiênico-sanitária;

b) Para atendimento das unidades do LOTE A e de demais unidades indicadas pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA deverá disponibilizar um veículo exclusivo e adequado para o transporte das dietas especializadas, tais veículos deverão seguir padrões rigorosos de higiene e sanitização, bem como estar de acordo com a legislação vigente.

13.9. Distribuição

a) Na distribuição de fórmulas infantis, o ideal é diminuir ao máximo o tempo intermediário entre a preparação e a distribuição, evitando outras etapas de processamento, como por exemplo, resfriamento e reaquecimento, caso contrário seguir os procedimentos abaixo:

b) As fórmulas infantis que foram produzidas no lactário, que passaram por algum processo térmico e que serão imediatamente distribuídas, devem ser resfriadas até 37°C;

c) As fórmulas infantis que foram produzidas antecipadamente e que ficaram sob refrigeração a 4°C, também devem ser aquecidas no momento da distribuição a 37°C e serem distribuídas imediatamente.

13.10. Higienização

13.10.1. Mamadeiras e acessórios, copos ou frascos com tampa

O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue em água corrente, logo após o uso, e acondicionamento em galheteiros de aço inox ou outro recipiente adequado, seguindo-se o

transporte para a área de higienização do lactário, para se dar sequência as demais etapas que podem ser identificadas nos tópicos a seguir enumerados:

- a) Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;
- b) Em seguida devem se imersas, separadamente, em solução de detergente e água, na temperatura aproximada de 42°C por cerca de 30 minutos;
- c) Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;
- d) Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente e quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;
- e) Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas no galheteiro ou em placas apropriadas para essa finalidade;
- f) Após, deve ser utilizado tratamento térmico em autoclave a 110°C por 10 minutos ou 121°C por 15 minutos e a variação de tempo e temperatura deverá estar de acordo com o tipo de material utilizado na fabricação das peças, observando a indicação do fabricante. Na ausência desse equipamento, utilizar processo de desinfecção através de método mecânico de fervura por 15 minutos ou método químico por imersão em hipoclorito de sódio a 200 PPM, por aproximadamente 15 minutos e nesse caso as peças devem ser enxaguadas ou procedimento aprovado pelo SCIH das Unidades;
- g) É desnecessária a esterilização ou desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega autoclavagem das fórmulas infantis.

13.11. Controle microbiológico

- a) Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostra de 100 ml fórmula infantil, 100ml módulo nutricional ou suplemento nutricional para análise microbiológica e 1 análise de avaliação da higiene do manipulador ou equipamento ou utensílio, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas pela CONTRATADA, responsabilizando-se pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;

- b) Recomenda-se reservar amostra de cada sessão de preparação para contraprova, devendo neste caso, ser conservada sob refrigeração a 4°C durante 72 horas, para avaliação microbiológica laboratorial. A quantidade mínima é de 100 ml;
- c) A amostra deve estar corretamente identificada com nome do local, data, horário, produto, se é autoclavado ou não, etc.;
- d) Os laudos devem ser encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

14. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAS – REGRAS ESPECÍFICAS

Na execução dos serviços, a CONTRATADA deverá observar as boas práticas ambientais e de eficiência energética, nos termos da legislação vigente, observando:

14.1. Uso Racional da Água

- a) Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA;
- b) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c) Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:
- Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
 - Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:
 - Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
 - Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
 - Executar operações como lavar e descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
 - Interromper atividade realizada, mantendo a torneira aberta;

- Deixar carnes salgadas, 24 horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal.
- Devem ser adotados procedimentos corretos para adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados utilizando água sem desperdício.

Lavagem de folhas e legumes:

- Separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos.

Outras práticas:

- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos ao lixo;
- Garantir a observância das disposições contidas no Decreto Estadual n.º 48.138, de 07.10.03, em especial no tocante a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

14.2. Eficiência energética

- a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética (artigo 8º do Decreto 45.765, de 20/04/2001);
- b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO
– Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia;
- c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- d) No HC, é obrigatória a utilização de gás natural;
- e) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;
- f) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- g) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- h) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- i) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- j) Comunicar ao controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- k) Sugerir, ao CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;

l) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

m) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pelo CONTRATANTE;

n) A CONTRATADA deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

14.3. Redução de Produção de Resíduos Alimentares e Melhor Aproveitamento dos Alimentos

a) A nutricionista da CONTRATADA, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos cardápios à prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos e custos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;

b) Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

c) Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos;

d) A CONTRATADA deverá diariamente pesar, separadamente, os resíduos alimentares que restarem do fornecimento (sobra limpa e restos) para avaliar o desperdício/aceitação;

e) A CONTRATADA deverá pesar diariamente os resíduos de lixo comum e de lixo reciclável separados. A planilha com os registros deve ser fornecida mensalmente ao CONTRATANTE para controle junto ao setor responsável pela coleta seletiva de resíduos.

14.4. - Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos

A CONTRATADA deverá elaborar e apresentar o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS) de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos, o mesmo será validado pelo CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá custear e/ou subsidiar todos os insumos e serviços utilizados para execução do gerenciamento de resíduos, gerados pela prestação de serviços ao CONTRATANTE.

O Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da CONTRATADA deverá contemplar as diretrizes do Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviço de Saúde (PGRSS) do CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá colaborar de forma efetiva com as atividades desenvolvidas pelo CONTRATANTE para minimização da geração de resíduos sólidos.

A CONTRATADA deverá desenvolver plano de Educação Continuada e treinamentos para todos os seus funcionários.

Quando implantado o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS

- São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS como: lixo de banheiro, papel higiênico, lenço de papel, cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares, trapos e roupas sujas, teco de cigarro, cinza e ciscos;
- Deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada: acrílico e lâmpadas fluorescentes.
- São acondicionados separadamente: papéis plastificados, metalizados ou parafinados, papel carbono e fotografias, fitas e etiquetas adesivas, copos descartáveis de papel, espelhos, vidros planos, cristais;
- Pilhas: são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

MATERIAIS RECICLÁVEIS

Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e CINZA para lixo não reciclável).

Deverão ser disponibilizados pelo CONTRATANTE recipientes adequados para a coleta seletiva:

- vidro (recipiente verde)
- plástico (recipiente vermelho)

- papéis secos (recipiente azul)
- metais (recipiente amarelo)

14.5. Produtos Biodegradáveis

- a) Adquirir e usar produtos biodegradáveis de acordo com os critérios das regulamentações vigentes;
- b) Utilizar racionalmente os saneantes cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c) Recomenda-se que a CONTRATADA utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixos teores de fosfato.

14.6. Controle de Poluição Sonora

Para seus equipamentos que gerem ruído, observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB (A), conforme Resolução CONAMA nº 020, de 07 de dezembro de 1994, devido ao risco de causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição. A utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

14.7. Situações de emergência

- a) Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente CONTRATO;
- b) Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

14.8. Suplementares

Utilizar veículos movidos a combustíveis que causem menor impacto ambiental, visando a redução efetiva de emissões poluidoras a atmosfera. Para tanto, os veículos envolvidos no transporte, apoio e

supervisão dos serviços deverão ser preferencialmente movidos a álcool ou gás natural veicular (GNV).

15. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- a) Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;
- b) A CONTRATADA é integralmente responsável pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente e conforme normas desta contratação, ressaltando-se que a operação envolve desde as atividades de seleção de fornecedores, aquisição e seleção de insumos e gêneros alimentícios até o preparo, porcionamento, transporte das refeições e distribuição das refeições aos pacientes, funcionários e acompanhantes, durante todo o tempo de distribuição, inclusive nos locais que recebem a refeição transportada;
- c) Manter, durante toda a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- d) Entregar ao CONTRATANTE, de acordo com a periodicidade de cada documento, cópias e atualizações do Certificado de Licenciamento Integrado, documentos de cunho trabalhista e perante Conselho Regional de Nutricionistas, Laudo das Análises Microbiológicas, Certificado do Controle Integrado de Pragas e Certificado de Vistoria Sanitária de Veículos;
- e) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos das Unidades, conforme Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 da Secretaria de Estado da Saúde e de comum acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética – SND do CONTRATANTE;
- f) Seguir o Manual de Dietas do CONTRATANTE, contendo dietas gerais, especiais e preparo de exames;
- g) Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas em Lactário e o Manual de Boas Práticas em Sala de Nutrição Enteral aprovados pela equipe de Nutricionistas do CONTRATANTE, conforme RDC nº. 63/2000;

h) Além de Manual Segurança e Saúde Ocupacional e Manual de Gestão do Meio Ambiente, condizentes com as diretrizes do CONTRATANTE, RDC ANVISA nº 306/04 e CONAMA nº 358/05;

i) Entregar 01 (uma) cópia dos Manuais Técnicos acima citados ao SND do CONTRATANTE de cada unidade, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, procedendo periodicamente, a revisão e atualização dos mesmos.

15.1. Quanto às instalações físicas, equipamentos e utensílios das áreas do SND

a) Responsabilizarem-se pela manutenção predial preventiva e corretiva, as suas expensas e de acordo com a aprovação prévia do CONTRATANTE, realizando reparos imediatos e que se façam necessários nas dependências dos Serviços de Nutrição, quando se identificar qualquer irregularidade, defeito e deterioração devendo apresentar cronograma de execução destes para avaliação e aprovação prévia do CONTRATANTE;

b) Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA;

c) Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender à contratação;

d) Garantir a instalação de equipamentos e utensílios necessários à prestação de serviços e execução do escopo contratado, os quais poderão ser retirados no término da prestação de serviço, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE;

e) Manter todas as dependências, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios em acordo com o CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;

f) Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ao CONTRATANTE e que forem inutilizados por quebra ou extravio;

g) Os equipamentos repostos, por inutilização ou extravio, em substituição aos equipamentos pertencentes ao CONTRATANTE serão considerados de patrimônio do CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término da prestação de serviço;

- h) Executar a manutenção preventiva e corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados, no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários;
- i) Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas e preventivas realizadas em cada instalação e equipamento;
- j) Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE;
- k) Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar em condições de uso e dentro dos padrões de qualidade do CONTRATANTE;
- l) Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, de acordo com a periodicidade definida com a CONTRATANTE ou em situações emergenciais, quando se fizer necessário.
- m) Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- n) Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção, adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;
- o) Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, das áreas e de pessoal) necessários à execução dos serviços;
- p) A CONTRATADA deverá às suas expensas, providenciar a instalação e o aparelhamento das todas as áreas do SND que atenderão a presente prestação de serviços, bem como sistemas de informatização, acesso à internet, telefonia e materiais administrativos necessários para o pleno cumprimento do contrato.
- q) Responder pelos danos ou avarias causadas ao patrimônio do CONTRATANTE por seus funcionários.

