

AVISO DE INTERESSE EM CONTRATAR Nº 181/2020
HOSPITAL MUNICIPAL DE URGÊNCIA
GUARULHOS/SP

Contrato de Gestão: Nº 902/2020 – FMS
Ente público convenente: Município de Guarulhos

Regime de eventual Contratação: Pessoa Jurídica

ORGANIZAÇÃO SOCIAL DE SAÚDE IRMANDADE DA SANTA CASA DE MISERICÓRDIA DE BIRIGUI, nos termos do regulamento de compras e contratações de obras e serviços, torna público o INTERESSE EM CONTRATAR, conforme dados abaixo:

Objeto:

Empresa especializada na prestação de serviços de alimentação e fornecimento de refeições para o HMU – Hospital Municipal de Urgências de Guarulhos-SP.

1 - O Serviço de Nutrição e Dietética – SND no HMU deverá realizar a assistência nutricional e educação alimentar a pacientes (coletividade enferma) e a acompanhantes e funcionários (coletividade sadia). O SND tem por objetivo exercer particular importância na imagem do hospital, sendo decisivo o seu papel no restabelecimento da saúde dos pacientes e na redução do tempo de internação e custos hospitalares.

2 - A Proponente deverá oferecer proposta com fornecimento de mão de obra envolvendo nutricionista, cozinheiros, auxiliares e pessoal administrativo para execução dos serviços de forma global. Na proposta deve estar incluso todos encargos sociais, trabalhistas e fiscais incidentes sobre os custos de pessoal.

3 – No preparo de alimentos os cardápios devem ser planejados antecipadamente. Os desjejuns e almoços devem ser preparados com um dia de antecedência. Merendas, jantares e ceias devem ser preparados diariamente. As refeições solicitadas “extraprogramação” devem ser controladas por requisição e posteriormente informadas no sistema.

4 - É obrigatória a higienização imediata de equipamentos e utensílios utilizados nas operações de preparo dos alimentos.

5 - Usuário Paciente deve ser atendido com 06 (seis) refeições ao dia, sendo: desjejum, colação, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia. Usuário acompanhante será atendido com 03 (três) refeições ao dia, sendo: desjejum, almoço e jantar. Colação e lanche da tarde para os acompanhantes da UCI Neonatal.

6 – Número médio de refeições/mês servidas no Hospital

Serviços	Média/Mês
Lanche Colaborador	4360
Desjejum Paciente	2865
Colação	2400
Lanche Diretoria	110
Almoço Diretoria	138
Almoço Acompanhante	750
Almoço Geral/Pastosa/Hiper	2485
Almoço Leve/Liq	0
Merenda Geral/Pastosa/outra/Hiper	2925
Merenda Paciente Liq/Leve	94
Jantar Geral/Pastosa/outra/Hiper	2400
Jantar Liq/ Leve	1300
Ceia Geral/Pastosa/outra/Hiper	3375
Ceia Liq/Leve	1295

6 – Horário das Refeições servidas no Hospital

6.1 - Usuários Pacientes:

- ✓ Desjejum: das 7:00hs às 08:00hs
- ✓ Colação: 10:00hs às 10:30hs
- ✓ Almoço Pacientes: 11:00hs às 12:00hs
- ✓ Merenda: 15:00hs às 15:30hs
- ✓ Jantar: 18:00h às 19:00hs
- ✓ Ceia: das 20:30hs às 21:00hs

6.2 - Usuários acompanhantes

- ✓ Lanche colaborador: 06:30hs às 08:30hs
- ✓ Almoço Acompanhante: 12:00hs às 13:00hs
- ✓ Almoço Diretoria: 11:30hs às 13:00hs

7 - São de EXCLUSIVA RESPONSABILIDADE da Proponente:

Item	Descrição
1	Alvará de funcionamento de ambientação, identidade e comunicação visual.
2	Análise microbiológica e controle de qualidade
3	Utensílios
4	Descartáveis (copos, guardanapos, palito de dentes)
5	Equipamentos (fogão, freezer, processador de alimentos)
6	Suprimento de Gás GLP

8 – QUADRO RESUMO DA MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES SERVIDAS.

