

SOLICITAÇÃO DE CONTRATAÇÃO

Processo nº: 0005/2025

Setor responsável: Departamento de Nutrição e Dietética

Data: 24/03/2025

Este processo reúne os documentos referentes à contratação de “serviços de alimentação para pacientes, acompanhantes e colaboradores do hospital CORA”, conforme descrito abaixo:

- Descritivo da solicitação (publicado no Portal da Transparência);
- Orçamentos comparativos de fornecedores/prestadores de serviço;
- Resultado da análise com a escolha do fornecedor/contratado, (publicado no Portal da Transparência);

A documentação visa garantir a transparência, rastreabilidade e conformidade com os procedimentos internos de contratação.

Responsável pela solicitação:

Goiânia, 24 de março de 2025.



Marco Aurélio dos Santos Leite
Engenheiro de Controle
e Automação
CREA-SP: 5070920048

Fundação PIO XII.
Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA.



TERMO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 0005/2025

Entidade Solicitante:

Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA.
3º Aditivo do Termo de Colaboração nº 3/2022.

Unidade Gerida:

Fundação PIO XII

Setor Responsável:

Departamento de Nutrição e Dietética

CNPJ:

49.150.352/0046-14

Data da Emissão:

15/03/2025.

1) OBJETO:

Solicita-se a apresentação de proposta comercial para levantamento de preços, com vistas à aquisição futura de bens e/ou serviços, conforme especificação detalhada abaixo:

2) ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS/ SERVIÇOS:

<i>Item:</i>	<i>Quantidade:</i>	<i>Unidade:</i>	<i>Descrição:</i>
01	01	Unitário	<p>A contratação tem como objetivo a prestação de serviços de alimentação para pacientes, acompanhantes e colaboradores do hospital, com fornecimento de todas as refeições diárias, conforme cardápios definidos pela equipe de nutrição da instituição. A empresa deverá fornecer alimentos prontos para consumo, com qualidade, segurança sanitária e valor nutricional adequado, obedecendo às legislações da ANVISA, do CFN e da Vigilância Sanitária local.</p> <p>Deverá ser garantido o preparo de dietas normais e especiais, conforme prescrição da equipe médica e nutricional, incluindo o atendimento a</p>

restrições alimentares específicas. A empresa também será responsável pelas refeições de acompanhantes autorizados e de colaboradores em regime de plantão, de acordo com as políticas institucionais.

Todos os insumos, mão de obra, utensílios necessários para a execução do serviço serão de responsabilidade da contratada. Os alimentos devem ser de primeira qualidade, com procedência comprovada e dentro do prazo de validade. A equipe deverá contar com nutricionista responsável, além de pessoal técnico treinado e em número suficiente para a operação.

A contratada deverá realizar controle diário de qualidade, incluindo coleta de amostras, aferição de temperaturas, higienização de áreas e utensílios, além de registros documentais disponíveis para auditoria. A distribuição das refeições deve respeitar os horários estabelecidos pelo hospital, sem atrasos ou interrupções. Falhas no fornecimento deverão ser corrigidas de forma imediata.

O contrato deverá prever indicadores de qualidade e satisfação, critérios de penalidade por descumprimento, reajuste por índice oficial e condições de pagamento conforme cronograma acordado.

3) DADOS NECESSÁRIOS NA PROPOSTA:

- Razão social, CNPJ, endereço completo, telefone e e-mail de contato;

- Validade da proposta (mínimo 30 dias);
- Condições de pagamento e entrega;
- Valor unitário e total dos itens/serviços;
- Marca/fabricante dos produtos, quando aplicável;
- Informar se há disponibilização de comodato e/ou serviços agregados (manutenção, treinamento, etc.).
- Em caso de proposta eletrônica, apresentar assinatura digital ou confirmação de envio por representante autorizado.

4) OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- Esta solicitação de cotação visa exclusivamente a composição de preço estimativo;
- O recebimento desta solicitação não implica obrigatoriedade de aquisição por parte da instituição;
- A cotação será utilizada para instrução de processo formal de aquisição, conforme o Regulamento de Compras;
- Para validação do processo, deverão ser obtidas no mínimo três propostas comerciais válidas, exceto nas exceções previstas em regulamento.
- A instituição poderá entrar em contato para esclarecimentos adicionais.

5) PRAZO PARA ENVIO DAS PROPOSTAS:

até 20/03/2025, para o e-mail: marco.leite@hospitaldeamor.com.br

Atenciosamente,

Goiânia, 15 de março de 2025.



Marco Aurélio dos Santos Leite
Engenheiro de Controle
e Automação
CREA-SP: 5070920048

Marco Aurélio dos Santos Leite
Engenheiro Clínico.
Fundação PIO XII.

Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA.



TERMO DE RESULTADO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 0005/2025

Entidade Solicitante:

Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA.
3º Aditivo do Termo de Colaboração nº 3/2022.

Unidade Gerida:

Fundação PIO XII

Setor Responsável:

Departamento de Nutrição e Dietética

CNPJ:

49.150.352/0046-14

Data da Emissão:

24/03/2025.

A comissão responsável pelo processo de cotação de preços, conforme Regulamento de Compras e Contratações da Organização Social, torna público o resultado apurado conforme os critérios técnico-econômicos estabelecidos na solicitação.