15.2. Quanto à Equipe de Trabalho

- a) Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do CONTRATO;
- b) Manter o profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal n.º 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
- c) Comprovar o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 3ª região;
- d) A operacionalização e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para garantia do cumprimento das prescrições. As copeiras deverão estar com rádio para comunicação com o Serviço de Nutrição diretamente do andar, para agilizar a liberação de dietas.
- e) Na admissão ou substituição do responsável técnico da CONTRATADA, proceder à prévia verificação de documento de inscrição junto ao CRN 3ª região e a concordância do CONTRATANTE;
- f) Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- g) Assegurar, em conjunto com o CONTRATANTE, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- h) Manter mão de obra especializada e treinada de acordo com a função exercida;
- i) Fornecer a sua equipe de trabalho uniformes e paramentos completos e apropriados para as funções, em número suficiente (sugere-se ao menos de 3 trocas por funcionário) para a manutenção da higiene e da apresentação, garantindo a substituição de 6 (seis) em 6 (seis) meses ou sempre que os mesmos se apresentarem inadequados ao uso e padrão de qualidade, incluindo funcionários em período de teste ou experiência;

- j) Disponibilizar uniformes diferenciados em cor ou modelo para funcionários da produção, copeiras e atendente de limpeza;
- k) Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- l) Providenciar a imediata reposição de funcionários da área técnica, operacional e/ou administrativa, para cobertura de folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade) ou qualquer afastamento mantendo o quadro de funcionários completo necessário à execução do presente CONTRATO. Sob pena por multa.
- m) Responsabilizar-se e responder pelos atos de seus funcionários diante do CONTRATANTE e de terceiros, isentando o CONTRATANTE de quaisquer ônus que porventura possa gerar;
- n) Afastar, quando solicitado pelo CONTRATANTE, qualquer um dos seus funcionários que se tornem indesejáveis por incompetência, má conduta ou desrespeito, desde que devidamente apurado por ambas as partes;
- o) Manter os seus empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, adotando processos de educação e orientação de postura adequada às funções exercidas;
- p) Promover capacitação teórica e prática periódica a toda equipe de trabalho específica para cada tema, abordando os aspectos de higiene pessoal e ambiental, manipulação adequada dos alimentos, doenças transmitidas por alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho, combate a incêndio e biossegurança. Deverá entregar mensalmente ao CONTRATANTE o cronograma dos treinamentos, bem como cópia da pauta administrada e lista de presença assinada pelos funcionários nos treinamentos realizados. Reserva-se ao CONTRATANTE o direito de sugerir temas para o cronograma de acordo com as necessidades da unidade;
- q) Garantir que os funcionários tenham treinamento periódico, apresentando ao CONTRATANTE o cronograma de capacitação no início de cada ano e ao final de cada treinamento os resultados das avaliações;
- r) Manter a regularidade na qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e dos serviços, independentemente das escalas de serviço adotadas em suas equipes, do tipo de refeição fornecida e/ou dos horários e datas, inclusive finais de semana e feriados;

- s) Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus funcionários, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao CONTRATANTE;
- t) Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPIs) aos funcionários e sua substituição conforme legislação própria (NR-6 e 32), sendo que a relação deverá conter nome e função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- u) Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando as suas expensas, exames periódicos de saúde, de acordo com a legislação vigente;
- v) Apresentar, sempre que solicitado, relatórios com cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR-7 que compõe Portaria MT nº 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;
- w) Apresentar ao CONTRATANTE, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, por força deste CONTRATO (Lei Federal N.º 8212/91), sem ônus para o CONTRATANTE. Encaminhar ao CONTRATANTE mensalmente antes do vencimento da fatura;
- y) Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

15.3. Quanto ao fornecimento da alimentação.

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

15.3.1. Qualificação de Fornecedores de Matéria-Prima

- a) Apresentar amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial do CONTRATANTE;

b) Utilizar apenas matérias-primas e produtos provenientes de fornecedores homologados previamente e que atendam às exigências de órgãos oficiais como: Ministério da Saúde, Ministério da Agricultura e outros.

15.3.2. Recebimento, armazenamento e controle de estoque

a) Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, quantidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas às exigências vigentes (CVS 5/13);

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

c) Utilizar na realização dos serviços, somente produtos de boa qualidade, com os respectivos selos de controle de qualidade e registros nos órgãos competentes;

d) Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no presente CONTRATO e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;

e) Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

f) Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, indicado pelo CONTRATANTE;

g) Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS nº 5/13, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;

- h) Estabelecer controle de quantidade de gêneros alimentícios in natura e industrializados, materiais descartáveis e produtos de limpeza, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- i) Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- j) Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

15.3.3. Preparo e distribuição

- a) Observar os horários estabelecidos neste CONTRATO para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- b) 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 Portaria CVS-5/13;
- c) Transportar as refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Portaria CVS n.º 5/13 e CVS n.º 15/91, do Centro de Vigilância Sanitária do Estado de São Paulo;
- d) Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso do CONTRATANTE;
- e) Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na contratação, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado.

15.3.4. - Higienização

- a) Atender o que dispõe a Portaria CVS-5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- b) Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus funcionários;
- c) Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré preparo, preparo e distribuição dos alimentos;
- d) Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;

- e) Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- f) Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas às normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- g) Proceder à higienização dos refeitórios (inclusive mesas e cadeiras) das unidades do CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pelo CONTRATANTE;
- h) Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessários, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pelo CONTRATANTE, observada a legislação ambiental;
- i) Remover para locais apropriados e/ou indicados pelo CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados de acordo com às normas sanitárias vigentes;
- j) Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- k) Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS – 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

15.3.5. Segurança, Medicina e Meio Ambiente do Trabalho

- a) Submeter-se e obedecer, na execução e desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos do CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;

b) Entregar periodicamente cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo os itens das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;

c) Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de funcionários nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

15.3.6. Suplementares

a) Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas do CONTRATANTE;

b) Garantir a qualquer momento, o acesso livre do CONTRATANTE, devidamente paramentado, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros e produção de refeições;

c) Realizar para fins de pagamento, o controle dos serviços efetivamente consumidos, ocorrendo diferenças prevalecerá o número do CONTRATANTE;

d) Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação do CONTRATANTE;

e) Re-executar serviços sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;

f) Com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do CONTRATO, fazer a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pelo CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do CONTRATO;

g) Somente será permitido o atendimento no refeitório de pessoas autorizadas pelo CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários;

h) Comunicar ao CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no CONTRATO Social da Empresa, após a assinatura deste CONTRATO, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;

i) Demais obrigações inerentes à gestão da cozinha e às obrigações citadas neste escopo técnico, administração, lucro, Impostos ISS, PIS-COFINS-IRRF, ICMS, que fazem parte integrante dos tributos a serem pagos e recolhidos pela CONTRATADA e entregues junto com a nota fiscal mensalmente referente ao mês anterior aos fornecimentos, ficando ciente desde já que caso não sejam entregues o faturamento será suspenso até que ocorra a entrega das guias referidas acima.

15.3.7. Responsabilidade Civil

a) A CONTRATADA reconhece que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar ao CONTRATANTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo as suas expensas, sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar;

b) Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a administração do CONTRATANTE, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente CONTRATO.

16. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DO CONTRATANTE

a) Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

b) Disponibilizar à CONTRATADA as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições relativas ao LOTE B– Hospital;

c) Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como avaliar as eventuais alterações que se façam necessárias;

d) Conferir e aprovar a medição das refeições efetivamente solicitadas;

- e) Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;
- f) Entregar à CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste a descrição e estado de conservação da área (para as instalações internas dos hospitais);
- g) Responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da CONTRATADA (para as instalações internas dos hospitais);
- h) Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;
- i) Avaliar e fiscalizar a prestação de serviço do escopo deste CONTRATO;
- j) Comunicar por escrito a CONTRATADA sobre qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.

17. RESUMO DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

Descrição	CONTRATANTE	CONTRATADA
Análise de Potabilidade da Água (sistema de abastecimento)	x	
Análise de Potabilidade da Água (preparo alimentos)		x
Coleta de amostras da refeição para controle microbiológico e respectivas análises quando se fizer necessário		x
Descartáveis para distribuição de refeições para pacientes, para o porcionamento de sobremesas de pacientes e funcionários, copos para sucos, vitaminas, guardanapos e fundo de bandeja para pacientes e colaboradores, copos e para refeições distribuídas no refeitório, descartáveis para os coffee breaks, entre outros		x
Copo descartável para o consumo de café na copa e diretorias		x
Descarte de óleos e gorduras		x
Desinsetização e Desratização área externa SND	x	

Desinsetização e Desratização área interna SND e copa		X
Despesas com água	X	
Despesas com energia elétrica	X	
Despesas com Gás		X
EPI's / Uniformes / Calçados		X
Equipamentos novos (investimento)		X
Equipamentos – reposição após vida útil.		X
Informática (software, hardware e insumos)		X
Limpeza de caixas de gordura		X
Limpeza do ambiente (piso, paredes)		X
Limpeza do ambiente (coifas, sistema de exaustão)		X
Limpeza dos equipamentos e utensílios (incluindo coifa - sistema de exaustão da cozinha)		X
Limpeza dos vestiários/banheiros de uso dos funcionários		X
Linha e/ou Ramal Telefônico (com uso de fax) e acesso a rede internet		X
Manutenção Predial (hidráulica, elétrica, pintura, etc.). <u>Exceto:</u> manutenção por mau uso comprovado por laudo técnico ficará sob responsabilidade da CONTRATADA.		X
Manutenção Corretiva e Preventiva de Equipamentos		X
Material de Escritório		X
Material de Higiene da Cozinha (papel toalha, detergente para lavagem de mãos e álcool gel)		X
Material de Limpeza de uso da CONTRATADA		X

Nutrição Clínica, visita aos pacientes e coleta de mapas	x	
Refeição dos funcionários da CONTRATADA		X
Remoção de lixo/resíduos para fora das instalações do CONTRATANTE por empresa especializada		x
Remoção de lixo/resíduos para local indicado e apropriado nas instalações do CONTRATANTE		X
Reposição de talheres e utensílios das copas e refeitório		X
Reposição de utensílios da Cozinha		X
Transporte dos funcionários e demais benefícios exigidos por lei e pela categoria		X
Treinamento		X
Enxoval inicial para cozinha, copas, refeitório, coffee break, etc.		X

18. FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

a) Ao CONTRATANTE, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços, de forma a acompanhar e garantir o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo:

- i. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- ii. Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- iii. Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela CONTRATADA, efetuando avaliações periódicas;
- iv. Fiscalizar inclusive a qualidade “in natura” dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser

interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo.

b) A fiscalização do CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, podendo:

- i. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- ii. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros;
- iii. A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

APÊNDICE A – LOCAIS DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO LOTES A e B

1. LOTE A

UNIDADES	ENDEREÇOS	FUNCIONAMENTO
UPA MAGINI	Av. Washington Luiz, 3890 – Vl. Magini	24 HORAS
UPA ZAIRA	Av. Washington Luiz, 1.952 – Jd. Zaira	24 HORAS
UPA VILA ASSIS	Av. Dom José Gaspar, 2.129 – Vl. Assis	24 HORAS
UPA BARÃO DE MAUÁ	Av. Barão de Mauá, 3.567 – Vl. São João	24 HORAS

UNIDADES	ENDEREÇOS	FUNCIONAMENTO
CAPS ADULTO	Rua Sorocaba, 35 – B. Matriz	24 HORAS
CAPS INFANTIL	Rua Luiz Lacava, 327 - Centro	DE SEGUNDA A SEXTA FEIRA DAS 7 ÀS 19H

CAPS ALCOOL E DROGAS	Rua Santos Dumont, 49 – Vl. Bocaína	24 HORAS
----------------------	-------------------------------------	----------

2. LOTE B

UNIDADES	ENDEREÇOS	FUNCIONAMENTO
Hospital Nardini	Rua Regente Feijó, 166- Vila Bocaína	24 HORAS

APÊNDICE B

INTRODUÇÃO

Segundo Isosaki et al. (2009), as dietas são elaboradas considerando-se o estado nutricional e fisiológico das pessoas, e em situações hospitalares, devem estar adequadas ao estado clínico do paciente, além de proporcionar melhoria na sua qualidade de vida. Portanto a dieta hospitalar deve garantir o aporte de nutrientes ao paciente internado e preservar seu estado nutricional, por ter um papel co-terapêutico em doenças crônicas e agudas (GARCIA, 2006).

