

Processo Seletivo 2020	CONVITE PARA PARTICIPAÇÃO NA APRESENTAÇÃO DE PROPOSTA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES, PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES, INCLUINDO O FORNECIMENTO DE DIETAS: DIETA GERAL PARA PACIENTES, DIETAS ESPECIAIS, DIETAS ENTERAIS E FÓRMULAS LÁCTEAS
------------------------------	---

Luziânia, 27 de maio 2020.

Gostaríamos de convidá-los à submeter suas propostas técnicas e comerciais, para o processo seletivo emergencial do Hospital de Campanha, implantado nas dependências do Hospital Regional de Luziânia, tendo em vista que, o IMED - Instituto de Medicina, Estudos e Desenvolvimento, assumiu, em caráter de emergência, o gerenciamento, operacionalização e à execução das atividades do **HCAMP - HOSPITAL REGIONAL DE LUZIÂNIA**, localizado na Avenida Alfredo Nasser, s/n - Parque Estrela D'alva VII, Luziânia - GO, CEP: 72.820-200, para atendimento em regime de 24 horas por dia, de casos de coronavírus e/ou síndromes respiratórias agudas, por um período de 180 dias, contados da data de 18/05/2020, segue nossa solicitação formal.

Diante desse cenário, solicitamos o envio de uma proposta de trabalho, também em caráter de emergência, para a prestação dos serviços definida no escopo abaixo:

1. Período do contrato firmado entre IMED e SES/GO: 180 dias, de 18.05.2020 a 14.11.2020
2. Contrato firmado com a SES/GO n. 027/2020

3. Perfil da unidade: Casos de coronavírus e/ou síndromes respiratórias agudas, dispondo de 20 leitos Críticos e 31 Leitos Semicríticos (a serem implantados gradualmente)
4. Vigência do Contrato de Prestação de Serviços: Início Imediato, Encerramento em 14.11.2020, podendo o mesmo ser imediatamente rescindido caso ocorra o término antecipado do respectivo Contrato de Gestão.
6. Pagamento: O pagamento pela prestação dos serviços está condicionado ao recebimento dos respectivos repasses a serem realizados pela Secretaria de Estado de Saúde de Goiás.
6. Contrato: A prestação de serviços será regulada através da formalização de um Contrato com IMED.
7. Escopo da Prestação de Serviços: Anexo I

Aguardamos o envio da Proposta Técnica e Comercial, nos termos acima dispostos, **em caráter de urgência**, devidamente assinada pelo Representante Legal,

Atenciosamente,

Processo Seletivo Luziânia

processo.seletivo@hospital-luziania.org.br

HCAMP - HOSPITAL REGIONAL DE LUZIÂNIA

ANEXO I

DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES:

Prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores e pacientes (adultos e infantis), incluindo o fornecimento de dietas: dieta geral para pacientes, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas lácteas, bem como refeições para funcionários englobando colação, desjejum, lanches, almoços, jantares e ceias. Na prestação de serviços estão envolvidas todas as etapas para a operacionalização e o desenvolvimento do processo de produção, administração e apoio à nutrição clínica e ambulatorial, de modo a assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme os parâmetros estabelecidos pela Vigilância Sanitária e demais normas técnicas e sanitárias vigente.

A prestação dos serviços realizar-se-á mediante:

A utilização das dependências da unidade hospitalar, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), o abastecimento de gás, a mão de obra especializada, operacional, e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

É de responsabilidade da Proponente a manutenção dos equipamentos e dos utensílios utilizados disponibilizados pelo IMED e pela SES/GO;

DETALHAMENTO:

Prestação dos serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar para pacientes e funcionários. O planejamento dos cardápios, o balanceamento das refeições os processos de produção e administração de dietas gerais e dietas especiais contempla as seguintes atividades:

Levantamento das necessidades de refeições para pacientes e funcionários.

Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;

Levantamento de quantitativos e posteriormente de quantidades de alimentos e materiais a serem empregados na atividade.

Preparação de pedidos de compras.

Aquisições de viveres e demais materiais.

Recebimento, conferência e guarda dos viveres e materiais adquiridos no mercado incluindo o controle quantitativo e qualitativo de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo geral.

Distribuição de viveres para pré-preparo, preparo e cocção da alimentação;

Porcionamento uniforme das dietas, utilizando utensílios apropriados;

Coleta de amostras da alimentação preparada;

Transporte interno e distribuição das copas/leitos;

Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;

Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

Administração de toda a logística de funcionamento do setor.