Serviços	Média/Mês
Lanche Colaborador	4360
Desjejum Paciente	2865
Colação	2400
Lanche Diretoria	110
Almoço Diretoria	138
Almoço Acompanhante	750
Almoço Geral/Pastosa/Hiper	2485
Almoço Leve/Liq	0
Merenda Geral/Pastosa/outra/Hiper	2925
Merenda Paciente Liq/Leve	94
Jantar Geral/Pastosa/outra/Hiper	2400
Jantar Liq/ Leve	1300
Ceia Geral/Pastosa/outra/Hiper	3375
Ceia Liq/Leve	1295

9 - As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e servidas de maneira Segura de acordo com o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) da empresa, em atendimento às Normas e Legislações vigentes e aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Guarulhos

- ✓ A distribuição de refeições será feita por funcionários da CONTRATANTE, de acordo com os horários das refeições servidas no Hospital;
- ✓ Os líquidos deverão ser servidos, obedecendo à temperatura ideal de acondicionamento previsto na legislação vigente em copos de 200ml devidamente fechados;
- ✓ O pão, as frutas e outros itens deverão ser devidamente embalados de acordo com os cardápios apresentados e de acordo com o MBPF da empresa;
- ✓ Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes. Devem ter rotatividade trimestral e serem substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas.
- ✓ A contratada deverá providenciar para que os cardápios mensais sejam afixados nos quadros de avisos do Hospital;

10 - Composição Básica dos Cardápios

10.1 Refeição Acompanhantes

10.1.1 – Desjejum:

Café / leite 200 ml porcionado, pão francês (50g) ou pão de massa fina (50g), margarina. (1 unidade de pão) e fruta (01 unidade)

10.1.2 - Almoço:

Salada: 2 itens – 1 folha e mais 1 componente

Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango, sem osso, ou filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura, com 120 gramas;

Guarnição: Macarrão ou 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc;

Acompanhamento: arroz (do tipo 1) e feijão.

Sobremesas: frutas ou doces em dias alternados

Bebidas: suco pó diariamente.

10.1.3 – Jantar:

Salada: 2 itens – 1 folha e mais 1 componente;

Preparação, pouco condimentado e com pouca gordura;

Guarnição: Macarrão ou 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc;

Acompanhamento: arroz (do tipo 1) e feijão.

Sobremesas: frutas, doces (goiabada, doce de leite) ou sobremesas elaboradas (pudim de leite ou outros, mousses, salada de frutas, etc);

Bebidas: suco pó diariamente.

10.2 Refeição Pacientes:

10.2.1 – Desjejum:

Café /leite, pão francês (50g) ou pão de massa fina (50g), fruta da época

10.2.2 –Colação:

Fruta ou suco

10.2.3 - Merenda:

Café /leite, pão francês (50g) ou pão de massa fina (50g)

10.2.4– Almoço e Jantar:

Salada: 2 itens, sendo 1 folha e mais 1 componente

Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango, sem osso, ou filé de peixe, em preparação, pouco condimentado e com pouca gordura, com 120 gramas

Guarnição: Macarrão ou 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc;

Acompanhamento: arroz (do tipo 1) e feijão.

Sobremesas: frutas ou doces

Bebidas: suco natural diariamente.

Obs.: variações de acordo com a prescrição da dieta. Para pacientes psiquiátricos, crianças, idosos ou em condições especiais as dietas livres deverão vir como prato principal desfiado, moído, desossado, sem espinhas ou peles, em pequenos pedaços.

10.2.5 – Ceia:

Chá e torrada ou biscoito

Obs.: variações de acordo com a prescrição da dieta

10.3 Dieta Tipo Branda

10.3.1 - Almoço e Jantar

Salada: 2 itens, vegetal: 01 (um) tipo, sendo: sempre pouco condimentada, com mais 1 componente

Prato Principal: 01 (um) tipo de carne (vermelha ou branca – aves ou peixes), pouco condimentado;

Guarnição: 01 (um) tipo de preparação cozida com hortaliças (legumes e verduras e/ou tubérculos - batata ou macaxeira, em forma de purê, suflê)

etc;

Acompanhamento: arroz branco (longo, tipo 1 não parbolizado) e feijão sem embutidos;

Sobremesa: frutas e outras sobremesas elaboradas.

10.4– Demais refeições seguem o padrão da dieta livre.

10.5 - Dietas Hipossódicas:

As preparações deverão ser produzidas sem adição de sal, sendo necessário o envio de sal diet na forma de sachê contendo 1g, conforme a restrição de sódio de cada grau de Hipertensão (leve, moderada, grave e severa) e, também, em relação a outras patologias onde seja necessária a restrição ao sódio.

10.6 – Dieta Líquida pastosa, Liquidificada, Líquida completa e/ou restrita

10.6.1 – Almoço e Jantar

Sopa de legumes, canja ou caldos com consistência normal ou liquidificada, de acordo com a solicitação do Nutricionista da contratante, devendo ser acrescida de proteína animal (carne ou frango). Poderá haver a necessidade de serem servidas sem resíduos.

As sopas e canjas serão porcionadas separadamente e servidas em recipientes descartáveis próprios para sopa, com capacidade de no mínimo 300ml, acompanhadas de colher descartável de material resistente e guardanapo descartável ensacados.