As dietas hospitalares podem ser padronizadas segundo as modificações qualitativas e quantitativas da alimentação normal, assim como da consistência, temperatura, volume, valor calórico total, alterações de macronutrientes e restrições de nutrientes, com isso podem ser classificadas a partir das suas principais características, indicações e alimentos ou preparações que serão servidos (DIAS et al., 2009; ISOSAKI et al., 2009)

A padronização das dietas tem como objetivo manter um atendimento nutricional seguro, eficiente e de qualidade ao paciente, portanto as dietas são classificadas em três grupos, dietas de rotina, modificadas, especiais (ISOSAKI et al., 2009; WAITZBERG, 2000). A padronização da dieta, ainda, facilita o trabalho na produção e distribuição de refeições, permite treinamento de pessoal, devendo ser sempre flexível para permitir adequações as condições e necessidades individuais.

De acordo com Martins et al. (2001), o manual de dietas Hospitalares tem como objetivo principal a padronização das refeições servidas no Hospital e informar toda a equipe envolvida com os cuidados dos pacientes sobre a nomenclatura, as indicações e as características de cada dieta padronizada, assim como a sua adequação nutricional.

Assim, este manual das dietas hospitalares foi realizado com objetivo de facilitar o trabalho da equipe da dietoterapia e da produção do Hospital de Clínicas Dr. Radamés Nardini, respeitando a disponibilidade, o cardápio da instituição, os hábitos ou preferências, a patologia e as necessidades nutricionais dos pacientes.

APRESENTAÇÃO

COMO PRESCREVER AS DIETAS

Ao utilizar este manual para a prescrição da dieta deve-se respeitar a prescrição da dieta de acordo com a nomenclatura padronizada.

COMO SOLICITAR A AVALIAÇÃO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO

O serviço de Nutrição segue a prescrição médica, registrada no prontuário médico do paciente juntamente com outros dados que são relevantes para a avaliação nutricional, plano alimentar e orientação do paciente, tais como a identificação, o histórico, o diagnóstico provisório ou definitivo, os dados clínicos, antropométricos e laboratoriais. Em seguida, as dietas são encaminhadas para a produção, onde serão preparadas.

HORÁRIO DE ATENDIMENTO DO SERVIÇO DE NUTRIÇÃO CLÍNICA

24h

HORÁRIO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS AOS PACIENTES

A distribuição inicia nos seguintes horários:

Desjejum _____ 7:00.

Colação _____ 9:00.

Almoço _____ 12:00.

Merenda _____ 15:00.

Jantar _____ 18:00.

Ceia _____ 20:00.

DIETAS DE ROTINAS

Dietas de rotinas são aquelas que não necessitam de restrições ou modificações em sua composição. Podem sofrer modificações quanto a consistência, possibilitando melhor adaptação em períodos de maior dificuldade na aceitação alimentar ou em fases de transição relativamente curtas, adaptando a dieta às condições do indivíduo, como, por exemplo, nos períodos pós-operatórios (ISOSAKI et al., 2009).

DIETA GERAL OU LIVRE – **SIGLA G**

Objetivo	- Manter o estado nutricional de pacientes com ausências de alterações metabólicas significativas.
Indicação	- Para pacientes que não necessitam de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação e gastrointestinais preservadas.
Características	- Dieta suficiente, harmônica, consistência normal, distribuição e quantidades normais de todos os nutrientes, ou seja, normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, balanceada e completa.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.
- ✓ **Alimentos evitados:** Alimentos ricos em gorduras, enlatados com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar; leite, iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

Exemplo de cardápio dieta G

Valor nutricional total: Na total: 3.346 mg						
Calorias: 2502 Kcal		Carboidrato: 337g (57%)		Proteína: 103g (16%)		Lipídio: 78g (27%)
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)			458 Kcal 72g CHO 11g PTN 14g LIP	Na: 251mg Na colação: 2mg	
Colação	- laranja descascada (1 uni 120g)			125 Kcal	10g CHO	0g PTN 0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			783 Kcal 90 g CHO 46g PTN 27g LIP	Na: 1.192mg	
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)			319 Kcal 44g CHO 11g PTN 11g LIP	Na: 588mg	
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Berinjela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			650 Kcal 95g CHO 27g PTN 18g LIP	Na: 1.134mg	
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml)		248 Kcal 36g CHO	Na: 179mg		

- Açúcar: 1 colher de sopa (10g)	8g PTN	
- Biscoito maisena: 4 unidades	8g LIP	

DIETA BRANDA- SIGLA B

Objetivo	- Fornecer calorias e nutrientes para manter o estado nutricional, além de melhorar a mastigação, deglutição e digestão.
Indicação	- Para pacientes com alterações funcionais e do trato gastrointestinal.
Características	- Dieta normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, balanceada e completa, com tecidos conectivos e celulosas abrandados por cocção e/ou subdivisão, sem alimentos duros e hortaliças e legumes crus.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Salada cozida; carnes frescas cozidas, assadas, grelhadas em iscas, pedaços ou desfiadas; vegetais cozidos ou refogados; ovo cozido ou pochê; frutas (sucos, compotas, cozidas, ou bem maduras, sem a casca); torradas, biscoitos, pães enriquecidos (não integrais); bolo simples, sopas, margarina; gordura somente para cocção, não para frituras.
- ✓ **Alimentos evitados:** Cereais e derivados integrais; frituras em geral; frutas oleaginosas; vegetais crus, frutas duras, exceto em sucos; doces concentrados; condimentos fortes, picantes; queijos duros e fortes.

Exemplo de cardápio dieta B

Valor nutricional total: Na total: 2.617mg						
Calorias: 2.333 Kcal		Carboidrato: 309g (55%)		Proteína: 98g (16%)		Lipídio: 78g (29%)
Desjejum	- Pão bisnaga: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Mamão: 1 fatia (150g)			265 Kcal 30g CHO 7g PTN 13g LIP	Na: 521mg Na colação: 2mg	
Colação	- laranja descascada e picada (1 uni 120g)			44 Kcal	10g CHO	0g PTN 0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Caldo de feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				771 Kcal 87g CHO 45g PTN 27g LIP	Na: 593mg
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Geleia: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)			343 Kcal 50g CHO 11g PTN 11g LIP	Na: 588mg	
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Caldo de feijão: 1 concha rasa (80g) - Polenta: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Banana: 1 unidade (180g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				667 Kcal 97g CHO 27g PTN 19g LIP	Na: 734mg
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)			264 Kcal 35 CHO 8g PTN	Na: 179mg	

	- Biscoito maisena: 4 unidades	8g LIP	
--	--------------------------------	--------	--

DIETA PASTOSA- SIGLA P

Objetivo	- Fornecer uma dieta que possa ser mastigada e deglutida com pouco ou nenhum esforço.
Indicação	- Para pacientes com risco de aspiração e /ou dificuldade de mastigação, deglutição e odinofagia e pacientes que estejam com alteração gástrica alterada.
Características	- Dieta normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, consistência pastosa ou abrandada pela cocção e processos mecânicos.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Todos os alimentos que possam ser transformados em purê. Mingaus de amido de milho, aveia, creme de arroz. Alimentos sem casca ou pele, moídos, liquidificados e amassados.
- ✓ **Alimentos evitados:** Alimentos duros, secos, crocantes, empanadas, fritos, cruas, com semente, casca, pele. Preparações contendo azeitona, passas, nozes (outras frutas oleaginosas), coco e bacon. Iogurte com pedaços de frutas, frutas com polpas, hortaliças folhosas cruas, com sementes; biscoitos amanteigados.

✓ Exemplo de cardápio dieta P

Valor nutricional: Na total: 1.823mg								
Calorias: 2260 Kcal		Carboidrato: 366g (63%)		Proteína: 73,6g (12%)		Lipídio: 61,3g (24%)		
Desjejum	- Mingau de aveia: 1 copo (250ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Papa de maçã: 1 copo (100ml)			332 Kcal	54g CHO		11g PTN	8g LIP
				Na: 98mg	Na colação: 2mg			
Colação	- Iogurte: 1 unidade (250 ml)			182 Kcal	36g CHO	5,6g PTN	2,3g LIP	
Almoço	- Arroz batido: 1colher de servir (150g) - Feijão batido: 1 concha rasa (80g) - Purê de batata: 1 concha (120g) - Frango desfiado: 1 colher de servir (120g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			586g Kcal 94g CHO 53g PTN 19g LIP	Na: 793mg			
Merenda	- Mingau de amido de milho: 1 copo (250ml)			229 Kcal	30g CHO	7g PTN	9g LIP	
				Na: 98mg				
Jantar	- Arroz batido: 1colher de servir (150g) - Feijão batido: 1 concha rasa (80g) - Purê de mandioca: 1 concha (120g) - Carne batida: 1 colher de servir (120g) - Papa de banana: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			695 Kcal 103g CHO 37g PTN 15g LIP		Na: 734mg		
Ceia	- Mingau de aveia: 1 copo (250ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)		276 Kcal	40g CHO	11g PTN	8g LIP	Na: 98mg	

Observação importante

- Os líquidos (água e suco) oferecidos na dieta pastosa serão finos. **Caso o paciente necessite de espessamento, o mesmo será prescrito pelo fonoaudiólogo. Consultar “Tabela de diluição de espessante padrão” para líquidos (em anexo).**
- Pode ser solicitada dieta Pastosa Cremosa (**P CREM**), onde ao invés da comida liquidificada é servida uma sopa com consistência de purê.

