

CRESMComplexo de Referência Estadual em Saúde Mental
Prof. Jean Piaget

SUS

Secretaria de
Estado de
Saúde**TERMO DE REFERÊNCIA****SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

O presente termo de referência refere-se à contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição, com fornecimento dos equipamentos e utensílios necessários para o pleno funcionamento da unidade com relação alimentação e nutrição do CRESM, juntamente com a prestação de serviços e insumos para elaboração, preparo e distribuição de refeições destinadas aos pacientes (desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), e para o corpo clínico e funcionários do CRESM (almoço e jantar), conforme escala e horário de trabalho dos colaboradores.

1. RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

Buffet Térmico Self service duplo (06 cubas quentes e 04 frias)
Banho Maria industrial para restaurante (para porcionamento)
Câmara fria modular (dimensionamento do ambiente: 2,68m – altura; 4,60m – comprimento; 2,60m - largura)
Geladeira cor branca modelo ROC 31
Geladeira Clean Duplex 320 l cor branca
Geladeira industrial 04 portas 220 v
Freezer Branco 400 litros
Freezer Branco 400 litros
Prateleira de inox com 5 divisórias
Prateleira de inox com 5 divisórias
Prateleira de inox com 5 divisórias
Climatizadora de pães painel eletrônico
Fogão industrial 06 queimadores alta pressão
Fogão semi Industrial 02 queimadores
Forno combinado industrial elétrico
Liquidificador industrial copo inox 4 litros com base
Liquidificador doméstico 02 litros com base
Cortina de ar 012 220 v
Cortina de ar 012 220 v

Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Prateleira de ferro pintadas tinta lavável branca com 4 divisórias
Balança US 20/2 POP S capacidade max 6 a 20 kg
Assadeiras - 07 unidades
Caixas de propileno - 20 unidades
Caçarolas - 8 unidades
Coadores de chá – 04 unidades
Coadores de café – 04 unidades
Colheres de sobremesa – 200 unidades
Facas de mesa - 200 unidades
Facas para desossa – 04 unidades
Garfos de mesa – 200 unidades
Garfos de sobremesa – 200 unidades
Garrafas térmica de inox – 05 unidades
Panelas de pressão – 03 unidades
Recipientes para sobremesa - 100
Canecões em alumínio – 08 unidades
Colheres em polietileno – 05 unidades
Jarras plástica – 06 unidades
Jarras de inox para suco – 04 unidades
Jarras de vidro para suco – 02 unidades
Travessas de melamina – 06 unidades
Baixelas de inox ou alumínio – 06 unidades
Conjunto xícaras com pires louça branca – 60 unidades
Copos de vidro – 200 unidades
Facas de corte – 02 unidades
Facas para pão – 08 unidades
Pratos rasos – 100 unidades
Espátulas retas
E outros equipamentos e utensílios em geral, que possa ser identificado como necessário na visita técnica.

2. DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA

- 2.1 Alvara de funcionamento;
- 2.2 Manual de boas práticas;
- 2.3 Procedimentos Operacional Padrão – POP;
- 2.4 Responsabilidade Técnica;
- 2.5 Atestado de capacidade técnica;
- 2.6 Licença de funcionamento;
- 2.7 Fornecimento do gás utilizado na UAN, com a ART do engenheiro ou agrônomo responsável, devidamente registrado no sistema da CONFEA/CREA.



3. VISITA TÉCNICA

A empresa participante deverá fazer visita técnica na unidade, para vistoria das instalações e elaboração da proposta.

O CRESM realiza visita técnica na unidade participante do processo contratual, conforme regulamento de compras do CRESM.

DESCRIÇÕES GERAIS, REQUISITOS, CRITÉRIOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DO CRESM

1 – Número de Leitos na Instituição

Números de Leitos - CRESM	
Tipo	Atual
Leitos de Internação	108

1.1 – Quantidade Estimada de refeições para colaboradores

Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores			
Item	Tipo de Refeição	Quantitativo mensal estimado atual	Quantitativo mensal estimado futuro
1	Almoço	50 colaboradores	80 colaboradores
2	Jantar	08 colaboradores	

1.2 – Especificação estimada de refeições para pacientes e seus horários de distribuição