Empresas Participantes:

1. Vogue Alimentação e Nutrição Ltda - 04.675.771/0001-30;

Objeto da Cotação: contratação de uma empresa para prestação de serviços de alimentação para pacientes, acompanhantes e colaboradores do hospital.

Critério de Julgamento: Menor preço com atendimento integral às especificações técnicas exigidas.

EMPRESA VENCEDORA:

Vogue Alimentação e Nutrição Ltda - 04.675.771/0001-30.

Declara-se que foram cumpridas todas as exigências do Regulamento Interno de Compras e que a escolha da proposta vencedora segue os princípios da economicidade, eficiência e conformidade técnica.





SES
Secretaria de
Estado da
Saúde



Goiânia, 24 de março de 2025.

Comissão de Análise e Julgamento de Cotações:



Marco Aurélio dos Santos Leite
Engenheiro de Controle
e Automação
CREA-SP: 5070920048

Fundação PIO XII.
Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA.



PROPOSTA COMERCIAL

Prezada Senhora

Fernanda Chavaglia

Fundação Pio XII

Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA

Rua Guatambús, R. Doná Todica - Barravento, Goiânia - GO, 74594-111.

Inicialmente, gostaríamos de manifestar os nossos agradecimentos pela oportunidade concedida de apresentação da nossa organização e serviços.

A VOGUE S.A. é uma empresa onde desde a sua fundação vem se aprimorando no seu principal objetivo, que é o de oferecer saúde através de uma alimentação saudável e balanceada, buscando sempre a satisfação plena de seus clientes.

Temos como objetivo cumprir os compromissos com nossos clientes, com serviços e produtos de qualidade, com sistemas organizacionais, treinamento e desenvolvimento de nossas equipes.

Comprometidos com o sucesso dos nossos clientes, colaboradores e fornecedores; ampliamos com qualidade nossas áreas de atuação, buscando sempre a garantia da qualidade.

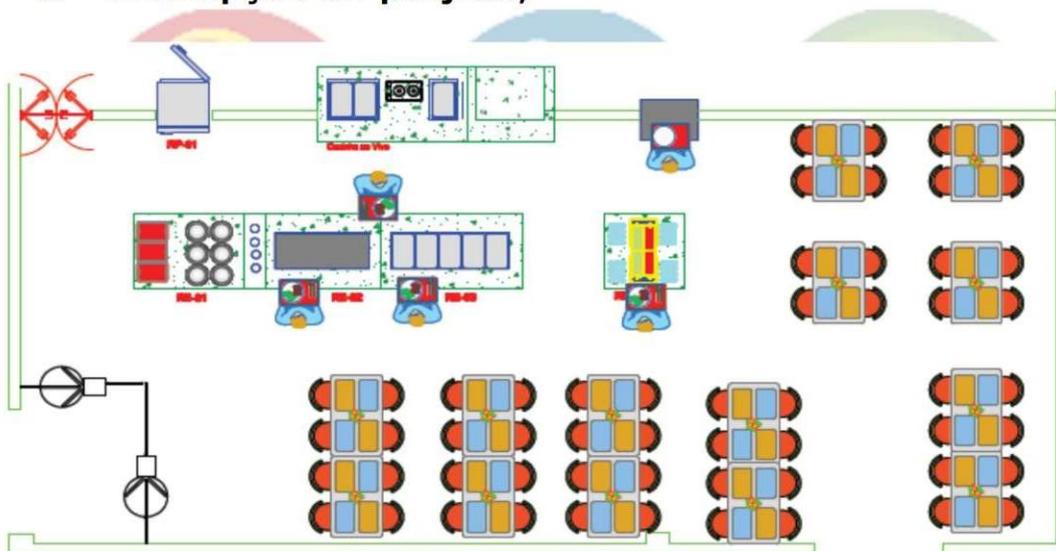
Para que a garantia da qualidade seja efetivamente concretizada, as atividades iniciam-se na avaliação contínua desde a concepção do projeto, passando pelo desenvolvimento do processo, forma de seleção e avaliação de fornecedores, concepção do sistema de qualidade, formas de retroalimentação de informações, atividades de inspeções, avaliações e auditorias nas operações de produção ou de prestação de serviços, incluindo atividades de treinamento geral e específico de pessoal.



I- DO PLANEJAMENTO DE IMPLANTAÇÃO

O processo de implantação passa por várias etapas:

A - Concepção do projeto;







B - Desenvolvimento do processo,

Seleção de equipe;

- Nutricionista
- Técnica em Nutrição
- Auxiliar Administrativo
- Auxiliar de Limpeza
- Equipe de Estoque
- Oficial de Cozinha
- Oficial de Serviço

Treinamento;

- Programa de Integridade – Compliance
- Segurança do Trabalho
- Controle Microbiológico e Higiene
- Relacionamento com o cliente
- Trabalho em equipe
- Manipulação de alimentos
- Preparação de pratos
- Proteção de Dados Pessoais (LGPD)

Abastecimento;

- Definir estoque de alimentos e utensílios
- Avaliação de cardápio de edital
- Elaboração de cardápio de inauguração
- Elaboração de pedido de compras de alimentos
- Provisão de utensílios