Tabela de diluição de espessante padrão

Especificação técnica: espessante e gelificante para alimentos. Sem alteração de sabor e cheiro dos alimentos quentes ou frios. Ingredientes: Maltodextrina, espessante goma xantana e gelificante cloreto de potássio.

Em caso de diarreia, deve ser substituído o leite de vaca por leite sem lactose ou extrato de soja.

Atenção aos suplementos alimentares, consultar fonoaudiólogo quanto à consistência.

CONSISTÊNCIA	COLHER MEDIDA	LÍQUIDO EM ML
NÉCTAR	01	100
MEL	02	100
PUDIM	03	100

Instruções:

- O espessante deve ser colocado no recipiente antes do líquido;
- Adicionar aos produtos a quantidade indicada acima para obter a textura de néctar, mel ou pudim; e,
- Mexer vigorosamente até a completa dissolução do produto no alimento.

Observações:

- Colher-medida:** 1,2 g
- Medidas referentes ao preparo: 100 ml de líquido.

DIETA LEVE- SIGLA L

Objetivo	- Fornecer uma dieta que favoreça a digestão dos alimentos em situações com comprometimento de fases mecânica do processo digestório, numa fase pós – operatória ou situações que a função gastrointestinal esteja debilitada.
Indicação	- Para pacientes com preparo de determinados exames, no pré e pós-operatório, dificuldade de deglutição e mastigação, e em casos de intolerância a alimentos sólidos.
Características	- Dieta normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, proporciona um mínimo trabalho digestório, por provocar pouco estímulo químico e mecânico;

- ✓ **Alimentos recomendados:** Sopas, caldos, pães de consistência macia, leites, mingaus, frutas macias ou cozidas.
- ✓ **Alimentos evitados:** Especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas, hortaliças e legumes crus.

Exemplo de cardápio dieta L

Valor nutricional: Na total: 2.173mg					
Calorias: 1600kcal		Carboidrato: 231g (57%)		Proteína: 61g (15%)	
				Lipídio: 53g (28%)	
Desjejum	- Pão bisnaga: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200ml) - Café: 1 copo de café (50ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)		472 Kcal 69g CHO 13g PTN 16g LIP		Na: 519mg Na colação: 5mg
Colação	- laranja descascada e picada (1 uni 120g)		44 Kcal	10g CHO	0g PTN 0g LIP
Almoço	- Sopa de legumes com macarrão: 250 ml - Purê de legumes: 80g - Frango Desfiado: 120g - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)		305 Kcal 41g CHO 15g PTN 9g LIP		Na: 493mg
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)		336 Kcal 38g CHO 10g PTN 16g LIP		Na: 541mg

Jantar	- Sopa de legumes com arroz: 250 ml - Purê de legumes: 80g - Carne moída: 120g - Mamão: 1 fatia (100g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	240 Kcal 38g CHO 13g PTN 4g LIP	Na: 436mg
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades	244 Kcal 35 CHO 8g PTN 8g LIP	Na: 179

Observação importante

- O almoço e jantar devem ter mini pão para acompanhamento da dieta.
- Pode ser solicitada dieta Leve Liquidificada (L LIQUIDIFICADA), onde a sopa e o prato principal devem ser liquidificados.

DIETA LÍQUIDA- SIGLA Liq

Objetivo	- Favorecer a hidratação, facilitar o trabalho digestório e repousar o trato gastrointestinal.
Indicação	- Pacientes com cirurgia de cabeça e pescoço, casos graves de infecção, pós-operatório, transtornos intestinais, preparo de exame e pacientes incapazes de tolerar alimentos sólidos ou com dificuldade de mastigação e deglutição.
Características	- Hipocalórica, normoglicídica, normoprotéica, normolipídica, composta por alimentos na consistência líquida ou que liquefazem na boca, com baixo teor de fibras.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Caldos e sopas liquidificadas; sucos diluídos e/ou coados; leite, iogurte, creme de leite, gelatina, sorvetes; chá, café, chocolate, mate, bebidas não gasosas, sucos de frutas e de vegetais coados; sopa de vegetais peneirados, cremosas e caldos de carnes; óleos vegetais.
- ✓ **Alimentos evitados:** cereais integrais, sementes, farelos, sementes oleaginosas, hortaliças, frutas inteiras com casca, queijos ricos em gorduras, embutidos, condimentos picantes.

Exemplo de cardápio dieta Líq

Valor nutricional: Na total: 1.734mg			
Calorias: 998kcal		Carboidrato: 195g (72%)	Proteína: 26g (9%) Lipídio: 26g (19%)
Desjejum	- Leite integral: 1 copo (200ml) - Café: 1 copo de café (50ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - gelatina: 1 copo (100g)	225 Kcal 37 CHO 6g PTN 6g LIP	Na: 275mg
Colação	Água de coco: 1 copo (250ml)	38 Kcal 7 CHO 1g PTN 0g LIP	Na: 210mg K: 410mg
Almoço	- Sopa de legumes com macarrão e frango batida rala e coada: 350 ml - Gelatina clara: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	220 Kcal 43 CHO 3g PTN 4g LIP	Na: 609mg
Merenda	- Leite integral: 1 copo (250ml) - Acolatado: 1 colher de sopa (10g)	193 Kcal 28 CHO 7g PTN 6g LIP	Na: 137mg
Jantar	- Sopa de legumes com arroz e carne moída batida rala e coada: 350 ml - Gelatina clara: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	220 Kcal 43 CHO 3g PTN 4g LIP	Na: 609mg
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)	225 Kcal 37 CHO 6g PTN 6g LIP	Na: 99mg

DIETA Líquida— SIGLA A,C,G

Objetivo	Saciar a sede, hidratação dos tecidos, evitar acidose, manter função renal, repousar o TGI, amenizar a sintomatologia.
Indicação	Pré – preparo de determinados exames (colonoscopia e endoscopia) e pré e pós operatório.
Características	Hipocalórica, hipoglicídica, hipolipídica, hipoprotéica. Consistência líquida, isenta de fibras.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Água, chás claros com adoçantes dietéticos e gelatinas diet, água de coco e suco natural claro coado.
- ✓ **Alimentos evitados:** Todos os alimentos sólidos, leites, cafés, sucos.

Exemplo de cardápio dieta A,C,G

Valor nutricional: Na total: 49 mg			
Calorias: 188 kcal	Carboidrato: 49g (50%)	Proteína: 8g (50%)	Lipídio: 0g
Desjejum	- Chá claro com adoçante: 1 copo (250ml) - gelatina claro diet: 1 copo (100g)	8 Kcal 1g CHO 1g PTN 0g LIP	Na: 7mg
Colação	Água de coco: 1 copo (250ml)	38 Kcal 7 CHO 1g PTN 0g LIP	Na: 210mg K: 410mg
Almoço	- gelatina clara diet: 1 copo (100g) (1 uni) - suco natural claro coado: 1 copo (200ml)	82 Kcal 20g CHO 2g PTN 0g LIP	Na: 14mg
Merenda	- Água de coco: 1 copo (250ml) - gelatina claro diet: 1 copo (100g)	40 Kcal 8 CHO 2g PTN 0g LIP	Na: 217mg K: 410mg
Jantar	- gelatina clara diet: 1 copo (100g) (1 uni) - suco natural claro coado: 1 copo (200ml)	82 Kcal 20g CHO 2g PTN 0g LIP	Na: 14mg
Ceia	- Chá claro com adoçante: 1 copo (250ml) - gelatina claro diet: 1 copo (100g)	8 Kcal 1g CHO 1g PTN 0g LIP	Na: 7mg

DIETA GERAL PARA DIABETES – SIGLA G DM

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, auxiliar no controle glicêmico e evitar hipoglicemia ou hiperglicemia.
Indicação	- Para pacientes com diabetes ou hiperglicemia.
Características	- Hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e Normolipídica, rica em fibras.

✓ **Alimentos recomendados:** Pão integral, frutas, verduras, alimentos diet, cereais integrais.

✓ **Alimentos evitados:** açúcares, pão doce, doces em geral.

Exemplo de cardápio dieta G DM

Valor nutricional: Na total: 3.329mg			
Calorias: 2101 kcal	Carboidrato: 282g (55%)	Proteína: 103g (19%)	Lipídio: 62g (26%)
Desjejum	- Pão francês integral: 1 unidade (50g)	373 Kcal 61 CHO	Na: 469mg

	- Margarina: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Banana: 1 unidade (180g)	12g PTN 9g LIP	
Colação	- laranja descascada (1 uni 120g)	44 Kcal	10g CHO
Almoço	- Arroz Integral: 1 escumadeira cheia (120g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango diet: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)	713 Kcal 77 CHO 45g PTN 25g LIP	Na: 773mg
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (250ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Maçã	310 Kcal 44 CHO 11g PTN 10g LIP	Na: 701mg
Jantar	- Arroz Integral: 1 escumadeira cheia (120g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)	561 Kcal 76 CHO 26g PTN 17g LIP	Na: 1.114mg
Ceia	- Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Torrada: 2 unidades	141 Kcal 24 CHO 9g PTN 1g LIP	Na: 267mg

DIETA GERAL HIPOSSÓDICA – SIGLA G HS

Objetivo	- Controlar a pressão arterial, prevenção ou controle de edemas e hipernatremia.
Indicação	- É indicada para pacientes renais, cardíacos, que apresentam hipertensão, com ou sem edema.
Características	- Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, A dieta é preparada sem o acréscimo de sal (apenas com temperos naturais), sendo encaminhado, no almoço e jantar, um sachê de sal (1g) para acréscimo.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

- ✓ **Alimentos evitados:** Pães de sal, enlatados com sal e óleo, temperos industrializados e embutidos.

Exemplo de cardápio dieta G HS

Valor nutricional: Na total: 1.671mg				
Calorias: 2.544 kcal	Carboidrato: 340g (55%)	Proteína: 104g (16%)	Lipídio: 85g (29%)	
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina sem sal: 1 sachê	472 Kcal 69 g CHO	Na: 368mg Na colação: 2mg	

	(10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)	13g PTN 16g LIP				
Colação	- laranja descascada (1 uni 120g)	44 Kcal	10g CHO	0g PTN	0g LIP	
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	787 Kcal 90 g CHO 46g PTN 27g LIP		Na: 493mg		
Merenda	- Biscoito água: 4 unidades - Margarina sem sal: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achatado: 1 colher de sopa (10g)	348 Kcal 41g CHO 10g PTN 16g LIP		Na: 195mg		
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	650 Kcal 95g CHO 27g PTN 18g LIP		Na: 434mg		
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades	244 Kcal	35g CHO	8g PTN	8g LIP	Na: 179mg

DIETA GERAL LAXANTE – SIGLA G Lax

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, melhorar o trânsito intestinal.
Indicação	- Dieta indicada para paciente com obstipação intestinal.
Características	- Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, rica em fibras.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Indicam-se alimentos integrais como pães, biscoitos, farinhas, frutas como ameixa, mamão, verduras, arroz, massas, importante estimular a ingestão de água.
- ✓ **Alimentos evitados:** Alimentos constipantes como goiaba, caju, banana e batata cozida.