Especificação de Refeição para Pacientes		
Pacientes Internados – até 108 refeições em cada horário (exceto Colação, que só é solicitado após Nutricionista da Contratante avaliar ser necessário).		
Tipo de Refeição	Horário de Distribuição	Horário Limite para Solicitação
Desjejum	06:00h - 07:00h	07:30h
Colação	09:00h - 09:30h	09:30h
Almoço	11:00h - 12:00h	13:30h
Lanche da Tarde	14:40h - 16:00h	16:00h

Jantar	17:20h - 19:00h	19:00h
Ceia	20:00h - 21:00h	22:00h

2 – Horários de refeições para colaboradores

Especificação de Refeição para Colaboradores	
Tipo de Refeição	Horário de Funcionamento do Refeitório
Almoço	Das 11:00 até as 13:30h
Jantar	Das 19:00 até as 21:00h

3 – Substituições do cardápio

Refeição	Alimento Substituto
Almoço e Jantar	Massas com carne, sopas com carne, escaldado de fubá com carnes ou sanduiches (queijo, ovo, carne bovina ou ave ou frios)
Guarnição	Macarrão, farofa, purê, cremes, suflês ou vegetais
Sobremesa	Fruta ou doce
Prato Principal	Carne bovina, carne suína, aves, sopa ou ovos
Pão	Pães diversos, biscoitos, tapioca ou cuscuz
Leite	Mingau, vitaminas, iogurte, chá ou suco

4 – Composições do Cardápio

Tipo de Refeição	Composição do Cardápio
Desjejum dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> - Café (adoçado e não adoçado) ou chá - Leite puro e/ou leite com achocolatado, vitamina de fruta ou mingau. - Pão francês, pão francês integral, pão de forma tradicional, pão de forma integral, pão macio com sal e sem sal - Margarina. Para dietas: geleia, geleia diet, mussarela. - Fruta ou suco natural/polpa, quando solicitado pelo Nutricionista da CONTRATANTE.
Colação dos Pacientes	<ul style="list-style-type: none"> - Frutas ou sucos (natural/polpa), gelatina, iogurte, mingau, vitaminas, suplementos nutricionais, água de coco e outros
Almoço e jantar dos pacientes e dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> - Salada folhosa - Salada crua - Salada cozida - Arroz branco e integral (somente colaboradores) - Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) - Carne (02 opções, entre branca, suína ou vermelha)

Ceia dos Pacientes

- Guarnição (podendo ser legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos etc.)
- Sobremesa (Suco de polpa ou natural todos os dias e incluir opção 2 vezes na semana de fruta e 02 vezes na semana de doce, junto com o suco, para o refeitório).
- Opção do prato proteico ovo, soja, proteína de soja etc.
- * Opção de sopa e de escaldado de fubá (com carne bovina, frango ou ovos) nas duas refeições (almoço e jantar)
- Iogurte, bebidas láctea, fruta, suco (natural/polpa), chá/leite com quitandas, mingau com quitandas ou vitaminas.

5 – Composição Per Capta / Gramatura do Cardápio (porcionamento mínimo)

Composição per capta/Gramatura do Cardápio		
Produtos de Panificação		
Alimento	Per capta (alimento pronto)	Observação
Pão Francês	02 unidades de 50 gramas cada	Com sal ou sem sal
Pães macios ou pães doces variados	02 unidades entre 80 a 100 gramas cada	Mandi, caseiro, careca, milho, batata, hambúrguer etc.
Pão de Forma	2 fatias	Integral ou tradicional
Roscas	100 g	Caseira, de queijo, nata, margarida com goiabada, com creme, caldas, com coco ou sem etc.
Quitandas	120 g	Pão de queijo, biscoito de queijo, broa de sal e doce, bombocado, biscoitos palito
Bolo	100 g	Sabores diversos com ou sem calda, normal ou diet
Salgados Diversos Tamanhos Lanchonete	120 g	Enroladinho de salsicha ou queijo, esfira de carne ou frango, cachorro quente, pão com ovo, pão com carne moída, torta salgada de carne moída ou de frango mini pizza, americano, dentre outros previamente aprovados
Produtos não perecíveis		
Alimento	Per capta (alimento pronto)	Observação
Bolachas	8 unidades ou 56g	Água e sal, integral, doce (leite, rosquinha de coco, maisena, maria amanteigado)
Outros		
Alimento	Per capta (alimento pronto)	Observação
Margarina ou geleias (adição em pães ou quitandas)	10g	Margarina com sal e sem sal Geleia diet ou tradicional
Frios	40g/duas fatias (01 fatia de queijo e 01 fatia a escolha)	Presunto sem capa de gordura, peito de peru, aves, queijo dos mais diversos, mortadela, patês.