Prestação de contas dos serviços executados no mês.

A prestação de serviços envolverá todas as etapas do processo operacional conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de refeições, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

A alimentação fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições

higiênico-sanitárias adequadas.

Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica do profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição.

Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados.

A Proponente deverá contar com o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

A operacionalização, o porcionamento e a distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Proponente, de deverá observar: a apresentação, a aceitação, o porcionamento e a temperatura para, caso seja necessário, serem feitas alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

Para elaboração e execução dos cardápios, deverá ser observado o que segue:

Relação de gêneros e produtos alimentícios com os respectivos consumos per capita e a frequência de utilização;

As dietas especiais deverão ser atendidas somente com prescrição médica expedida pela medicina do trabalho, sem custos adicionais;

Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, de modo a garantir uma boa aceitabilidade, conforme sugestões constantes no cardápio mensal para almoço ou jantar e desjejum;

Deverão ser previstos cardápios diferenciados para as refeições, sem custos adicionais, para atendimento em datas comemorativas tais como: Dia do Funcionário Público, Páscoa, Natal, Ano-Novo etc., respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo IMED;

A forma de preparo ficará a critério da Proponente, observado o cardápio aprovado previamente pelo IMED;

Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente pela Proponente, sendo compatíveis com as estações climáticas e com frequência de repetição quinzenal;

Os cardápios deverão ser apresentados completos ao IMED com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, podendo a Proponente, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, desde que mantenha os padrões estabelecidos em contrato e que apresente, com antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, motivações formais ao IMED e este as aceite.

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 dele.

As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e em atendimento às exigências da Vigilância Sanitária.

A distribuição de refeições será realizada em balcão térmico para preparações quentes e em balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se bandejas lisas, com pratos de louça branca para refeição e outros para salada, além de talheres de inox (garfos, facas e colheres) porcionados no sistema self-service, com porcionamento parcial ou integralmente executado pela Proponente.

O porcionamento do prato principal e da guarnição, por ocasião do consumo no sistema em questão, deverá ser feito pelos empregados da Proponente.

Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidade e ser planejados conforme as condições físicas e as patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação de Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);

A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas

estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND);

A Proponente deverá elaborar o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93, do Ministério da Saúde, que aprova o "Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQs) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos", adequando-o à execução do serviço da unidade objeto do contrato.

ESPECIFICAÇÕES:

Serão consideradas as seguintes informações específicas para o serviço de nutrição e alimentação hospitalar:

Classificação da Unidade hospitalar: Unidade de urgência/emergência especializada no tratamento de pacientes com Covid-19.

Taxa de ocupação da unidade hospitalar: 85% ou maior

PLANILHA - HOSPITAL DE CAMPANHA DE LUZIÂNIA

A) PACIENTES

1. PACIENTE ADULTO	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Desjejum	Refeição	1.530			
Colação	Refeição	1.530			
Almoço	Refeição	1.530			
Merenda	Refeição	1.530			
Jantar	Refeição	1.530			
Ceia	Refeição	1.530			
TOTAL ITEM 1					

B) NUTRIÇÃO ENTERAL

2. DIETA ENTERAL	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Dieta Enteral Sistema Fechado - Normal	Litro	60			
Dieta Enteral Sistema Fechado - Especial	Litro	90			
Suplemento Nutricional - Normal	Litro	75			
Suplemento Nutricional - Especial	Litro	75			
TOTAL ITEM 2					

C) ÁGUA MINERAL

3. ÁGUA MINERAL	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Água mineral 1.500 ml	Unidade	1.530			
TOTAL ITEM 3					

D) POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA

4. POSTO / DIA NUTRICIONISTA CLÍNICA	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Nutricionista clínica- Posto de 2ª feira a domingo- 12 horas diárias	Dias	30			
TOTAL ITEM 4					

E) FUNCIONÁRIOS

5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio	Valor Unitário (R\$)	Valor Mensal (R\$)	Valor estimado 6 meses (R\$)
Desjejum	Refeição	3.000			
Almoço	Refeição	3.000			
Lanche da Tarde	Refeição	3.000			
Jantar	Refeição	2.400			
TOTAL ITEM 5					

Total Geral Mensal (Itens 1 a 5)	
Total Geral 6 meses (Itens 1 a 5)	