Exemplo de cardápio dieta G Lax

Valor nutricional: Na total: 3.590mg			
Calorias: 2.588 kcal	Carboidrato: 354g (55%)	Proteína: 104g (16%)	Lipídio: 84g (29%)
Desjejum	- Pão francês integral: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g)	428 Kcal 59g CHO	Na: 437mg Na colação: 1mg

	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Mamão: 1 fatia (150g)	12g PTN 16g LIP			
Colação	- Suco laxativo (laranja, mamão e ameixa): 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)	128 Kcal	31g CHO	1g PTN	0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Vagem cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	759 Kcal 83g CHO 46g PTN 27g LIP	Na: 1193mg		
Merenda	- Biscoito água: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)	348 Kcal 41g CHO 10g PTN 16g LIP	Na: 346mg		
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Berinjela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	601 Kcal 85g CHO 27g PTN 17g LIP	Na: 1.134		
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades	324 Kcal 55g CHO 8g PTN 8g LIP	Na: 179mg		

DIETA GERAL OBSTIPANTE – SIGLA G Obst

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, melhorar o trânsito intestinal.
Indicação	- É indicada para pacientes com diarreia.
Características	- Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, com predominância de fibras solúveis.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, pobres em gorduras, tubérculos cozidos, chás, carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura).
- ✓ **Alimentos evitados:** Alimentos laxantes como: mamão, laranja, sacarose, feijão, saladas cruas.

Exemplo de cardápio dieta G Obst

Valor nutricional: Na total: 2192mg							
Calorias: 1.830 kcal		Carboidrato: 251g (58%)		Proteína: 96g (21%)		Lipídio: 43g (21%)	
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Geleia diet: 1 sachê (10g) - Leite sem lactose (200ml) - Banana: 1 unidade (180g)	266 Kcal 57g CHO 5g PTN 2g LIP	Na: 292mg Na colação: 5mg				
Colação	- Água de coco: 1 copo (250 ml) NA: 410mg			38 Kcal	7g CHO	0g PTN	0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Batata cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Sopa do dia - exceto sopas laxativas (80g) - Gelatina diet: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)			608 Kcal 70g CHO 37g PTN 20g LIP	Na: 640mg		
Merenda	- Torrada: 2 unidades - Geleia diet: 1 sachê (10g) - Vitamina de maçã com leite s/ lactose: 1 copo (250ml)	201 Kcal 30g CHO 9g PTN 5g LIP	Na: 335mg				
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Purê de cenoura: 1 colher de servir (140g) - Frango grelhado: 1 filé (120g) - Maçã: 1 unidade (100g) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)	630 Kcal 82g CHO 44g PTN 14g LIP	Na: 634mg				
Ceia	- Chá diet: 1 copo (250 ml) - Biscoito maisena: 4 unidades	87 Kcal 15g CHO 2g PTN 2g LIP	Na: 81mg				

DIETA GERAL HIPOSSÓDICA E HIPOPROTÉICA – SIGLA G HS Hp

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, preservar a função renal, manutenção dos níveis séricos dos minerais.
Indicação	- Para pacientes com insuficiência renal.
Características	- Normocalórica, normoglicídica, hipoprotéica e normolipídica, com restrição de sódio, potássio, fósforo e proteína.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Maçã, pêra, abacaxi e pepino.
- ✓ **Alimentos evitados:** Batata, folhosos escuros, banana, laranja, carne vermelha, leite e derivados.

Exemplo de cardápio dieta G HS Hp

Valor nutricional: Na total: 1.417mg			
Calorias: 1.876 kcal	Carboidrato: 276g (60%)	Proteína: 65g (13%)	Lipídio: 57g (26%)

Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina sem sal: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (150 ml) - Café: 1 copo de café (100 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Maçã: 1 unidade (100g)	390 Kcal 56g CHO 10g PTN 14g LIP	Na: 350mg Na colação: 1mg
Colação	- laranja descascada e picada (1 uni 120g)	44 Kcal	10g CHO 0g PTN 0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: ½ colher de servir (70g) - Salada de pepino: 1 porção (60g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	660 Kcal 86g CHO 34g PTN 20g LIP	Na: 493mg
Merenda	- Biscoito água: 4 unidades - Margarina sem sal: 1 sachê (10g) - Chá: 1 copo (250ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)	210Kcal 27g CHO 3g PTN 10g LIP	Na: 59mg
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Sopa de legumes: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: ½ colher de servir (70g) - Salada de cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	471 Kcal 76g CHO 17g PTN 11g LIP	Na: 434mg
Ceia	- Chá: 1 copo (250 ml) - Biscoito maisena: 4 unidades - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)	166 Kcal 35 g CHO 2g PTN 2g LIP	Na: 80mg

DIETA GERAL HIPOSSÓDICA HIPOCALÊMICA – G HS Hk

Exemplo de cardápio dieta G HS Hk (2 a 3 g/dia de Na e K em hemodiálise)

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, preservar a função renal, manutenção dos níveis séricos dos minerais.		
Indicação	- Para pacientes com insuficiência renal em hemodiálise		
Características	- Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica, com restrição de sódio, potássio, fósforo.		
alor nutricional: Na total: 1.557mg K: 2.528			
Calorias: 2.383 kcal	Carboidrato: 323g (55%)	Proteína: 98g (17%)	Lipídio: 73g (29%)
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina sem sal: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml)	472 Kcal 69 g CHO 13g PTN 16g LIP	Na: 368mg K: 411,5 Na colação: 2mg K:0mg

	- Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Melancia: 1 fatia (100g)				
Colação	- Bolinho (50g)	123 Kcal	19g CHO	2g PTN	2g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Legumes cozida (desprezar a água): 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco artificial: 1 copo (200 ml)	787 Kcal 90 g CHO 46g PTN 27g LIP	Na: 493mg K: 947 mg		
Merenda	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades	264 Kcal 35 CHO 8g PTN 8g LIP	Na: 179mg K: 316mg		
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Sopa de legumes (desprezar a primeira água): 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Abacaxi cozido: 1 fatia (100g) - Suco artificial: 1 copo (200 ml)	650 Kcal 95g CHO 27g PTN 18g LIP	Na: 434mg K: 808mg		
Ceia	- Chá: 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Pão bisnaga: 1 unidade	87 Kcal 15g CHO 2g PTN 2g LIP	Na: 81mg K:45 mg		
Alimentos pobres em potássio					
Frutas		Vegetais			

<ul style="list-style-type: none"> - Laranja lima - Maçã - Pêssego - Abacaxi - Caqui - Banana maçã - Melancia - Manga/ Morango 	<ul style="list-style-type: none"> - Alface - Agrião - Pepino - Repolho
--	---

- ✓ **Alimentos recomendados:** Maçã, pera, abacaxi, melancia e pepino. Verduras, legumes e frutas cozidos.
- ✓ **Alimentos evitados:** Batata, folhosos escuros, banana, laranja, leite e derivados.

Alimentos ricos em potássio		
Frutas	Vegetais	Diversos
<ul style="list-style-type: none"> - Banana nanica - Maracujá - Banana prata - Coco - Melão - Figo - Laranja - Mexerica - Abacate - Uva 	<ul style="list-style-type: none"> - Cenoura - Tomate - Pimentão - Acelga - Almeirão - Escarola 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentilha - Grão de bico - Chocolate - Nozes - Avelã - Amêndoas - Ameixa seca - Uva passa - Feijão - Alimentos integrais - Amendoim - Água de coco - Ervilha - Alimentos ricos em cálcio - Soja

DIETA GERAL PARA DPOC – SIGLA G DPOC

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes, diminuir a sintomatologia, melhorando a respiração (sensação de falta de ar).
Indicação	- Para pacientes com Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica.
Características	- Hipocalórica, hipoglicídica, normoprotéica e normolipídica, com restrição parcial de carboidratos simples.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pão integral, frutas, verduras, alimentos diet, cereais integrais.
- ✓ **Alimentos evitados:** açúcares, pão doce, doces em geral.

Exemplo de cardápio dieta G DPOC

Valor nutricional: Na total: 3.478mg			
Calorias: 2.337 kcal		Carboidrato: 206g (52%)	Proteína: 106g (18%)
			Lipídio: 76g (30%)
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> - Pão francês integral: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café diet: 1 copo de café (50 ml) - Banana: 1 unidade (180g) 	440 Kcal 62g CHO 12g PTN 16g LIP	Na: 437mg Na colação: 5mg

Colação	- laranja descascada (1 uni 120g)	44 Kcal	10g CHO	0g PTN	0g LIP
Almoço	- Arroz Integral: 1 escumadeira cheia (120g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango diet: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)	713 Kcal 77g CHO 45g PTN 25g LIP	Na: 1.173mg		
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Geleia diet: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Café diet: 1 copo de café (50ml) - Maçã	379 Kcal 56g CHO 14g PTN 11g LIP	Na: 514mg		
Jantar	- Arroz Integral: 1 escumadeira cheia (120g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)	561 Kcal 76g CHO 26g PTN 17g LIP	Na: 1.114mg		
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café diet: 1 copo de café (50 ml) - Torrada: 2 unidades	199 Kcal 25g CHO 9g PTN 7g LIP	Na: 235mg		

DIETA GERAL HEPATOPATA – SIGLA G HS Hg

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais do paciente, diminuir a sintomatologia.
Indicação	- É indicada para pacientes com doença hepáticas.
Características	- Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e hipolipídica, co restrição de gordura e sódio.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite desnatado, iogurte desnatado, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura).
- ✓ **Alimentos evitados:** Pães de sal, enlatados com sal e óleo, temperos industrializados e embutidos.

Exemplo de cardápio dieta G HS Hg

Valor nutricional: Na total: 1.117mg			
Calorias: 2.093 kcal	Carboidrato: 309g (59%)	Proteína: 97g (19%)	Lipídio: 52g (22%)
Desjejum	- Pão doce: 1 unidade (50g)	238 Kcal	Na: 400ml

	- Geleia: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)	48g CHO 7g PTN 2g LIP	Na colação: 1mg
Colação	- laranja descascada e picada (1 uni 120g)	44 Kcal	10g CHO 0g PTN 0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	767 Kcal 85g CHO 46g PTN 27g LIP	Na:493mg
Merenda	- Biscoito água: 4 unidades - Geleia: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)	256 Kcal 41g CHO 14g PTN 4g LIP	Na: 201mg
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	601 Kcal 85g CHO 27g PTN 17g LIP	Na: 434mg
Ceia	-Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades	126 Kcal 25g CHO 2g PTN 2g LIP	Na: 81mg

DIETA GERAL HIPERPROTÉICA – SIGLA G HP

Objetivo	- Conservar ou restaurar o estado nutricional do paciente.
Indicação	- Dieta indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas, devido a perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído.
Características	- Normocalórica, normoglicídica, hiperprotéica e normolipídica, aumento da oferta de alimentos fontes de proteínas, principalmente as PAVB (proteína de alto valor biológico).