Salsicha	Uma unidade individual	Somente para lanches: Cachorro quente etc.
Adoçante	Dois sachês de 800mg	Frutose ou Stevia
Sal	Um sachê de 1g	Não se aplica
Massa para Tapioca/Beiju ou cuscuz	120 g ou 01 unidade	Acrescentar recheio (queijo, presunto, frango desfiado ou outro a combinar)
Guarnição		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Banana Frita	90g	Banana da terra
Banana Assada	90g/uma unidade	Banana prata ou nanica
Legumes Saute	150g	Batata, cenoura, abobrinha, chuchu, kabutiá etc.
Purê de vegetais	150g	Misto ou simples
Polenta	90g	Não se aplica
Batata Palha	40g	Não se aplica
Couve refogada	40g	Não se aplica
Farofa	90g	Não se aplica
Massas Cozidas	100g	Não se aplica
Torta Salgada	150g	Não se aplica
Cereais e Leguminosas		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Arroz	300g	Podendo ser branco, integral e grega
Feijão de Caldo	150g	Não se aplica
Tutu de Feijão	100g	Não se aplica
Feijão Tropeiro	100g	Não se aplica
Pratos Proteicos		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Prato Proteico sem osso	150g	Carne vermelha ou branca
Prato Proteico com osso	180g	Carne vermelha ou branca
Carne Moída ou Almondega	130g	Não se aplica
Ovo	Até 03 unidades para o refeitório e 02 unidades para pacientes	Mexidos, cozidos, fritos ou omelete (Seguir mapa de preparação de ovos da instituição)
Opção Vegetariana	100g	Proteína texturizada de soja
Saladas		
Alimento	Per capita (alimento pronto)	Observação
Salada de Folhosos	35g	Salada de folhosos cru: Alface, rúcula, acelga, couve manteiga etc.
Salada Crua de Vegetais	30g	Salada de vegetais: Beterraba, cenoura etc.
Tomate	50g	Vinagrete, rodela, cubos etc.
Salada Cozida de Vegetais	45g	Abobrinha, batata, batata doce, berinjela. Brócolis,

chuchu, couve flor, batata
salsa, quiabo, vagem, jiló
etc

As quantidades especificadas são maiores do que o que frequentemente se usa, de acordo com o perfil de nossos pacientes (dependentes químicos), sendo assim as necessidades nutricionais são diferenciadas.

6 – Os pratos proteicos deverão seguir a seguinte frequência:

Produto	Frequência	Observação
Carne Bovina 1º	Cinco vezes por semana	Não se aplica
Carne Bovina de 2º	Quatro vezes por semana	Não se aplica
Franco com osso	Duas vezes por semana	Não se aplica
Frango sem osso	Três vezes por semana	Não se aplica
Carne Suína	Duas vezes por semana	Não deverá ser usado carne com excesso de gordura (servir somente no almoço). Liberado no jantar, para o refeitório 01 vez em cada plantão por semana.
Peixe	Uma vez por mês	Servir assado, à milanesa ou filé sem espinha

7 – Tipos de Dietas ofertadas no CRESM e que deverão ser seguidas criteriosamente pela empresa CONTRATADA:

7.1 Dieta normal /livre

Visa fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo com consistência normal, e sempre que possível, atender os hábitos alimentares dos comensais.

7.1.1 Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, com valor energético total de 2700 kcal/dia para adultos, tendo preferência por alimentos pobres em gorduras e açúcares simples, carnes magras, preparações assadas, grelhadas, cozidas e ao molho.

7.1.2 Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes. Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.

7.1.3 Fornecimento de 01 (uma) refeição diária para colaboradores: almoço ou jantar.

7.2 Dieta Especial

7.2.1 Visa fornecer dieta específica de acordo com prescrição e elaboração de esquema alimentar pelo nutricionista que acompanha o paciente, bem como consistência e quantidade calórica por dia.

