

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)	

Luziânia, 05 de junho de 2020

ATA DE DECLARAÇÃO DE MELHOR PROPOSTA PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, EM CARÁTER DE EMERGÊNCIA, DE FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO PARA COLABORADORES, PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES PARA O HOSPITAL DE CAMPANHA DE LUZIÂNIA

CONSIDERANDO:

A – A notória situação de excepcional anormalidade instalada em face da pandemia trazida com o advento da COVID-19, a qual tem exigido, em âmbito mundial, esforços imediatos e veementes para fins de minimizar os danos que se instalarão sobre a população, em especial a população usuária do SUS; e

B – a publicação do Decreto n. 9633, de 13.03.20, do Governador do Estado de Goiás, que decretou estado de emergência na Saúde Pública de Goiás, em razão da disseminação do novo Coronavírus, bem como o Decreto 9.637, de 17.03.20, que o complementou e o alterou, além do advento do Decreto Legislativo 501, de 26.03.20, que reconhece o estado de calamidade pública em Goiás;

C – que em 18.05.2020 foi outorgado o Contrato de Gestão n. 27/2020 – SES, celebrado com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Saúde de Goiás, com vistas ao gerenciamento, operacionalização e execução de ações e serviços de saúde no HOSPITAL DE CAMPANHA no Hospital Regional de Luziânia, em caráter emergencial, conforme Despacho da PGE/GO;

O **IMED – INSTITUTO DE MEDICINA, ESTUDOS E DESENVOLVIMENTO**, associação civil sem fins lucrativos de apoio à gestão de saúde, qualificado pelo Decreto Estadual nº 8.150, de 23 de abril de 2014, como Organização Social de Saúde no Estado de Goiás, torna público aos interessados que após o recebimento de cotações para a contratação de pessoa jurídica para prestação de serviços de fornecimento de nutrição e alimentação para colaboradores, pacientes (adultos e infantis) e acompanhantes para fins de suporte às atividades de gestão desenvolvidas pelo IMED junto ao Hospital Regional de Luziânia, Hospital de Campanha, efetuou a análise das mesmas e que a

melhor proposta foi:

LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA.

Rua Abernésia, nº 488, Santa Maria, Santo André-SP, CEP.: 09070-100

CNPJ/MF nº 66.786.047/0001-30

EMAIL: isis@lbgs.com.br

Informa que as condições estabelecidas foram atendidas e que apresentou o melhor preço, sagrando-se vencedora com o valor constante do quadro reproduzido na folha a seguir:



PROPOSTA DE PREÇOS - 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	R\$ 5,15	R\$ 7.879,50	R\$ 47.277,00
Colação	Refeição	1.530	R\$ 4,72	R\$ 7.221,60	R\$ 43.329,60
Almoço	Refeição	1.530	R\$ 16,82	R\$ 25.734,60	R\$ 154.407,60
Merenda	Refeição	1.530	R\$ 4,72	R\$ 7.221,60	R\$ 43.329,60
Jantar	Refeição	1.530	R\$ 16,82	R\$ 25.734,60	R\$ 154.407,60
Ceia	Refeição	1.530	R\$ 5,26	R\$ 8.047,80	R\$ 48.286,80
TOTAL ITEM 1				R\$ 81.839,70	R\$ 491.038,20

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	R\$ 248,66	R\$ 14.919,60	R\$ 89.517,60
Dieta Enteral Sistema Fechado - Especial	Litro	90	R\$ 341,05	R\$ 30.694,50	R\$ 184.167,00
Suplemento Nutricional - Normal	Litro	75	R\$ 48,20	R\$ 3.615,00	R\$ 21.690,00
Suplemento Nutricional - Especial	Litro	75	R\$ 158,11	R\$ 11.858,25	R\$ 71.149,50
TOTAL ITEM 2				R\$ 61.087,35	R\$ 366.524,10

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	R\$ 5,90	R\$ 9.027,00	R\$ 54.162,00
TOTAL ITEM 3				R\$ 9.027,00	R\$ 54.162,00

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	R\$ 554,91	R\$ 16.647,30	R\$ 99.883,80
TOTAL ITEM 4				R\$ 16.647,30	R\$ 99.883,80

E) FUNCIONÁRIOS

5. REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS	Unidade de Medida	Consumo Médio Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)	Valor Estimado 6 meses (R\$)
Desjejum	Refeição	3.000	R\$ 5,15	R\$ 15.450,00	R\$ 92.700,00
Almoço	Refeição	3.000	R\$ 16,82	R\$ 50.460,00	R\$ 302.760,00
Lanche da Tarde	Refeição	3.000	R\$ 4,72	R\$ 14.160,00	R\$ 84.960,00
Jantar	Refeição	2.400	R\$ 16,82	R\$ 40.368,00	R\$ 242.208,00
TOTAL ITEM 5				R\$ 120.438,00	R\$ 722.628,00

Total Geral Mensal (Itens 1 a 5)	R\$ 289.039,35
Total Geral 6 meses (Itens 1 a 5)	R\$ 1.734.236,10

*Tendo em vista o caráter transitório e temporário da atual contratação, como a disponibilidade prévia da mão de obra necessária, e a aquisição antecipada dos gêneros alimentícios, bem como demais custos / despesas, fica estabelecido entre as partes que será devido a Contratada, pelo Contratante, o montante equivalente a 75% (setenta e cinco por cento) do valor mensal previsto, independentemente do quantitativo efetivamente fornecido.

A empresa vencedora é convocada para a imediata assinatura do contrato de prestação de serviços bem como apresentar toda a documentação complementar pertinente à contratação.

Luziânia, 05 de junho de 2020.

ANDRE FONSECA Assinado de forma digital
LEME:27522619858 por ANDRE FONSECA
LEME:27522619858

ANDRÉ SILVA SADER – PRESIDENTE
pp. André Fonseca Leme – CPF/MF 275.226.198-58