II- DA SEGURANÇA ALIMENTAR



A garantia da segurança alimentar seja quantitativamente (quantidade certa sem faltar nenhum dia) ou qualitativamente (certeza de boa procedência e valor nutricional, sempre balanceado). Para tanto, dispõe de estrutura operacional de forma a garantir:

- o atendimento diário da totalidade de seus clientes, nas distintas localidades; sendo que a cada novo contrato são efetuadas revisões que garantem a continuidade desse processo;
- a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos – zelando pela saúde de todos aqueles que ingerem as refeições que a empresa prepara;
- a capacidade de atendimento das necessidades nutricionais – que deve ser cumprido com o intuito de fornecer nutrição completa e adequada a todos;
- as condições de transporte seguro dos alimentos – o alimento deve chegar intacto ao local de preparo das refeições; não havendo condições para tal, ele nem mesmo deverá ser considerado na composição dos cardápios;
- os aspectos sensoriais/aceitabilidade – um bom prato tem que ser gostoso e bem aceito;
- equipe de nutricionistas trabalhando diretamente em sua operação;

III- DAS BOAS PRATICAS:



Visa elencar e detalhar todos os procedimentos operacionais padrão que asseguram as condições ideais de trabalho, tais como normas de higiene e limpeza dos alimentos e do local de trabalho, condições de armazenamentos e conservações dos alimentos, etc., sempre seguindo as resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA entre



elas RDC nº275/2002 e RDC nº216/2004, assim com as Portarias do Ministério da Saúde, em nosso Manual de Boas Práticas, Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

IV- DO FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO:

Desenvolve e disponibiliza pacotes específicos a cada público-alvo, levando em conta suas especificidades.

Restaurantes de Serviços: Dispõe de um grande número de cardápios balanceados com aspectos sensorial variado, procurando atender cada empresa e sua comunidade de forma individualizada e única. A operação pode ser viabilizada da forma que for de maior conveniência a cada um de nossos clientes; isto é: através de nossa cozinha industrial central, onde são preparadas as refeições que posteriormente serão transportadas ao local de consumo, ou por meio da administração de restaurante da empresa, cujos termos e particularidades de gestão serão definidos no momento da assinatura do contrato. Vale frisar que neste item enquadram-se Restaurantes Populares e Comercio em geral

A alimentação adequada é direito fundamental da pessoa humana inerente à sua dignidade e indispensável à realização dos direitos consagrados na Constituição Federal, nos da **VOGUE S.A.** temos o dever de adotar políticas e ações que se façam necessárias para promover e garantir a segurança alimentar e nutricional das pessoas privadas de liberdade.

Alimentação Hospitalar: Estrutura de forma a poder atender às especificidades das diversas dietas prescritas, conservando a qualidade e o rigor característico de sua operação. Todo esse cuidado é extensivo aos médicos, funcionários e visitantes do hospital, público igualmente importantes e presentes no dia-a-dia dessa instituição. Atua totalmente em acordo com as normas reguladoras de atividade nutricionais em hospitais e está habilitado a atender entidades de pequeno a grande porte, inclusive prontos-socorros e lactarias dos hospitais pediátricos, em qualquer localidade.

COM UTILIZAÇÃO DE LINHAS E PRODUTOS A SEGUIR:

CARRO DE TRANSPORTE DE BANDEJAS



Em aço inox escovado 304, 02 portas em aço inox com super imãs, capacidade: 22 bandejas, ou 44 pratos ou 44 sopeiras, dimensões: 122 A x 86,5 L x 59 C

BANDEJAS E BULES – ALBAM



Bule térmico com capacidade de 320 ml, altura 105mm e diâmetro 130mm, fabricado em PP (polipropileno), nas cores: Preto(café)/Marfim (Leite)/Verde(chá ou suco)



Bandeja Térmica Luxo, material de grande resistência, com isolamento térmico em espuma de poliuretano na base e na tampa.

Possui 05 cavidades, porém uma é na parte externa da Bandeja podendo ser usada para salada ou sobremesa; possui local apropriado para copo, sobremesa e talheres na base para facilitar o empilhamento. Capacidade para 1.395 ml.



Bandeja de café da manhã LUXO – Local para pão, fruta, frios, bolachas, 2 bules, xícara e um espaço central para manuseio dos alimentos.



Sopeira Térmica, com 04 cavidades, sendo uma oval, possui local apropriado para copo, sobremesa e talheres na base para facilitar o empilhamento. Capacidade para 630 ml



Capacidade: 1040ml, compartimentos divididos em 240ml / 300ml / 500ml;

Dimensões: 20,5cm (L) x 26,5cm (C) x 4cm (A); Matéria-prima: Polipropileno; Aquecimento: Microondas e/ou Módulos aquecidos, temperatura máxima 110°C;

SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Os dados inseridos nesta Carta de Apresentação e proposta foram desenvolvidos levando em consideração as recomendações da Organização Mundial de Saúde - OMS, quanto às necessidades nutricionais requeridas de acordo com a idade e atividade, com base na "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A.), conforme especificações contastes na

PROPOSTA DE PREÇOS N.º 1 – **VOGUE S.A** a seguir:

Com base nas necessidades diárias de calorias para adultos o cardápio atingi média de 2.300 (duas mil e trezentas) kcal/dia, atendendo às necessidades das diversas faixas etárias, e ambos os sexos, sendo que, nos realizamos os cálculos referentes ao valor nutricional de cada refeição diária, por calorias e porções, apresentando essa informação mensalmente.

