

ANEXO I - DIETAS FORNECIDAS AOS PACIENTES DO HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO

DIETAS	CARACTERÍSTICA DA DIETA	ITENS FORNECIDOS	VOLUME DE DIETA
Líquida de prova	Alimentos líquidos, transparentes, à temperatura ambiente, de baixo teor de resíduos.	Água de coco, água, chás de camomila, erva-doce ou cidreira, gelatinas.	50 a 200 ml
Líquida completa	Alimentos líquidos, à temperatura ambiente, incluindo os que são à base de leite (iogurtes, leites), caldos de sopa mais elaborados.	Água, chás, gelatinas, bebidas lácteas, caldos de carne ou frango.	150 a 250 ml
Líquida-pastosa	Alimentos liquidificados em consistência fluida, que não necessitem de mastigação e sejam de fácil deglutição.	Papas em consistência homogênea, sopas liquidificadas, arroz e legumes com carne ou frango na consistência liquidificada.	200 a 300 ml
Pastosa	Alimentos ou preparações na consistência de purês, cremes ou pastas.	Alimentos liquidificados na consistência de purês, cremes, podendo ser fornecidos frutas cozidas, amassadas ou raspadas, biscoitos amolecidos, papas e sopas liquidificadas.	Preparações porcionadas
Branda	Alimentos de consistência normal, contudo mantendo a restrição de fibras, sem vegetais crus e com baixo teor de gorduras.	Alimentos abrandados pelo cozimento em porções, legumes cozidos, carnes desfiadas.	Preparações porcionadas
Normal	Dieta completa, sem restrições.	Todos os alimentos sem restrições para fibras, vegetais crus, porções de carnes em pedaços.	Preparações porcionadas

Fonte: Guias de Medicina Ambulatorial e Hospitalar – UNIFESP
Cupari, Lilian: Nutrição Clínica do adulto, 2ª ed./ São Paulo 2006

Vidoni & Correia Advogados

**ANEXO I – PREÇO DAS DIETAS FORNECIDAS AOS
PACIENTES DO HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO**

DIETAS	SERVIÇOS	COMPOSIÇÃO	PREÇO EM R\$
Líquida de prova	Desjejum	Suco de fruta ou chá	1,05
	Lanche manhã	Água de coco	2,50
	Almoço	Água de coco + suco	3,60
	Lanche tarde	Gelatina	1,00
	Jantar	Suco de fruta ou chá	1,15
	Lanche noturno	Água de coco	2,50
	Líquida completa	Desjejum	Suco de fruta c/ leite*
Lanche manhã		Gelatina	1,00
Almoço		Caldo de frango* + suco	2,50
Lanche tarde		Gelatina + suco	2,05
Jantar		Caldo de frango* + leite*	2,92
Lanche noturno		Gelatina + suco	2,05
Líquida-pastosa		Desjejum	Papa + suco de fruta
	Lanche manhã	iogurte + gelatina	2,20
	Almoço	Sopa creme legumes / frango* + suco	2,35
	Lanche tarde	Vitamina de fruta	1,25
	Jantar	Sopa creme legumes / frango* + leite*	2,35
	Lanche noturno	iogurte + suco	2,20
	Pastosa	Desjejum	Conforme cardápio
Lanche manhã		3,00	
Almoço		11,00	
Lanche tarde		6,00	
Jantar		6,50	
Lanche noturno		6,00	
Branda		Desjejum	
	Lanche manhã	3,00	
	Almoço	11,00	
	Lanche tarde	6,00	
	Jantar	6,50	
	Lanche noturno	6,00	
	Normal	Desjejum	Conforme cardápio
Lanche manhã		3,00	
Almoço		11,00	
Lanche tarde		6,00	
Jantar		6,50	
Lanche noturno		6,00	

* leite de vaca ou bebida à base de soja

OBS:

- Suco de fruta com bebida a base de soja = R\$ 1,85
- Caldo de carne = R\$ 3,15
- Sopa creme de carne = R\$ 3,50

Vitor & Correia Advogados

**ANEXO I – HORÁRIO DAS REFEIÇÕES SERVIDAS NO
HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO**

SERVIÇO	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	07:00 às 07:45h	6:00 às 06:45h
Almoço	12:30 às 13:15h	11:00 às 12:30h
Jantar	19:00 ÀS 19:45h	20:00 ÀS 20:45h

Vidal & Correia Advogados



**PORÇÕES E CÁLCULO DAS CALORIAS E MACRONUTRIENTES SERVIDOS
NAS REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES E
FUNCIONÁRIOS DO HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO**