7.3 Dieta Branda

7.3.1 Destinada para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e afins.

7.3.2 Dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Transição entre a dieta normal/livre e pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoproteica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes com redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e cascas das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção ou ação mecânica, cujo tempo é aumentado tornando a consistência mais macia. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2550 kcal/dia.

7.3.3 Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes. Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.

7.3.4 Composição: a mesma da dieta normal/livre. O almoço e jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal/livre, evitando e substituindo os alimentos que não possam ser transformados em consistência branda.

- 7.4 Dieta Pastosa
- 7.4.1 Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e/ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago, uso de próteses dentárias, agenesia, oligodontia e para repouso gastrointestinal.
- 7.4.2 Dieta com alimentos que busquem minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão, apresentando grau máximo de subdivisão e cocção, sendo utilizada na transição, entre a líquida pastosa e branda com preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2400 kcal/dia.
- 7.4.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 7.4.4 Composição: a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.
- 7.5 Dieta Líquida-Pastosa
- 7.5.1 Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, intolerância a alimentos sólidos, casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), pós-operatórios, preparo de exames, transição da dieta líquida para pastosa.
- 7.5.2 Dieta que busca fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos e/ou transição da líquida para pastosa, com consistência semilíquida (espessada); alimentos líquidos e semissólidos com pouco resíduo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2000 kcal.
- 7.5.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 7.5.4 Composição: alimentos na consistência líquida espessada e sem resíduo. A adequação do padrão calórico, de acordo com as necessidades do paciente poderá prever a inclusão de suplementação nutricional a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais. A suplementação será ofertada pelo CRESM e manipulada pela empresa terceirizada contratada.
- 7.6 Dieta Líquida
- 7.6.1 Destinada a pacientes em que se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.
- 7.6.2 Dieta busca fornecer nutrientes de uma forma que proporcione mínimo esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos na consistência líquida, constituída de alimentos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sem resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia.
- 7.6.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
- 7.6.4 Composição: alimentos na consistência líquida e sem resíduo. A adequação do padrão calórico, de acordo com as necessidades do paciente poderá prever a inclusão de suplementação nutricional a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais. A suplementação será ofertada pelo CRESM e manipulada pela empresa terceirizada contratada.
- 7.7 Dieta para DM (diabetes mellitus):
- 7.7.1 Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índice de crescimento normal e desenvolvimento em adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.
- 7.7.2 Dieta poderá ter qualquer tipo de consistência e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.
- 7.7.3 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia.
- 7.7.4 Composição: o cardápio deve sempre que possível seguir a dieta livre, utilizando os mesmos ingredientes e forma de preparo.
- 7.7.5 Usar adoçante artificial (líquido ou sachê), previamente aprovado pelos nutricionistas da CONTRATANTE, em substituição ao açúcar (em sucos, bolos pães, mingaus, vitaminas, chás, etc).
- 7.7.6 As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/1998, que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

- 7.7.7 Na ceia, deverá ser prescrito o acréscimo de 01 fruta, salvo quando o nutricionista que acompanha o paciente não achar necessário.
- 7.7.8 No almoço e jantar deverá haver o acréscimo de uma preparação a base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 gramas por dia.
- 7.7.9 As guarnições a base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrição de aporte calórico.
- 7.7.10 As quitandas deverão ser isentas de sacarose.

7.8 Dieta Hipossódica

- 7.8.1 Destinada a pacientes com insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial sistêmica, retenção hídrica (ascite, edema, cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticosteroide, etc, visando o controle da pressão arterial e o balanço hídrico.
- 7.8.2 A dieta poderá ser de qualquer consistência, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal, restrita em alimentos ricos em sódio, com exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, temperos e molhos prontos, etc).
- 7.8.3 A dieta deverá ser preparada apenas com 3 a 4 gramas de NaCl, ou 1,6 grama de sódio. Dieta com VET de 2000 kcal. A critério do Nutricionista da CONTRATANTE poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio (dieta assódica). Nos dois casos específicos poderá ser retirado o sachê de sal do paciente.