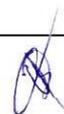
FUNCIONÁRIOS E ACOMPANHARES

Serviço: Desjejum

Preparação	Item	PC Pronto	Insumo
Bebidas	Café com açúcar	100 ml	CAFÉ EM PÓ
			CHÁ
			AÇÚCAR / ADOÇANTE SACHE
	Leite Puro	200 ml	LEITE INTEGRAL UHT
Panificados	Pão Frances (50g)	50 g	PÃO FRANCES 50GR COM MARGARINA 10G
Descartáveis	Descartáveis	1 und	COPO DESCARTÁVEL 200 ML

Serviço: Lanche/Ceia

Preparação	Item	PC Pronto	Insumo
Bebidas	Suco(concentrado) (Polpa Líquida)	200 ml	POLPA LIQUIDA/CONCENTRADO - MARACUJÁ, OU MANGA, OU GOIABA, OU ABACAXI E OUTRAS
			CAFÉ EM PÓ
			CHÁ
			AÇÚCAR / ADOÇANTE SACHE
			COPO DESCARTÁVEL 200 ML
Panificados e ou Quintada	Pão (50g) e ou Quitanda	50 gr	PÃO DOCE (CARECA, MILHO, MANDI E ROSCA), OS BISCOITOS, A BROA, A ROSCA, O SEQUILHO, O BOLO E PÃO FRANCÊS 50G.



Serviço: Almoço / Jantar

Preparação	Item	PC Pronto	Insumo
Salada ***	Folhosos	75 gr	ALFACE (AMERICANA, LISA, CRESPA ROXA ROMANA) OU COUVE OU ACELGA
	Tomate e ou legumes		TOMATE, OU ABOBRINHA, OU BETERRABA, OU CENOURA E OU INHAME
Acompanhamento	Arroz	200 gr	ARROZ BRANCO TIPO 1
	Feijão **	120 gr	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1
Prato Principal	Carne Bovina 1ª *	150 gr	PATINHO PEÇA RESFRIADO
	Carne Bovina 2ª *	150 gr	ACÉM PEÇA RESFRIADO
	Frango Sem Osso	150 gr	FILÉ DE PEITO DE FRANGO RESFRIADO
	Frango Com Osso	180 gr	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO C/OSSO RESF.
	Carne Suína	150 gr	PALETA SUÍNA S/ PELE E S/ OSSO
	Peixe	120 gr	FILÉ DE PANGA, FILÉ DE MERLUZA, FILÉ DE MAPARÁ) PODERÁ COMPOR O CARDÁPIO DESDE QUE APROVADO PREVIAMENTE ENTRE AS PARTES.
Guarnição	Legumes	120 gr	BATATA INGLESA, OU BETERRABA, OU CENOURA, OU MANDIOCA, ABÓBORA, OU ABOBRINHA, OU CARÁ E OU CHUCHU, ANGU DE MILHO POLENTA, PURÊ DE BATATA
	Farofa	75 gr	FARINHA DE MANDIOCA TORRADA BIJUZINHO
	Macarrão	120 gr	MACARRÃO ESPAGUETE, PENNE, FUSILLIM
Bebida	Suco(concentrado) (Polpa Líquida)	200 ml	POLPA LIQUIDA/CONCENTRADO - MARACUJÁ, OU MANGA, OU GOIABA, OU ABACAXI E OUTRAS
Sobremesa	Gelatina ou fruta (alternados)	und	FRUTA (BANANA MAÇÃ LARANJA E/OU MEXERICA) E GELATINA

** Será fornecido feijoada toda a sexta-feira

*** Disponibilizando em bancada de apoio temperos como Azeite, Sal, Vinagre de Maçã e Molho de Pimenta, assim como, Farinha de mandioca.

No caso das refeições fornecidas individualmente

Descartáveis	Kit Descartáveis	1 UND	Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C
			Garfo Descartável Refeição LEITOSO
			Faca Descartável Refeição LEITOSA
			Saco Plástico P/Talher 8x23
			Guardanapo 18 X 20
			Copo Descartável 200 ml



Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C

Obs.: Caso seja disponibilizado espaço para higienização, para melhor benefício aos comensais, o fornecimento de refeições poderá ser em Gns, disponibilizar os descartáveis ou louça (prato, talher).

PACIENTES

DESJEJUM DE PACIENTES

ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LAXATIVA, HIPOSSÓDICA, HIPERCALÓRICA , HIPERPROTEICA, HIPERCALÓRICA E HIPERPROTEICA	PARA CONTROLE GLICÊMICO, PARA CONTROLE GLICÊMICO + HIPOSSÓDI CA	APLV	SEM IRRITANTES GÁSTRICOS	OBSTIPANTE	HIPOLIPÍDICA	ISENTA DE GLÚTEN
Café com açúcar	m	100	100 (S/ açúcar)	100	-	100 (S/ açúcar)	100	100
Leite puro	mL	200	200	(Sem leite, substituir por suco, chá ou leite vegetal)	200	200 (Leite zero lactose)	200 (Desnatado)	200
<u>ou</u> Leite c/ achocolatado	mL	200	200/10 (Achocolatado Diet)	(Sem leite, substituir por suco, chá ou leite vegetal)	200	-	-	-
<u>ou</u> Leite caramelado	mL	200	-	(Sem leite, substituir por suco, chá ou leite vegetal)	200	-	-	200

