

ANEXO I-I

FICHAS TÉCNICAS DE PREPARO PARA COMPLEMENTOS, COQUETEIS E VITAMINAS

1. REGRAS GERAIS:

- 1.1. A aquisição e recebimento de todos os gêneros alimentícios, módulos de nutrientes e suplementos alimentares a serem utilizados no preparo de complementos, coquetéis e vitaminas, descritos nas fichas técnicas abaixo, são de responsabilidade da CONTRATADA;
- 1.2. As indicações dessas preparações estão descritas no Manual de dietas hospitalares do HULW e fazem parte dos cardápios padrões de algumas dietas especiais do Serviço de Nutrição Clínica.
- 1.3. Os complementos nutricionais, coquetéis e vitaminas são produtos alimentícios produzidos no setor de complemento orais, utilizados para complementar as necessidades nutricionais de pacientes em uso de dietas orais e/ou enterais.
 - 1.3.1. Complementos nutricionais são preparados apenas com uso de água e/ou leite (integral ou desnatado; com ou sem lactose) e/ou iogurte;
 - 1.3.2. Coquetéis e vitaminas são preparados com o acréscimo de gêneros como fruta, açúcar, aveia, entre outros, ou módulos (proteico, fibra, lipídeo);
 - 1.3.3. Complementos, coquetéis e vitaminas fornecem uma combinação de macronutrientes e micronutrientes que visam complementar o valor nutricional da dieta prescrita.
- 1.4. A forma de preparo deve seguir as fichas técnicas indicadas a seguir. Contudo, em casos específicos, pode ser necessário a adequação do modo de preparo ou ingredientes para melhor tolerância (quadro clínico) ou aceitação (palatabilidade) do paciente.
- 1.5. As práticas de preparo, armazenamento e manipulação do setor de complemento devem seguir rigorosamente as normas sanitárias vigentes, visando à saúde e ao bem-estar dos pacientes, além de atender aos requisitos técnicos para suplementação nutricional estabelecidos pela regulamentação brasileira.
- 1.6. A empresa CONTRATADA deverá fornecer suplemento alimentar em pó para serem utilizados em diluição com água ou acrescido às preparações, conforme descrição a seguir:
 - 1.6.1. *Suplemento alimentar para pacientes pediátricos, sem sacarose:* suplemento alimentar infantil, adicionado de vitaminas e minerais, em pó, sem glúten, sem adição de sacarose e sem sabor, para uso oral. Indicado para crianças de 3 a 10 anos em risco nutricional.
 - 1.6.2. *Suplemento alimentar para pacientes pediátricos, sem lactose:* suplemento alimentar infantil, hipercalórico, adicionado de vitaminas e minerais, em pó, sem glúten e sem lactose. Sem sabor. Indicado para crianças de 3 a 10 anos em risco nutricional.

- 1.6.3. *Suplemento alimentar sem adição de sacarose*: Suplemento alimentar lácteo em pó, hiperproteico, adicionado de vitaminas e minerais, sem adição de sacarose, para uso oral. Sabor baunilha.
- 1.6.4. *Suplemento alimentar, sem lactose e sem adição de sacarose*: Suplemento alimentar em pó, hiperproteico, adicionado de vitaminas e minerais, **sem lactose** e sem adição de sacarose, para uso oral. Sabor baunilha.
- 1.7. O suplemento nutricional a ser adquirido pela empresa contratada deverá obedecer rigorosamente ao descritivo constante no item 1.6 e seus subitens.
- 1.8. Os gêneros alimentícios necessários ao preparo de complementos nutricionais, coquetéis e vitaminas deverão apresentar rotulagem e composição em conformidade com a legislação vigente e as normas estabelecidas pela ANVISA.
- 1.9. Para pacientes diabéticos que precisem de restrição de sacarose da dieta deverá ser fornecido adoçante acondicionado em sachê, conforme descrito no anexo I-G.

2. COQUETÉIS DE FRUTAS LAXANTE:

2.1. Indicações: Preparações indicadas para dietas laxantes, conforme manual de dietas.

2.2. Coquetel laxante:

PRODUTO	QUANTIDADE
Suco de laranja	150 ml
Mamão	½ fatia (60g)
Polpa de ameixa	¼ de polpa (25g)
Azeite	½ medida (7,5 ml)
Açúcar*	½ medida (7,5g)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 200 kcal Carboidratos: 31g Proteína: 1,6g Lipídios: 7,7g Fibras: 2,7g	

Para diabéticos substituir por adoçante em sachê.