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos, hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.
- ✓ **Alimentos evitados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas ricos em gorduras e açúcar; hortaliças e frutas, enlatadas com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar respectivamente; leite, iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

Exemplo de cardápio dieta G HP

Valor nutricional: Na total: 3.032mg								
Calorias: 2.993 kcal		Carboidrato: 367g (49%)		Proteína: 154g (21%)		Lipídio: 101g (30%)		
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)			422 Kcal 72g CHO 11g PTN 10g LIP		Na: 540mg Na colação: 98mg		
Colação	- Vitamina de frutas c/ açúcar: 1 copo (250 ml)			242 Kcal	41g CHO	6g PTN	6g LIP	
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 2 colheres de servir (240g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				1054 Kcal 85g CHO 75g PTN 46g LIP		Na: 493mg	
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Geleia: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)			265 Kcal 44g CHO 11g PTN 5g LIP		Na: 588mg		
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 2 colheres de servir (240g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				807 Kcal 89g CHO 43g PTN 31g LIP		Na: 1.134mg	
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Pão: 1 unidade			203 Kcal	36g CHO	8g PTN	3g LIP	Na: 179mg

DIETA GERAL HIPOGORDUROSA – SIGLA G Hg

Objetivo	- Diminuir a sintomatologia do paciente.
Indicação	- Destina-se a pacientes onde a restrição de gorduras pode interferir favoravelmente no sistema digestivo.
Características	- Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e hipolipídica, com restrição de gordura.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite desnatado, iogurte desnatado, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura).

- ✓ **Alimentos evitados:** Pães de sal, enlatados com sal e óleo, temperos industrializados e embutidos.

Exemplo de cardápio dieta G Hg

Valor nutricional: Na total: 3.010mg						
Calorias: 2102 kcal		Carboidrato: 310g (60%)		Proteína: 91g (17%)		Lipídio: 55g (23%)
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Geleia: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)			396 Kcal 77g CHO 13g PTN 4g LIP		Na: 400mg Na colação:1mg
Colação	- laranja descascada e picada (1 uni 120g)		44 Kcal	10g CHO	0g PTN	0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Gelatina: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			658 Kcal 74g CHO 41g PTN 22g LIP		Na: 1.193mg
Merenda	- Biscoito água: 4 unidades - Geleia: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)		298 Kcal 43g CHO 9g PTN 10g LIP		Na: 201mg	
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			601 Kcal 85g CHO 27g PTN 17g LIP		Na: 1.134mg
Ceia	- Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades		126 Kcal	25g CHO	2g PTN	2g LIP
Na: 81mg						

DIETA GERAL HIPOCALÓRICA – SIGLA G Hcal

Objetivo	- Melhorar a sintomatologia do paciente.
Indicação	- A dieta hipocalórica é indicada para os pacientes com distúrbios alimentares ou obesidade.
Características	- É uma dieta harmônica, balanceada, onde há a restrição de calorias fornecidas ao paciente. Dieta com restrição de carboidratos simples e açúcares; excluir da dieta alimentos gordurosos; introdução de alimentos isentos de açúcares.

✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite desnatado, iogurte desnatado, queijo com

pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.

- ✓ **Alimentos evitados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas ricos em gorduras e açúcar; hortaliças e frutas, enlatadas com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar respectivamente; leite,
- ✓ iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso. Doces em geral.

Exemplo de cardápio dieta G Hcal

Valor nutricional: Na total: 3.331mg						
Calorias: 2006kcal		Carboidrato: 246g (54%)	Proteína: 98g (20%)		Lipídio: 57g (26%)	
Desjejum	- Pão francês integral: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café diet: 1 copo de café (50 ml) - Maçã: 1 unidade (100g)		338 Kcal 51g CHO 11g PTN 10g LIP		Na: 469mg Na colação: 1mg	
Colação	- laranja descascada e picada (1 uni 120g)		44 Kcal	10g CHO	0g PTN	0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 1 escumadeiras cheia (120g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango diet: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)		713 Kcal 77g CHO 45g PTN 25g LIP		Na: 1.143mg	
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - geleia diet: 1 sachê (10g) - Leite desnatado: 1 copo (250ml) - Achocolatado diet: 1 colher de sopa		199 Kcal 33g CHO 10g PTN 3g LIP		Na: 423mg	
Jantar	- Arroz polido: 1 escumadeira cheia (120g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa diet: 1 copo (200 ml)		561 Kcal 76g CHO 26g PTN 17g LIP		Na: 1.114 mg	
Ceia	- Leite desnatado: 1 copo (200 ml) - Café diet: 1 copo de café (50 ml) - Biscoito maisena: 4 unidades		150 Kcal 25g CHO 8g PTN 2g LIP		Na: 181mg	

DIETA GERAL HIPERCALÓRICA E HIPERPROTÉICA – SIGLA G HH

Objetivo	- Manter ou reparar o estado nutricional de pacientes que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido a perda de massa corpórea, hipercatabolismo,
-----------------	--

	queimaduras ou pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído.
Indicação	- Dieta indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas e calorias.
Características	- Composta por nutrientes necessários ao organismo para sua manutenção, reparação, processos vitais, crescimento e desenvolvimento. Acrescida de um aporte de calorias e proteínas.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais.
- ✓ **Alimentos evitados:** Alimentos ricos em gorduras, enlatados com sal e óleo, e conservas com calda de açúcar; leite, iogurte, queijo ricos em gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos ricos em gordura e sal, como os frios em geral; e gorduras, óleos e açúcares em excesso.

Exemplo de cardápio dieta G HH

Valor nutricional: Na total: 4.258mg						
Calorias: 3.406 kcal		Carboidrato: 412g (48%)		Proteína: 165g (19%)	Lipídio: 122g (32%)	
Desjejum	- Pão francês: 2 unidades (100g) - Margarina: 2 sachês (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)		458 Kcal 72g CHO 11g PTN 14g LIP	Na: 540mg Na colação: 99mg		
Colação	- Vitamina de frutas: 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)		180 Kcal	30g CHO	6g PTN	4g LIP
Almoço	- Arroz polido: 3 escumadeiras cheias (300g) - Feijão: 1 concha cheia (120g) - Beterraba cozida: 1 ½ colher de servir (180g) - Cubos de carne cozida: 2 colheres de servir (280g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			1.175 Kcal 109g CHO 79g PTN 47g LIP	Na: 1.433mg	
Merenda	- Torrada: 2 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)		336 Kcal 37g CHO 11g PTN 16g LIP	Na: 444mg		
Jantar	- Arroz polido: 3 escumadeiras cheias (300g) - Feijão: 1 concha cheia (120g) - Beringela cozida: 1 ½ colher de servir (180g) - Fricassê de frango: 2 colheres de servir (240g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)			920 Kcal 112g CHO 47g PTN 32g LIP	Na: 1.374mg	
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Pão bisnaga: 1 unidade - Geleia: 1 sachê (10g)		333 Kcal 52g CHO 11g PTN 9g LIP	Na: 368mg		

Observações:

- Maternidade e Saúde Mental têm como padrão a dieta HH;
- Na quarta feira a merenda da Saúde mental é diferenciada;

DIETA GERAL SEM RESÍDUOS OU ALTA ABSORÇÃO– SIGLA G S/R

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais do paciente, diminuir a sintomatologia.
Indicação	- Dieta indicada para pacientes cuja condição clínica exija modificações dietoterápicas por interferir no sistema digestório como nos casos de preparos cirúrgicos, diarreia aguda, doença de Crohn, síndrome do cólon irritable, diverticulite, colite ulcerativa e em quadros crônicos onde seja necessário repouso intestinal, ou moderação do trânsito intestinal, controlando o peristaltismo.
Características	- Oferta de líquidos e eletrólitos suficientes para repor as perdas, como água de coco e bebidas isotônicas, são interessantes por serem ricas em potássio. A oferta de fontes de fibras solúveis é importante para auxiliar no controle intestinal através da viscosidade que proporciona, bem como pela possibilidade de produção de ácidos graxos de cadeia curta, importantes para integridade e recuperação da mucosa intestinal.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, pobres em gorduras; legumes cozidos, chás, sucos com adoçantes dietéticos.
- ✓ **Alimentos evitados:** Especiarias e condimentos fortes, bebidas gaseificadas; hortaliças e legumes crus, leite e derivados, frutas ricas em fibras, doces e açúcar, alimentos integrais.

Exemplo de cardápio dieta G S/R

Valor nutricional: Na total: 1.662mg						
Calorias: 2.172 Kcal		Carboidrato: 338g (63%)		Proteína: 77g (14.3%)		Lipídio: 49g (20%)
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Geleia diet: 1 sachê (10g) - Chá diet: 1 copo (250 ml) - Banana: 1 unidade (180g)	250 Kcal 55g CHO 5g PTN 2g LIP		Na: 292mg Na colação: 5mg		
Colação	-Água de coco: 1 copo (250 ml)			38 Kcal	19g CHO	0g PTN 0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Sopa liquida (80g) - Batata cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (140g) - Pudim de morango diet: 1 copo (100ml) - Suco artificial diet: 1 copo (200 ml)			1003 Kcal 136g CHO 42g PTN 25g LIP		Na: 693mg
Merenda	- Biscoito água: 4 unidades - Geleia diet: 1 sachê (10g) - Chá diet: 1 copo (250ml)		200 Kcal 39g CHO 3g PTN 3g LIP		Na: 60mg	
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Sopa liquida (80g) - Abóbora cozida: 1 colher de servir (140g) - Fricassê de frango: 1 colher de servir (140g)			510 Kcal 64g CHO 24g PTN 18g LIP		Na: 534mg

	- Maçã cozida: 1 fatia (100g) - Suco artificial diet: 1 copo (200 ml)		
Ceia	- Chá diet: 1 copo (250 ml) - Torrada: 2 unidades - Geleia diet: 1 sachê (10g)	171 Kcal 37g CHO 3g PTN 1g LIP	Na: 138mg

DIETA GERAL SEM IRRITANTES GÁSTRICOS – SIGLA G S/ IG

Objetivo	- Aliviar a sintomatologia do paciente.
Indicação	- É indicada para pacientes com distúrbios gástricos.
Características	- Dieta isenta de alimentos que estimulam a secreção ácida gástrica e isenta de irritantes gástricos. O leite deve ser consumido como parte integrante da alimentação na quantidade que é recomendada nos guias alimentares, e não em quantidades abusivas com o objetivo de aliviar a dor.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.
- ✓ **Alimentos evitados:** Frituras de imersão, bebidas alcoólicas, café e chás escuros, refrigerantes, pimenta, doces concentrados, frutas ácidas.