Pão (francês, mandi, milho, batata, careca, forma, integral)	g	50 (Branda e Pastosa: não usar pão francês) Hipercalórica, Hiperproteica e Hiper Hiper: + 1 fatias de queijo ou 1 ovo)	50 (Integrais)	50 (Preparações s/ leite e derivados)	50	50	50	50 (Preparações s/ glúten)
Margarina	10g	01 (Hipossódica: sem sal)	01 (Hipossódica: sem sal)	-	01	01 (Light)	01 (Light)	01
Fruta	Porção	01 (Laxativa: laxativa)	01	01	01	01	01	01

INCLUINDO VARIAÇÕES E COMBINAÇÕES

LANCHE DE PACIENTES- QUANTIDADE DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Livre, branda, pastosa, laxativa, hipossódica, hipercalórica, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica	Para controle glicêmico, Para controle glicêmico + hipossódica	APLV	Sem irritantes gástricos	Obstipante	Hipolipídica	Isenta de glúten
Suco(concentrado)	mL	200 (Laxativo: suco laxativo)	200 (Sem suco, com iogurte diet)	200	200 (Sem sucos ácidos)	200 (S/ açúcar) (Obstipante: suco obstipante)	200	200
Produtos de panificação	Porção	01	01 (Preparações integrais)	01 (Preparações s/ leite e derivados)	01	01	01 (Preparações com baixa gordura)	01 (Preparações s/ glúten)

INCLUINDO VARIAÇÕES E COMBINAÇÕES



CEIA DE PACIENTES – QUANTIDADES DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

ALIMENTO/ PREPARAÇÃO	UND	Livre, branda, pastosa, laxativa, hipossódica, hipercalórica, hiperproteica, hipercalórica e hiperproteica	Para controle glicêmico, Para controle glicêmico + hipossódica	APLV	Sem irritantes gástricos	Obstipante	Hipolipídica	S/glúten
Suco(concentrado)	mL	200 (Laxativo: suco laxativo) (Hiperclórica, Hiperproteica e Hiper Hiper: não)	200 (S/ açúcar)	200	200	200 (S/ açúcar) (Obstipante: suco obstipante)	200	200
ou Chá com açúcar	mL/g	200 (Hiperclórica, Hiperproteica e Hiper Hiper: não)	200 (S/ açúcar)	200	200	200 (S/ açúcar)	200	200
ou Leite puro	mL	200	200	-	200	200 (Leite zero lactose)	200 (Leite desnatado)	200
ou Leite c/ achocolatado	mL	200	200 (DM - achocolatado diet)	-	200	-	-	-
ou Leite c/ caramelado	mL	200	-	-	200	-	-	200
ou Bebida Vegetal	mL	-	-	200	-	200 (S/ açúcar)	-	-
+ Biscoito (cream cracker, doce)	g	30 (Hiperclórica e Hiper Hiper: 60g)	30 (Integral)	30 (S/ leite e derivados)	30	30	30	30 (S/ glúten)
OU								
Mingau	mL	200 (Hiperclórica e Hiper Hiper: + biscoito)	200 (S/ açúcar) (Só aveia, fubá)	200 (Com leite vegetal)	200	200 (C/ leite vegetal s/ açúcar)	200 (Leite desnatado)	200 (Preparações s/ glúten)

INCLUINDO VARIAÇÕES E COMBINAÇÕES

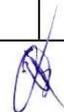
ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES - QUANTIDADES DE ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO

Alimento/ preparação	Und	Livre, hipossódica, sem lactose, sem irritantes gástricos, sem glúten, hipercalórica, hipocalêmica	Branda	Pastosa	Para controle glicêmico e Laxativa	Obstipante / hipolipídica	Hiperproteica	Hipercalórica e hiperproteica
Salada de vegetais A	g	80	-	-	100 (Sendo 1 vegetal folhoso)	-	Igual a livre	Igual a livre
Arroz	g	130 (Hipossódico:	130 (Bem	100 (Arroz	100	130 (Arroz da	Igual a livre	200

Alimento/ preparação	Und	Livre, hipossódica, sem lactose, sem irritantes gástricos, sem glúten, hipercalórica, hipocalêmica	Branda	Pastosa	Para controle glicêmico e Laxativa	Obstipante / hipolipídica	Hiperproteica	Hipercalórica e hiperproteica
		sal reduzido) (Hiper-calórica: 200g)	cozido)	papa)		branda)		
Feijão	g	90 (Hipocalêmica: feijão lavado, só grão)	90	90 (Batido)	120	90 (sem óleo) (Obstipante: só o caldo)	Igual a livre	120
Carne bovina	g	100	100 (Bem cozida)	100 (Desfiada / moída)	Igual a livre	100 (Sem óleo)	180	180