DESJEJUM	PORÇÕES	VCT (KCAL)	HC (g)	PTN (g)	LIP (g)
Café preto	180 ml	17,47	3	1,4	0,2
Suco de fruta	180 ml	46,12	9,62	0,8	0,6
Cuscuz + opção de tubérculo	200g	155,07	50,6	4,4	1,4
02 opções de carne	200g (média)	226,1	1,6	12,4	18,9
		444,76	64,82	19	21,1
ALMOÇO	PORÇÕES				
Feijão	100g	81,46	22,02	9,54	1,06
Arroz	80g	98,07	20,84	2,33	0,3
Macarrão	80g	116,39	19,01	2,75	3,25
Farinha	35g	267,16	10,72	2,1	9,1
Salada cozida	25g	6,5	1,23	0,53	0,09
Salada crua	25g	4,5	0,98	0,22	0,05
02 opções de carne*	200g (média)	276,35	1,96	35,37	9,86
Suco de fruta	250 ml	64,05	13,36	1,11	0,83
		914,48	90,12	53,95	24,54
JANTAR	PORÇÕES				
Sopa	200g	141,08	23,86	6,9	2,04
Cuscuz + opção de tubérculo	200g	155,07	50,6	4,4	1,4
02 opções de carne	200g (média)	226,1	1,6	12,4	18,9
Café preto	180 ml	14,56	3	1,4	0,2
Suco de fruta	180 ml	46,12	9,62	0,8	0,6
		582,93	88,68	25,9	23,14
Total		1942,17	243,62	98,85	68,78
Adequação		97,11%	97,45%	98,85%	102,66%

Fonte: Tabela Nutricional Dietwin.

*peso da proteína desossada

Vidon & Correia Advogados

**PORÇÕES E CÁLCULO DAS CALORIAS E MACRONUTRIENTES SERVIDOS
NAS REFEIÇÕES PARA PACIENTES DO HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO**

DESJEJUM	PORÇÕES	VCT (KCAL)	HC (g)	PTN (g)	LIP (g)
Café c/ leite	180 ml	56,56	4,63	3,09	3,04
batata doce	250g	144,19	30,67	0,8	0,14
queijo	50g	186,5	0,45	16,31	20,18
fruta	50g	25,25	5,8	0,4	0,05
		412,5	41,55	20,6	23,41
LANCHE	PORÇÕES	VCT (KCAL)	HC (g)	PTN (g)	LIP (g)
coquetel de fruta	180ml	80,59	12,95	2,42	2,34
biscoito maria	20g	86	15,33	1,33	1,06
		166,59	28,28	3,75	3,4
ALMOÇO	PORÇÕES	VCT (KCAL)	HC (g)	PTN (g)	LIP (g)
Feijão	100g	81,46	22,02	9,54	1,06
Arroz	100g	122,59	26,05	2,91	0,37
Salada cozida	25g	6,5	1,23	0,53	0,09
Salada crua	25g	4,5	0,98	0,22	0,05
Opção de proteína	200g (média)	298,1	0	38,5	14,1
Suco de fruta	180ml	64,05	13,36	1,11	0,83
		577,2	63,64	52,81	16,5
LANCHE	PORÇÕES	VCT (KCAL)	HC (g)	PTN (g)	LIP (g)
iogurte	200g	140,6	19,4	5,4	4,6
fruta	50ml	25,25	5,8	0,4	0,05
		165,85	25,2	5,8	4,65
JANTAR	PORÇÕES	VCT (KCAL)	HC (g)	PTN (g)	LIP (g)
Café c/ leite	180 ml	56,56	4,63	3,09	3,04
cuscut	200g	155,07	50,6	4,4	1,4
ovo mexido	100g	148,52	1,61	9,99	10,98
fruta	50ml	25,25	5,8	0,4	0,05
		385,4	62,64	17,88	15,47
LANCHE	PORÇÕES	VCT (KCAL)	HC (g)	PTN (g)	LIP (g)
Suco de fruta	180ml	64,05	13,36	1,11	0,83
Pão integral	25g	127,2	12,78	2,27	0,37
		191,25	26,14	3,38	1,2
Total		1898,79	247,45	104,22	64,63

Adequação		94,94%	98,98%	104,22%	96,46%
------------------	--	---------------	---------------	----------------	---------------

Fonte: Tabela Nutricional Dietwin.

Vidoni & Correia Advogados