7.9 Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

- 7.9.1 Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (HIV; câncer, diálise, hemodiálise, etc.), desnutrição, dentre outras, em que as necessidades nutricionais sejam aumentadas e diferenciadas.
- 7.9.2 O cardápio e a consistência deverá ser o mesmo da dieta normal, atendendo a qualquer consistência requerida.
- 7.9.3 Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica e proteica, sendo esta de alto valor biológico. Deverá incluir sucos, bebidas, frutas, para completar o aporte nutricional necessário.
- 7.9.4 Fornecimento de 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.

7.10 Dieta Hipercalórica

- 7.10.1 Dieta destinada a pacientes com desnutrição, politrauma e queimadura, sepse dentre outras, em que necessite fornecer aporte calórico elevado em quantidades acima do valor energético total (VET) para minimizar a resposta catabólica da doença e/ou maximizar a recuperação da desnutrição, gerando balanço energético positivo e ganho de peso.
- 7.10.2 Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica (vitaminas, mingaus, doces, pães, mel, geleias de frutas, etc.); acréscimo de óleo vegetal cru no almoço e jantar e oferta de complementos alimentares hipercalóricos industrializados e/ou caseiros.
- 7.10.3 Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2900 kcal/dia.
- 7.10.4 Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.

7.11 Dieta Hipocalórica


- 7.11.1 Destinada a indivíduos com problemas de obesidade ou em doenças que requerem urgência médica na perda de peso, consistindo na redução dos riscos em complicações
- 7.11.2 Dieta com oferta de alimentos de baixa densidade calórica e deverá ser prescrita por meio de esquema alimentar individualizado, pelo Nutricionista que acompanha o paciente.
- 7.11.3 Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.

7.12 Dieta Hiperproteica

- 7.12.1 Destinada a pacientes em estado de hipercatabolismo, desnutrição proteica, depleção muscular, pós-operatórios visando fornecer aporte proteico elevado, cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.
- 7.12.2 Dieta rica em proteína de alto valor biológico, conforme prescrição dietética individualizada, podendo incluir:
 - No desjejum: ovo cozido, ovo mexido ou queijo.
 - No almoço e jantar: 01 porção de ovo e 01 porção de carne, ou duas porções de carne.

- 7.12.3 Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.
- 7.13 Dieta Hipoproteica
- 7.13.1 Destinada para pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo proteico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico visando fornecer menor aporte proteico, a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.
- 7.13.2 Dieta hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60% PAVB).
- 7.13.3 Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia para os pacientes.
Haverá o acréscimo da colação quando o nutricionista que acompanha o paciente classificar necessário a oferta da refeição.
- 7.14 Dieta Hipolipídica
- 7.14.1 Destinada para prevenir e/ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulências, esteatorréia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absortivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias, visando fornecer baixa quantidade de gordura (20 a 25% do VET), principalmente das gorduras saturadas (<7% das calorias totais), até 10% das calorias totais de ácidos graxos poli-insaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol <200mg/dia.
- 7.15 Dieta Obstipante
- 7.15.1 Destinada a pacientes com quadro de diarreia persistente, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico, visando reduzir a quantidade de resíduos alimentares no lúmen intestinal e o volume das fezes, auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia, prevenir desidratação e perda de peso.
- 7.15.2 Composição: ofertar líquidos e eletrólitos para repor as perdas gastrointestinais (água de coco, bebidas isotônicas), fibras solúveis para auxiliar no controle do trânsito intestinal devido à viscosidade que proporciona a produção de ácidos graxos de cadeia curta, evitar alimentos fontes de fibras insolúveis e oferecer alimentos obstipantes. Usar adoçante isento de lactose – adoçante LÍQUIDO.
- 7.15.3 O cardápio e a consistência deverão sempre que possível, ser o mesmo da dieta branda conforme orientado no Mapa de Dietas Hospitalares do CRESM ou prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.
- 7.16 Dieta Laxativa
- 7.16.1 Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal por diversas causas, visando promover aumento da excreção fecal e acelerar o trânsito intestinal.
- 7.16.2 Dieta composta por alimentos laxativos totalizando 25 a 35 gramas de fibra alimentar por dia para adultos, restrita em alimentos obstipantes e aumentada em líquidos. Deverá utilizar opção da oferta de coquetel laxativo padronizado no CRESM, assim como o uso do chá de hibisco. Outras condutas poderão ser realizadas, a critério do Nutricionista da CONTRATANTE.
- 7.17 Dieta Isenta de Lactose
- 7.17.1 Destinada para pacientes com intolerância à lactose por deficiência da enzima lactase, doenças inflamatórias intestinais, ressecções intestinais e outros casos visando fornecer uma dieta isenta de lactose.
- 7.17.2 O leite de soja e o leite sem lactose deverão ser usados como opção para substituir o leite de vaca. Usar adoçante líquido quando necessário.