<u>ou</u> frango: s/ osso (peito), c/ osso (coxa, sobrecoxa)	g	Sem osso- 100 Com osso- 150	Sem osso- 100 Com osso- 150 (Bem cozido)	100 (Ao molho e desfiado)	Igual a livre	Sem osso- 100 Com osso- 150 (Sem óleo)	Sem osso- 180 Com osso- 250	Sem osso- 180 Com osso- 250
<u>ou</u> suíno	g	Sem osso- 120	-	-	Igual a livre	Sem osso- 120 (Sem óleo)	Sem osso- 180	Sem osso- 180
Guarnições: Vegetais A, B, e/ou C	g	90	120 (2 tipos)	120 (2 tipos de purês)	90 (Sem vegetal C) (Laxativa: vegetal laxativo)	120 (2 tipos)	Sem osso- 180 Com osso- 400	Igual a livre
<u>ou</u> farofa	g	90 (Hipossódico: sal reduzido)	-	-	-	Igual a livre	Igual a livre	Igual a livre
<u>ou</u> macarrão/polenta	g	100 (Hipossódico: sal reduzido)	100	100 (50g macarrão massa curta + 60g de guarnição)	-	Igual a livre	Igual a livre	Igual a livre
OU								
Sopa / Caldo	mL	500 (Hipossódico: sal	500	500	500	500 (Vegetais	500 (Acrescido de 1	500 (Acrescido de 1

Alimento/preparação	Und	Livre, hipossódica, sem lactose, sem irritantes gástricos, sem glúten, hipercalórica, hipocalêmica	Brandas	Pastosas	Para controle glicêmico e Laxativa	Obstipante / hipolipídica	Hiperproteica	Hipercalórica e hiperproteica
		reduzido) (S/ glúten: macarrão sem glúten)				obstipantes)	unidade de ovo)	unidade de ovo)



Torrada	g	30	30 (Pão macio sem assar)	30 (Pão macio sem assar)	30 (Integral)	30	30	30
---------	---	----	-----------------------------	-----------------------------	------------------	----	----	----

Composição do cardápio Pediatria

TIPO DE REFEIÇÕES	ALIMENTO/PREPARAÇÃO	UND	PASTOSA PED (6 - 7 MESES)	BRANDA PED (8 - 12 MESES)	LIVRE PED (1 - 2 ANOS)
Desjejum	Leite com achocolatado	mL	-	Panqueca de banana (25g) ou	200
	Pão	g	-		25
	Margarina	10g	-		01
		10g		Ovo mexido (1 ovo) ou	
	Fruta	Porção	-	Bolo sem leite (25g)	01
Colação	Fruta	Porção	Papa de Fruta	Fruta picada	Fruta picada
Almoço e Jantar	Salada crua	g	-	-	30
	Arroz branco	g	50	75	75
	Feijão de caldo	g	25	50	50
	Carne (branca ou vermelha)	g	Sem osso - 30 (Desfiada/moída)	Sem osso - 60 (Bem cozida. Picada ou moída)	Sem osso - 90 (Picada ou moída) Com osso -120
	Guarnição (verdura, massa ou farofa)	g	30 (1 tipo de purê de verdura)	60 (2 tipos vegetais ou 30g de massa curta + 30g de vegetal)	60 (2 tipos vegetais ou 30g de massa curta + 30g de vegetal)
Lanche	Suco (concentrado)	mL	Papa de Fruta	Fruta picada	200
	Produtos de panificação	Porção			01 porção PED
Ceia	Suco	mL	-	-	200
	ou Leite	mL	-	-	200
	+ Biscoito tipo (cream cracker, doce)	g	-	-	30

	ou Mingau	mL	-	-	200
--	-----------	----	---	---	-----

Tabela de frequência de pratos proteicos e tipos de cortes

Produto	Frequência	Tipo de cortes
Carne Bovina	2 vezes por semana	Acém, paleta, músculo, capa de filé
Frango com osso	2 vezes por semana	Coxa de frango, sobrecoxa de frango,
Frango sem osso	6 vezes por semana	Filé de peito de frango, sassami
Carne Suína	3 vezes por semana	Paleta suína, pernil, lombo,
Linguiça	1 vez por semana	Linguiça de frango, linguiça suína

Observações:

1. Não é permitido o uso de aparas de carnes nem reaproveitamento de sobras.
2. Não poderá ser utilizado carne com nervos e com excesso de gordura.
3. Não poderá ser usado pele de frango e excesso de gordura para pacientes.
4. Para pacientes, a carne moída usada deverá ser patinho ou peixinho.
5. O peixe (filé de panga, filé de merluza, filé de mapará) poderá compor o cardápio desde que aprovado previamente entre as partes.

No caso das refeições fornecidas individualmente

Descartáveis	Kit Descartáveis	1 UND	
			Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C
			Garfo Descartável Refeição LEITOSO
			Faca Descartável Refeição LEITOSA
			Saco Plástico P/Talher 8x23
			Guardanapo 18 X 20
			Copo Descartável 200 ml



Marmitex de Siry Global, de Polipropileno (PP) temperatura máxima 110°C



1ª ETAPA

O PREÇO PROPOSTO, ENVOLVE TODA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, SENDO AS COPEIRAS DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE. MÊS DE ABRIL

Evento de integração dia 02/03/2025

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum (Kit)	330	R\$ 15,00	R\$ 4.950,00

Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores - dias 07 a 30 de abril de 2025