10.7 - Composição da Refeição – Dieta Geral

Componentes	Apresentação	Distribuição / Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramagens.	Porcionada
Salada	Um tipo com 2 componentes à base de legumes ou verduras.	Porcionada
Guarnição	Um tipo - Macarrão ou 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc	Porcionada
Acompanhamento	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
Sobremesa	Será oferecida uma fruta da época ou doce simples, servidos em dias alternados.	Porcionada
Suco	1 tipo	Porcionado

10.8 - Composição da Refeição – Dieta Especial

Componentes	Apresentação	Distribuição / Usuário
Prato principal	Um tipo protéico de acordo com a tabela de gramagens.	Porcionada
Salada	Um tipo com 2 componentes à base de legumes ou verduras.	Porcionada
Guarnição	Um tipo - Macarrão ou 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc	Porcionada
Acompanhamento	Arroz tipo 1 (ou macarrão) e feijão	Porcionada
Sopas	De legumes, de peixe, sopa creme, caldo verde, etc, ou canja.	Porcionada
Suco	1 tipo	Porcionado

10.9 – Tabela de gramagens

PRATO PRINCIPAL			
Denominação	Tipo	Funcionários/ Acompanhantes	Pacientes
Carne Bovina	Coxão mole	120 gramas	120 gramas
	Patinho	120 gramas	120 gramas
	Lagarto	120 gramas	120 gramas
	Carne Picada de Primeira Qualidade	120 gramas	120 gramas
Frango	Peito sem osso	120 gramas	120 gramas
	Coxa e sobrecoxa	250 gramas	250 gramas
Peixe	Filé de peixe	180 gramas	180 gramas
GUARNIÇÃO			
Denominação	Tipo	Per capita	
Farinha	Pirão, farofa, farinha torrada	40 gramas	0
Macarrão	Espaguete, parafuso ou talharim	50 gramas	50 gramas
Batata / Macaxeira	Purê ou Fritas	80 gramas	60 gramas
ACOMPANHAMENTO			
Denominação	Tipo	Per capita	
Arroz	Longo tipo 1	100 gramas	60 gramas
Feijão	Mulatinho, preto, carioca, jalo, colônia	40 gramas	60 gramas
Molhos / Temperos / Saladas	Todos	Livres	
Folhosos	XXXX	80 gramas	40 gramas
Crus	XXXX	80 gramas	40 gramas
Cozidos	XXXX	80 gramas	40 gramas

11 - TABELA PADRÃO DE DIETAS CONFORME CONSISTÊNCIA

TIPO DE DIETA / INDICAÇÃO		ALMOÇO	JANTAR
Líquida completa	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada; evolução da dieta líquida restrita em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial e outras.	Caldo de sopa	Caldo de sopa
Líquida pastosa	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau moderado; evolução da dieta líquida completa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Sopa liquidificada	Sopa liquidificada
Pastosa	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve; evolução da dieta líquida/pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia e outras.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada, fruta.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; soja texturizada, legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada, fruta.
Branda	Evolução da dieta pastosa em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, distúrbios do aparelho digestivo, doenças infecto-contagiosas, crônico-degenerativas e outras.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; sopa; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida, arroz temperado; sopa; fruta.
Livre	Evolução da dieta branda em pós-operatórios de cirurgia geral, de cabeça e pescoço, bucomaxilofacial, neurocirurgia, nos casos que não exijam modificação de consistência ou restrição de nutrientes.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; fruta; sobremesas elaboradas.	Carnes em geral em forma cozidos, guisados, assados, grelhados; frituras; legumes gratinados, fritos, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada mista cozida ou crua; arroz temperado; feijão; farinha; sopa; fruta; sobremesas elaboradas.
Líquida Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada, associada a doenças cardiovasculares.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.
Líquida Pastosa Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau moderada, associada a doenças cardiovasculares.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.	Sopa liquidificada sem sal - 300 ml.
Pastosa Hipossódica	Dificuldade de mastigação e deglutição em grau leve, associada a doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada sem adição de sal e frutas.	Carnes em geral, picadas ou desfiadas; legumes em forma de soufflê, cremes ou purê; arroz papa; sopa liquidificada sem adição de sal e frutas.
Branda Hipossódica	Nos casos de doenças cardiovasculares.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado; sopa sem adição de sal; fruta.	Carnes em geral, em forma de cozidos, guisados, assados, grelhados; legumes gratinados, em forma de soufflê, cremes ou purê; salada cozida ou crua; arroz temperado; sopa sem adição de sal; fruta.
Líquida Hipossódica para diabéticos	Dificuldade de mastigação e deglutição acentuada, associada a doenças cardiovasculares e Diabetes Mellitus.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.	Caldo de sopa sem sal - 300 ml.

A Proposta deverá ser entregue através do endereço eletrônico curriculo2@santacasabirigui.com.br

Prazo para envio : Até 05 de Maio de 2020

E para que chegue ao conhecimento de todos, expede-se este aviso.

Local: Birigui/SP

Data: 29/04/2020

Cláudio Castelão Lopes
Presidente