7.18 Dieta Isenta de Glúten



7.18.1 Destinada para pacientes com doença celíaca, alguns casos de diarreia crônica e doenças inflamatórias intestinais, visando fornecer dieta isenta de glúten (trigo, cevada, aveia, malte, centeio e seus subprodutos).

7.19 Dieta para Insuficiência Renal Crônica (IRC)

7.19.1 Destinada para pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador visando evitar deficiências e manter um bom estado nutricional, através de uma ingestão adequada de nutrientes; controle do edema e desequilíbrio eletrolítico, através da restrição no consumo de sódio, potássio e líquidos.

7.19.2 Dieta com baixo teor de proteínas, hipossódica (2g NaCl de sal de adição), hipocalêmica (1 a 4 g de potássio), hipofosfatêmica (800 mg de fósforo) e restrição de líquidos. Frutas que deverão conter no cardápio do paciente renal: maçã, abacaxi em cubos, mamão, manga em cubos, ameixa e pera.

CRITÉRIOS PARA GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela qualidade prestada ao fornecer os gêneros alimentícios obedecendo-se os seguintes critérios:

Ovos: devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho e estarem devidamente acondicionados, apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

O leite deverá ser em pó ou líquido (UHT), integral, semidesnatado, desnatado ou sem lactose, de procedência com carimbo de fiscalização do Serviço de Inspeção Federal (SIF).

O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, tipo 1.

O feijão carioca ou preto deverá ser de primeira qualidade, tipo 1. Deverá sempre aplicar o REMOLHO na preparação do feijão, todos os dias.

Os pães do tipo francês, padrão ou integral, assim como os pães de forma, padrão ou integral, servidos para a CONTRATANTE, devem ser frescos. Temos o direito de recusar pães murchos, e de solicitar imediata substituição dos mesmos.

Os frios e embutidos utilizados deverão ser de qualidade comprovada.

Os produtos de origem animal deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, refrigerados, 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.

As carnes que serão utilizadas na preparação dos alimentos, deverão seguir o seguinte padrão:

Preparação	Peça
Bifes: Grelhados ou empanados	Alcatra, patinho, coxão mole ou outra peça de 1º após acordado com a contratante
Espetos, iscas grelhadas, strogonoff	Alcatra, contra filé, outra peça de 1º após acordado com a contratante
Assados, bife de panela e bife à role	Coxão duro, lagarto, após acordado com a contratante
Carnes em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, quibes, hamburgues, carne moída	Acém e paleta
Aves em geral	Coxa, sobre coxa, filé e peito

Para os hortifrutigranjeiros, deverá ser observado o tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. **SERVIR PRODUTOS NO MÍNIMO COM QUALIDADE B.**

Os cereais, farináceos e leguminosos não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos.

Os sucos servidos deverão sempre ser de fruta natural, polpa de fruta ou suco concentrado. Não poderá ser servido sucos industrializados, em pó, nem para pacientes, nem no refeitório para os colaboradores.

Todas as quartas e sextas feiras, são servidos uma média de 14 lanches da tarde para um grupo de colaboradores. Esse lanche deve seguir o cardápio elaborado pela Nutricionista RT do CRESM.

Composição: 02 opções de frutas

01 opção de quitanda salgada (nas quartas feiras: com queijo, ovos, presunto, frango ou carne bovina. Nas sextas feiras: somente ovos e queijo. O cardápio deverá ser aprovado com 15 dias de antecedência).

01 opção de quitanda doce

Café, suco, chá e leite.

Avenida Tanner de Melo, Quadra Gleba 02, Lote Parte 02, Bairro Fazenda Santo Antônio
Aparecida de Goiânia – Goiás – CEP 74.993-551
contato@credeq-go.org.br – (62) 3952-5500 / (62) 3952-5501



Cleydson Lima
Gerente de Operações
Credeq