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO DIÁRIO	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	90	2.160	R\$ 15,00	R\$ 32.400,00
2	Almoço	120	2.880	R\$ 32,00	R\$ 92.160,00
3	Lanche	35	840	R\$ 15,00	R\$ 12.600,00
4	Jantar	60	1.440	R\$ 32,00	R\$ 46.080,00
5	Ceia	20	480	R\$ 15,00	R\$ 7.200,00

Obs.: Proposta corresponde ao quantitativo estimado e poderá sofrer alteração conforme a solicitação da CONTRATANTE;

VALOR TOTAL POR EXTENSO 1ª ETAPA - R\$ 195.390,00 (CENTO E NOVENTA E CINCO MIL E TREZENTOS E NOVENTA REAIS)



2ª ETAPA

O PREÇO PROPOSTO, ENVOLVE TODA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, SENDO AS COPEIRAS DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE. MESES DE MAIO E JUNHO

Quantidade Estimada de Refeições para Pacientes

ITEM	TIPO REFEIÇÃO	TIPOS DE DIETAS	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	Livre	13	390	R\$ 15,00	R\$ 5.850,00
		Brandia	3	90	R\$ 15,00	R\$ 1.350,00
		Pastosa	1	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
		Líquida	1	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 15,00	R\$ 450,00
2	Colação	Livre	8	240	R\$ 4,50	R\$ 1.080,00
		Brandia	3	90	R\$ 4,50	R\$ 405,00
		Pastosa	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
3	Almoço	Livre	13	390	R\$ 32,50	R\$ 12.675,00
		Brandia	3	90	R\$ 32,50	R\$ 2.925,00
		Pastosa	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
		Líquida	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
4	Lanche	Livre	13	390	R\$ 14,80	R\$ 5.772,00
		Brandia	3	90	R\$ 14,80	R\$ 1.332,00
		Pastosa	1	30	R\$ 14,80	R\$ 444,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 14,80	R\$ 444,00
		Líquida	1	30	R\$ 14,80	R\$ 444,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 14,80	R\$ 444,00
5	Jantar	Livre	13	390	R\$ 32,50	R\$ 12.675,00
		Brandia	3	90	R\$ 32,50	R\$ 2.925,00
		Pastosa	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
		Líquida	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 32,50	R\$ 975,00

6	Ceia	Livre	13	390	R\$ 14,50	R\$ 5.655,00
		Branda	3	90	R\$ 14,50	R\$ 1.305,00
		Pastosa	1	30	R\$ 14,50	R\$ 435,00
		Líquida Pastosa	1	30	R\$ 14,50	R\$ 435,00
		Líquida	1	30	R\$ 14,50	R\$ 435,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 14,50	R\$ 435,00

Quantidade Estimada de Refeições para Acompanhantes

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	15	450	R\$ 15,00	R\$ 6.750,00
2	Almoço	15	450	R\$ 31,50	R\$ 14.175,00
3	Lanche	15	450	R\$ 14,90	R\$ 6.705,00
4	Jantar	15	450	R\$ 31,50	R\$ 14.175,00
5	Ceia	15	450	R\$ 14,50	R\$ 6.525,00

Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	90	2.700	R\$ 15,00	R\$ 40.500,00
2	Almoço	120	3.600	R\$ 32,00	R\$ 115.200,00
3	Lanche	35	1.050	R\$ 15,00	R\$ 15.750,00
4	Jantar	60	1.800	R\$ 32,00	R\$ 57.600,00
5	Ceia	20	600	R\$ 15,00	R\$ 9.000,00

Quantidade Estimada de Café

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Café/Chá pronto para consumo	Litro	5	150	R\$ 12,00	R\$ 1.800,00

Quantidade Estimada de Alimentos Extras

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	PER CAPTA (ALIMENTO PRONTO)	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Água de coco	1 und (200ml)	1	30	R\$ 5,33	R\$ 159,90
2	Bolo de aniversário	1 unidade (100 g)	5	150	R\$ 12,90	R\$ 1.935,00
3	Limão Taiti	1 und	1	30	R\$ 0,15	R\$ 4,50

4	Doce em pasta	40 g	5	150	R\$ 2,00	R\$ 300,00
5	Frutas diversas	1 porção	20	600	R\$ 3,10	R\$ 1.860,00
6	logurte	1 und (200 ml)	10	300	R\$ 6,50	R\$ 1.950,00
7	Paçoquinha de amendoim	1un/22 g	1	30	R\$ 35,00	R\$ 1.050,00
8	Picolé	50 g	3	90	R\$ 4,50	R\$ 405,00
9	Pipoca em saco de papel	15 g	10	300	R\$ 1,95	R\$ 585,00
10	Polpa de açaí	100 g	1	30	R\$ 9,00	R\$ 270,00
11	Refrigerante	350 ml	1	30	R\$ 8,00	R\$ 240,00
12	Salada de frutas	200 g	3	90	R\$ 10,00	R\$ 900,00
13	Sorvete	100 g	2	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
14	Suco concentrado cítrico para preparo de exame (laranja, limão ou maracujá)	1 und	5	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
15	Suco concentrado sabores diversos	1 und (200 ml)	5	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00

Obs.: Proposta corresponde ao quantitativo estimado e poderá sofrer alteração conforme a solicitação da CONTRATANTE;

**VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO POR EXTENSO 2ª ETAPA - R\$ 368.444,40
(CENTO E NOVENTA E CINCO MIL E TREZENTOS E NOVENTA REAIS)**

**VALOR TOTAL ESTIMADO POR EXTENSO 2ª ETAPA - R\$ 736.888,80
(SETECENTOS E TRINTA E SEIS MIL E OITOCENTOS E OITENTA E OITO REAIS E OITENTA CENTAVOS)**



3ª ETAPA

O PREÇO PROPOSTO, ENVOLVE TODA A PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES, SENDO AS COPEIRAS DE RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE.