Exemplo de cardápio dieta G S/IG

Valor nutricional: Na total: 3.144mg						
Calorias: 2.323 kcal		Carboidrato: 335g (59%)		Proteína: 94g (15%)		Lipídio: 71g (26%)
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Chá claro: 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)		340 Kcal 62g CHO 5g PTN 8g LIP		Na: 442mg Na colação: 5mg	
Colação	- Água de coco: 1 copo (250g)			38 Kcal	7g CHO	1g PTN 0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Caldo de Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (140g) - Salada de alface: 1 porção (60g) - Fruta SEM ÁCIDOS: 1 porção - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				840 Kcal 85g CHO 53g PTN 32g LIP	Na: 993mg
Merenda	- Torrada: 2 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Chá: 1 copo (250ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)		264 Kcal 45g CHO 3g PTN 8g LIP		Na: 288mg	
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Caldo de Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Peixe cozido: 1 colher de servir (120g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Melancia: 1 fatia (150g)				624 Kcal 82g CHO 29g PTN 20g LIP	Na: 1.134mg

	- Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)		
Ceia	- Chá: 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito de água e sal: 4 unidade - Geleia: 1 sachê (10g)	255 Kcal 54g CHO 3g PTN 3g LIP	Na: 282mg

DIETA GERAL POBRE EM VITAMINA K – SIGLA G POBRE VIT K

Objetivo	- Evitar coagulação sanguínea.
Indicação	- Dieta recomendada para pacientes em uso de medicamento, cujo princípio ativo é a varfarina (anticoagulante).
Características	- Dieta suficiente, harmônica, consistência normal, normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, cereais, arroz, massas, leguminosas e seus produtos integrais, pobres em gorduras; hortaliças e frutas frescas; leite, iogurte, queijo com pouca gordura e sal; carnes, aves, peixes e ovos magros (sem pele e gordura); e gorduras, óleos e açúcares com moderação.
- ✓ **Alimentos evitados:** Verduras e alimentos verdes escuros, lentilha, gema de ovo, azeite de oliva.

Exemplo de cardápio dieta G POBRE VIT K

Valor nutricional: Na total: 3.615mg						
Calorias: 2.455 kcal		Carboidrato: 322 (54%)		Proteína: 102g (16%)		Lipídio: 84g (30%)
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)			458 Kcal 72 g CHO 11g PTN 14g LIP	Na: 540mg Na colação: 1mg	
Colação	- laranja descascada (1 uni 120g)			44 Kcal	10g CHO	0g PTN 0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 1 colher de servir (150g) - Salada de tomate: 1 porção (60g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				767 Kcal 85g CHO 46g PTN 27g LIP	Na: 1.193mg
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achocolatado: 1 colher de sopa (10g)		362 Kcal 39g CHO 11g PTN 18g LIP	Na: 568mg		
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g)			601 Kcal 85g CHO 27g PTN	Na: 1.134mg	

	- Fricassê de frango: 1 colher de servir (150g) - Salada de cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)	17g LIP	
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades	244 Kcal 35g CHO 8g PTN 8g LIP	Na: 179mg

DIETA GERAL RICA EM CÁLCIO – SIGLA G RICA EM Ca

Objetivo	- Manter ou restaurar o estado nutricional de pacientes com indicação de suplementação de cálcio.
Indicação	- É indicada para pacientes que necessitem de suplementação de cálcio.
Características	- Dieta enriquecida com alimentos fonte de cálcio.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Leite, seus derivados, vegetais verde-escuros e peixes.
- ✓ **Alimentos evitados:** Café, refrigerante, chocolate (evitar consumir junto com os alimentos fontes de cálcio).

Exemplo de cardápio dieta G RICA EM Ca

Valor nutricional: Na total: 3.753 mg							
Calorias: 2.514 kcal		Carboidrato: 348g (55%)		Proteína: 132g (21%)		Lipídio: 66g (24%)	
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)			496 Kcal 75g CHO 13g PTN 16g LIP		Na: 566mg Na colação: 99mg	
Colação	- Vitamina de frutas: 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)			180 Kcal		30g CHO	6g PTN 4g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Peixe cozido: 1 colher de servir (120g) - Salada de espinafre com tomate: 1 porção (60g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				623 Kcal 85g CHO 46g PTN 11g LIP		Na: 1.193mg
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g)			349 Kcal 39g CHO 10g PTN 17g LIP		Na: 556mg	
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Filé de frango grelhado: 1 colher de servir (120g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (60g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)				597 Kcal 81g CHO 48g PTN 9g LIP		Na: 1.134mg

Ceia	- Leite integral: 1 copo (250 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Biscoito maisena: 4 unidades	269 Kcal 38g CHO 9g PTN 9g LIP	Na: 205mg
------	---	---	-----------

DIETA GERAL RICA EM FERRO – SIGLA G RICA EM Fe

Objetivo	- Melhorar a oferta de ferro ao paciente que necessita de maior aporte desse mineral.
Indicação	- Esta dieta é indicada a pacientes que necessitem de um maior aporte de ferro.
Características	- Dieta com maior inclusão de alimentos ricos em ferro.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Carne vermelha, frango, peixe, fígado, vegetais verdes escuros, frutas cítricas.
- ✓ **Alimentos evitados:** Chás, café, chocolate, alimentos fontes de cálcio (evitar consumir junto com os alimentos fontes de ferro)

Exemplo de cardápio dieta G RICA EM Fe

Valor nutricional: Na total: 3.492mg						
Calorias: 2479 kcal		Carboidrato: 338 g (56%)		Proteína: 119g (19%)		Lipídio: 72g (25.%)
Desjejum	- Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Açúcar: 1 colher de sopa (10g) - Banana: 1 unidade (180g)		458 Kcal 72g CHO 11g PTN 14g LIP		Na: 540mg Na colação: 1mg	
Colação	- laranja descascada (1 uni 120g)		44 Kcal	10g CHO	0g PTN	0g LIP
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida: 2 colheres de servir (120g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Mexerica: 1 unidade (140ml) - Suco natural de laranja: 1 copo (200 ml)			1.065 Kcal 103g CHO 42g PTN 23g LIP		Na: 1.102mg
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (250ml) - Achatado: 1 colher de sopa (10g)		362 Kcal 39g CHO 11g PTN 18g LIP		Na: 568mg	
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Frango grelhado: 2 filés (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (100g) - Abacaxi: 1 fatia (150g)			847 Kcal 93g CHO 48g PTN 9g LIP		Na: 1.102mg

	- Suco natural de limão adoçado: 1 copo (200 ml)		
Ceia	- Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Biscoito maisena: 4 unidades	227 Kcal 25g CHO 8g PTN 8g LIP	Na: 179mg

DIETA HIPOALERGÊNICA - SIGLA hipoalerg

Objetivo	É uma dieta harmônica, balanceada, onde há a restrição de alimentos com grande potencial alérgico, como corantes, chocolate e conservantes.
Indicação	A dieta hipoalergênica é indicada para pacientes com reações alérgicas, conhecidas ou não, afim de melhorar o quadro clínico, retirando da alimentação alimentos que podem agravar o quadro atual.
Características	- Dieta com restrição de alimentos industrializados ricos em corantes e conservantes; - Restrito em alimentos que podem agravar o quadro atual, como chocolates.

- ✓ **Alimentos evitados:** Alimentos industrializados com conservantes ou corantes em excesso, chocolates, amendoim.

Valor nutricional: Na total: 3.500mg			
Calorias: 2958 kcal	Carboidrato: 60%	Proteína: 13%	Lipídio: 27%
Desjejum	- Chá 200ml - Açúcar, 24g - Fruta, 1 porção - Pão francês 1 uni de 50g - Margarina, 10g		
Colação	- Laranja descascada (1 Unid)		
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Peixe cozido: 1 colher de servir (120g) - Salada de espinafre com tomate: 1 porção (60g) - Fruta picada: 1 porção		

	- Suco natural: 1 copo (200 ml)
Merenda	- Biscoito água e sal: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Suco Natural, 200ml
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Frango grelhado: 2 filés (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (100g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural de limão adoçado: 1 copo (200 ml)
Ceia	- Torrada: 2 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Chá, 200ml

DIETA SEM GLÚTEN - SIGLA G CE

Objetivo	É uma dieta restrita em alimentos com trigo, aveia, centeio, cevada e malte.
Indicação	Dieta indicada para paciente com intolerância ao glúten.
Características	Normocalórica, normoglicídica, normoprotéica e normolipídica;

- ✓ **Alimentos recomendados:** Arroz, macarrão de arroz, tapioca, pão de queijo, sequilhos, biscoito de polvilho, cuscuz, pão de arroz.
- ✓ **Alimentos excluídos:** Exclusão de alimentos que contenham na sua composição trigo, aveia, centeio, cevada e malte (subproduto da cevada).

Valor nutricional: Na total: 4200mg			
Calorias: 3048 kcal	Carboidrato: 56%	Proteína: 12%	Lipídio: 32%
Desjejum	- Café com leite, 200ml - Açúcar, 24g - Fruta, 1 porção - Pão de arroz 1 uni de 50g - Margarina, 10g		
Colação	- Laranja: 1 uni (120g)		
Almoço	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Peixe cozido: 1 colher de servir (120g) - Salada de espinafre com tomate: 1 porção (60g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml)		

	- Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)
Merenda	- Pão de queijo: 4 unidades - Café com achocolatado, 200ml
Jantar	- Arroz polido: 2 escumadeiras rasas (150g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) - Beringela cozida: 1 colher de servir (140g) - Frango grelhado: 2 filés (150g) - Salada de almeirão com cenoura: 1 porção (100g) - Abacaxi: 1 fatia (150g) - Suco natural ou polpa: 1 copo (200 ml)
Ceia	- Biscoito de polvilho. - Leite com café, 200ml

DIETA PARA PEDIATRIA

✓ Até seis meses de vida: leite materno exclusivo, ou na impossibilidade, fórmula láctea infantil de partida (para primeiro semestre)

✓ De 06 a 07 meses

- Desjejum: Leite materno ou, na impossibilidade, Fórmula infantil de seguimento.
- Colação: Papa de frutas (Purê) + Leite materno ou fórmula infantil de seguimento
- Almoço: Papa salgada + papa de frutas
- Merenda: Papa de frutas (Purê) + Leite materno ou fórmula infantil de seguimento
- Jantar: Papa de fruta + Leite Materno ou fórmula infantil de seguimento
- Ceia: Leite Materno ou fórmula infantil de seguimento ofertados em até 3 horários.