2.3. Coquetel laxante para diabético:

PRODUTO	QUANTIDADE
Suco de laranja	150 ml
Mamão	½ fatia (60g)
Aveia	1 medida (10g)
Azeite	½ colher de sopa (7,5 ml)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 240 kcal Carboidratos: 37,6g Proteína: 3g Lipídios: 8,5g Fibras: 2,7g	

Fornecer adoçante em sachê.

3. COQUETÉIS DE FRUTAS CONSTIPANTE:

3.1. Indicações: Preparações indicadas para dietas constipantes, conforme manual de dietas.

3.2. Coquetel constipante 1:

PRODUTO	QUANTIDADE
Suco de goiaba	120 ml
Maça sem casca	1 und P (100g)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 79,6 kcal Carboidratos: 19g Proteína: 0,6g Lipídios: 0,12g	

3.3. Coquetel constipante 2:

PRODUTO	QUANTIDADE
Suco de caju	120 ml
Maça sem casca	1 und P (100g)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 76,9 kcal Carboidratos: 19g Proteína: 0,5g Lipídios: 0,1g	

4. VITAMINAS DE FRUTAS

4.1. O leite a ser utilizado no preparo de complementos nutricionais e vitaminas deverá ser leite em pó, podendo ser integral ou desnatado, com ou sem lactose, conforme a prescrição nutricional. A empresa CONTRATADA deverá garantir que o leite utilizado atenda aos requisitos de qualidade e segurança alimentar estabelecidos pela ANVISA, sendo adequado para o uso em dietas orais e enterais, conforme a necessidade de cada caso clínico.

a) Vitamina com polpa de fruta

PRODUTO	QUANTIDADE
Polpa de fruta	1 polpa (100g)
Água	80 ml
Leite em pó	2 medidas (30g)
Açúcar*	2 medidas (30g)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 291,2 kcal Carboidratos: 47g Proteína: 7,8g Lipídios: 8g	

* Para diabéticos substituir por adoçante em sachê.

b) Sabor banana

PRODUTO	QUANTIDADE
---------	------------

Banana	1 und P (30g)
Água	80 ml
Leite integral (pó)	2 medidas (30g)
Açúcar*	1 medida (15g)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 235,9 kcal Carboidratos: 33,7g Proteína: 7,6g Lipídios: 7,8g	

* Para diabéticos substituir por adoçante em sachê.

c) Sabor maçã

PRODUTO	QUANTIDADE
Maçã sem casca	1und e ½ (120g)
Água	80 ml
Leite integral (pó)	2 medidas (30g)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 224,6 kcal Carboidratos: 30,2g Proteína: 7,6g Lipídios:8,2g	

d) Sabor mamão

PRODUTO	QUANTIDADE
Mamão	1 fatia fina (40g)
Água	100 ml
Leite integral (pó)	2 medidas (30g)
Açúcar*	2 medidas (15g)
Volume final	200ml
Modo de preparo	Liquidificar tudo e não coar.
Composição nutricional (200ml): Valor calórico: 286,6 kcal Carboidratos: 46,5g Proteína: 7,5g Lipídios: 7,8g	

* Para diabéticos substituir por adoçante em sachê.

5. VITAMINAS ENRIQUECIDAS

5.1. Indicações: Preparações indicadas para dietas hipercalóricas e hiperprotéica, dietas pastosas e líquidas pastosas, conforme manual de dietas.

5.2. O quadro abaixo demonstra o per capita exigido de suplemento alimentar que será adicionado às vitaminas explicitadas no item 04.

TIPO DE SUPLEMENTO	PER CAPITA
Suplemento alimentar para pacientes pediátricos, sem sacarose	15g
Suplemento alimentar para pacientes pediátricos, sem lactose	15g
Suplemento alimentar para pacientes adultos sem adição de sacarose	25g
Suplemento alimentar para pacientes adultos sem lactose e sem adição de sacarose	25g

- 5.3. A depender de solicitação do nutricionista da clínica, os suplementos poderão ser acrescentados em iogurte, leite, água ou suco e o valor a ser pago será o mesmo para as vitaminas enriquecidas.
- 5.4. Caso o paciente tenha restrição de lactose, deverão ser utilizados suplementos sem lactose.
- 5.5. Caso o paciente tenha restrição de sacarose, deverão ser utilizados suplementos sem sacarose.
- 5.6. Se a necessidade clínica do paciente justificar, o quantitativo de suplemento utilizado poderá ser superior ou inferior ao per capita indicado no item 5.2. Caso seja inferior, o valor a ser pago será o mesmo da vitamina enriquecida. Caso seja superior, se esse quantitativo ultrapassar 5g (aproximadamente 1 medida) do per capita previsto, será pago o valor equivalente a duas vitaminas.