✓ **De 8 a 11 meses**

- Desjejum: Leite materno ou, na impossibilidade, Fórmula infantil de seguimento
- Colação: Papa de fruta (Purê);

- Almoço: Papa salgada amassada + papa de frutas
- Merenda: Papa de frutas (Purê) + Leite materno ou fórmula infantil de seguimento
- Jantar: Papa salgada amassada + papa de frutas
- Ceia: Leite Materno ou fórmula infantil de seguimento ofertados em até 02 horários.

✓ **A partir de 12 meses até 24 meses**

- Desjejum: Leite materno ou Fórmula infantil
- Colação: Fruta ou suco natural + biscoito
- Almoço: (ex.: arroz, feijão, carne, verdura ou legumes) + suco natural
Sobremesa: fruta
- Merenda: Leite materno ou Fórmula infantil + pão, cereal ou biscoito
- Jantar (ex.: macarrão, frango, legumes) + suco natural
Sobremesa: fruta
- Ceia: Leite materno ou fórmula infantil / leite integral

- ✓ **A partir de 2 anos de idade:** A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, e devem seguir as especificações das dietas já descritas, mas reservam algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

- ✓ **Na pediatria toda quarta a merenda é gastronômica, ou seja, a comida é servida de forma diferenciada com formato de bichinhos, figuras ou plantas, em louça branca.**

DIETA GERAL IDOSO – SIGLA GI

Objetivo	- Suprir as necessidades nutricionais dos pacientes com quantidades e consistência adequadas a idade
Indicação	- Para pacientes idosos.
Características	- Normocalórica, Normoglicídica, Hiperprotéica e Normolipídica, rica em fibras.

- ✓ **Alimentos recomendados:** Pães, legumes e verduras, carnes, em consistência adequada.

✓ **Alimentos evitados:** duros, secos.

Exemplo de cardápio dieta GI

Valor nutricional: Na total: 3.534mg			
Calorias: 2.136 kcal		Carboidrato: 289g (55%)	Proteína: 104g (19%)
		Lipídio: 62g (26%)	
Desjejum	<ul style="list-style-type: none"> - Pão francês: 1 unidade (50g) - Margarina: 1 sachê (10g) - Leite integral: 1 copo (200 ml) - Café: 1 copo de café (50 ml) - Banana: 1 unidade (180g) 	373 Kcal 61 CHO 12g PTN 9g LIP	Na: 469mg
Colação	<ul style="list-style-type: none"> - Água de coco: 1 copo (250ml) 	38 Kcal 7 CHO 1g PTN 0g LIP	Na: 210
Almoço	<ul style="list-style-type: none"> - Arroz: 1 escumadeira cheia (120g) - Feijão: 1 concha rasa (80g) + Módulo de proteína (4 colheres medida) - Beterraba cozida: 1 colher de servir (140g) - Cubos de carne cozida desfiada: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Pudim de morango: 1 copo (100ml) - Suco natural: 1 copo (200 ml) 	713 Kcal 77 CHO 45g PTN 25g LIP	Na: 773mg
Merenda	<ul style="list-style-type: none"> - Bisnaguinha: 4 unidades - Margarina: 1 sachê (10g) - Vitamina de frutas (250ml) + Suplemento (6 colheres medida) - Manga picada 	310 Kcal 44 CHO 11g PTN 10g LIP	Na: 701mg
Jantar	<ul style="list-style-type: none"> - Macarrão: 1 escumadeira cheia (120g) - Sopa: 1 concha rasa (80g) - Purê de batatas: 1 colher de servir (140g) + Suplemento (6 colheres medida) - Filé de coxa desfiada: 1 colher de servir (150g) - Salada de alface com tomate: 1 porção (100g) - Melancia picada: 1 copo (100ml) - Suco natural: 1 copo (200 ml) 	561 Kcal 76 CHO 26g PTN 17g LIP	Na: 1.114mg
Ceia	<ul style="list-style-type: none"> - Iogurte sabores 1 unidade (200ml) - Bolinho sabores 1 unidade (50g) 	141 Kcal 24 CHO 9g PTN 1g LIP	Na: 267mg

CONCLUSÃO

É de extrema importância a utilização deste manual, pois auxiliará médicos e nutricionistas quanto à prescrição da dieta mais adequada para os pacientes internados, tanto em relação ao tipo de consistência quanto a características das dietas.

REFERÊNCIAS

- Augusto ALP , Alves DC, mannarino IC, Gerude M. Terapia Nutricional. São Paulo: Atheneu
- Caruso, L. , Silva, ALND, Simony, RF . Manual de Dietas Hospitalares. São Paulo: Atheneu
- Krause MV, Mahan LK, Arlin MT. Alimentos, nutrição e dietoterapia. 13ª Ed. São Paulo: Roca
- Pemberton, RD; Gastineu, CF - Manual de Dietas da Clínica Mayo, São Paulo: Roca
- NUTROCLÍNICA, Pirâmide Alimentar
- DIET WIN, software

ANEXO III

PLANILHA ORÇAMENTÁRIA POR UNIDADE HOSPITALAR UNIDADE DE SAÚDE DO MUNICÍPIO – UPAS E CAPS – LOTE A

PACIENTE ADULTO - (A)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Geral				
Desjejum	Refeição	2860		
Almoço	Refeição	2860		
Merenda	Refeição	2860		
Jantar	Refeição	1800		
TOTAL PACIENTE ADULTO – (A)				

OUTROS – (B)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Geral				
Água Mineral 1,5l	Unidade	600		
Copo Descartável 200ml	Pacote	400		
Formula Láctea	Litros	30		
TOTAL OUTROS (B)				

VALOR MENSAL (A+B)	
--------------------	--

HOSPITAL DE CLÍNICAS DR. RADAMÉS NARDINI – LOTE B

PACIENTE ADULTO - (A)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Geral				
Desjejum	Refeição	1960		
Colação	Refeição	1960		
Almoço	Refeição	1960		
Merenda	Refeição	1960		
Jantar	Refeição	1960		
Ceia	Refeição	1960		
PACIENTE ADULTO - (A)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Hipercalórica e Hiperproteica				
Desjejum	Refeição	735		
Colação	Refeição	735		
Almoço	Refeição	735		
Merenda	Refeição	735		
Jantar	Refeição	735		
Ceia	Refeição	735		

PACIENTE ADULTO - (A)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Branda				
Desjejum	Refeição	877		
Colação	Refeição	877		
Almoço	Refeição	877		
Merenda	Refeição	877		
Jantar	Refeição	877		
Ceia	Refeição	877		
PACIENTE ADULTO - (A)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Pastosa				
Desjejum	Refeição	425		
Colação	Refeição	425		
Almoço	Refeição	425		
Merenda	Refeição	425		
Jantar	Refeição	425		
Ceia	Refeição	425		

PACIENTE ADULTO - (A)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Leve				
Desjejum	Refeição	400		
Colação	Refeição	400		
Almoço	Refeição	400		
Merenda	Refeição	400		
Jantar	Refeição	400		
Ceia	Refeição	400		
PACIENTE ADULTO - (A)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Líquida				
Desjejum	Refeição	103		
Colação	Refeição	103		
Almoço	Refeição	103		
Merenda	Refeição	103		
Jantar	Refeição	103		
Ceia	Refeição	103		
TOTAL MENSAL PACIENTE ADULTO (A)				

Alimentação paciente infantil de 0 a 2 anos

PACIENTE INFANTIL - (B)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Líquida				
Papa de Fruta	Porção	103		
Almoço	Refeição	103		
Jantar	Refeição	103		
TOTAL MENSAL PACIENTE INFANTIL (B)				

Alimentação paciente infantil - 2 a 12 anos

PACIENTE INFANTIL - (C)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Geral				
Desjejum	Refeição	95		
Colação	Refeição	95		
Almoço	Refeição	95		
Merenda	Refeição	95		
Jantar	Refeição	95		
Ceia	Refeição	95		

PACIENTE INFANTIL - (C)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Leve				
Desjejum	Refeição	30		
Colação	Refeição	30		
Almoço	Refeição	30		
Merenda	Refeição	30		
Jantar	Refeição	30		
Ceia	Refeição	30		
PACIENTE INFANTIL - (C)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Branda				
Desjejum	Refeição	90		
Colação	Refeição	90		
Almoço	Refeição	90		
Merenda	Refeição	90		
Jantar	Refeição	90		
Ceia	Refeição	90		

PACIENTE INFANTIL - (C)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Pastosa				
Desjejum	Refeição	30		
Colação	Refeição	30		
Almoço	Refeição	30		
Merenda	Refeição	30		
Jantar	Refeição	30		
Ceia	Refeição	30		
TOTAL MENSAL PACIENTE INFANTIL (C)				

ACOMPANHANTES - (D)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Geral				
Almoço	Refeição	1500		
Jantar	Refeição	1500		
TOTAL MENSAL ACOMPANHANTES (D)				

FUNCIONÁRIOS - (E)				
Tipo de refeição	Unidade de medida	Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Dieta Geral				
Desjejum	Refeição	4000		
Almoço	Refeição	4500		
Jantar	Refeição	2400		
TOTAL MENSAL FUNCIONÁRIO (E)				

POSTOS DE SERVIÇOS - (F)				
Tipo de refeição		Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Unidade de medida				
Posto de Manipulação de Dietas Noturno Básico	Posto/dia	30		
Posto de Manipulação de Dietas Diurno Básico	Posto/dia	30		
TOTAL MENSAL POSTO DE SERVIÇOS (F)				

OUTROS - (G)				
Tipo de refeição Unidade de medida		Estimativa Mensal (1)	Valor Unitário (2)	Valor Mensal (3) = (1X2)
Chá	Litro	15		
Suco Natural	Litro	40		
Kit Lanche	Unidade	30		
Mingau	Unidade	90		
Gelatina	Unidade	90		
TOTAL MENSAL OUTROS (G)				

TOTAL MENSAL (A+B+C+D+E+F+G)	
------------------------------	--

QUADRO MÍNIMO DE FUNCIONARIOS

Cargos	Quantidade	Escala
Nutricionista Chefe de produção	1	5X2
Nutricionista de produção	2	12 X 36
Nutricionista supervisão de copa	2	12 X 36
Nutricionista do lactário	1	5X2
Estoquista	1	5X2
Ajudante de estoque	2	12x36
Cozinheiro	4	12x36
Cozinheiro Líder	1	5X2
Ajudante de cozinha	18	12X36
Copeira hospitalar	20	12 X 36 (plantões diurnos e noturnos)
Lactarista	4	12x36 (plantões diurnos e noturnos)
Auxiliar de lactário	2	12x36 (plantões diurnos e noturnos)
Total	58	