Demais meses

Quantidade Estimada de Refeições para Pacientes

ITEM	TIPO REFEIÇÃO	TIPOS DE DIETAS	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	Livre	35	1.050	R\$ 15,00	R\$ 15.750,00
		Branda	5	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
		Pastosa	5	150	R\$ 15,00	R\$ 2.250,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 15,00	R\$ 900,00
		Líquida	2	60	R\$ 15,00	R\$ 900,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 15,00	R\$ 900,00
2	Colação	Livre	20	600	R\$ 4,50	R\$ 2.700,00
		Branda	4	120	R\$ 4,50	R\$ 540,00
		Pastosa	2	60	R\$ 4,50	R\$ 270,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 4,50	R\$ 270,00
		Líquida	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
		Líquida Restrita	1	30	R\$ 4,50	R\$ 135,00
3	Almoço	Livre	35	1.050	R\$ 32,50	R\$ 34.125,00
		Branda	5	150	R\$ 32,50	R\$ 4.875,00
		Pastosa	5	150	R\$ 32,50	R\$ 4.875,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00
		Líquida	2	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00
4	Lanche	Livre	35	1.050	R\$ 14,80	R\$ 15.540,00
		Branda	5	150	R\$ 14,80	R\$ 2.220,00
		Pastosa	5	150	R\$ 14,80	R\$ 2.220,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 14,80	R\$ 888,00
		Líquida	2	60	R\$ 14,80	R\$ 888,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 14,80	R\$ 888,00
5	Jantar	Livre	35	1.050	R\$ 32,50	R\$ 34.125,00
		Branda	5	150	R\$ 32,50	R\$ 4.875,00
		Pastosa	5	150	R\$ 32,50	R\$ 4.875,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00
		Líquida	2	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 32,50	R\$ 1.950,00

6	Ceia	Livre	35	1.050	R\$ 14,50	R\$ 15.225,00
		Branda	5	150	R\$ 14,50	R\$ 2.175,00
		Pastosa	5	150	R\$ 14,50	R\$ 2.175,00
		Líquida Pastosa	2	60	R\$ 14,50	R\$ 870,00
		Líquida	2	60	R\$ 14,50	R\$ 870,00
		Líquida Restrita	2	60	R\$ 14,50	R\$ 870,00

Quantidade Estimada de Refeições para Acompanhantes

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	50	1.500	R\$ 15,00	R\$ 22.500,00
2	Almoço	50	1.500	R\$ 31,50	R\$ 47.250,00
3	Lanche	50	1.500	R\$ 14,90	R\$ 22.350,00
4	Jantar	50	1.500	R\$ 31,50	R\$ 47.250,00
5	Ceia	50	1.500	R\$ 14,50	R\$ 21.750,00

Quantidade Estimada de Refeições para Colaboradores

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Desjejum	90	2.700	R\$ 15,00	R\$ 40.500,00
2	Almoço	120	3.600	R\$ 32,00	R\$ 115.200,00
3	Lanche	35	1.050	R\$ 15,00	R\$ 15.750,00
4	Jantar	60	1.800	R\$ 32,00	R\$ 57.600,00
5	Ceia	20	600	R\$ 15,00	R\$ 9.000,00

Quantidade Estimada de Café

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE MEDIDA	QUANTITATIVO DIÁRIA	QUANTITATIVO MENSAL	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Café/Chá pronto para consumo	Litro	5	150	R\$ 12,00	R\$ 1.800,00

Quantidade Estimada de Alimentos Extras

ITEM	TIPOS DE REFEIÇÃO	Per Capta (alimento Pronto)	Quantitativo Diária	Quantitativo mensal	PREÇO UNITÁRIO	VALOR TOTAL DO ITEM
1	Água de coco	1 und (200ml)	1	30	R\$ 5,33	R\$ 159,90
2	Bolo de aniversário	1 unidade (100 g)	5	150	R\$ 12,90	R\$ 1.935,00
3	Limão Taiti	1 und	1	30	R\$ 0,15	R\$ 4,50

4	Doce em pasta	40 g	5	150	R\$ 2,00	R\$ 300,00
5	Frutas diversas	1 porção	45	1350	R\$ 3,10	R\$ 4.185,00
6	logurte	1 und (200 ml)	30	900	R\$ 6,50	R\$ 5.850,00
7	Paçoquinha de amendoim	1un/22 g	1	30	R\$ 35,00	R\$ 1.050,00
8	Picolé	50 g	3	90	R\$ 4,50	R\$ 405,00
9	Pipoca em saco de papel	15 g	10	300	R\$ 1,95	R\$ 585,00
10	Polpa de açaí	100 g	1	30	R\$ 9,00	R\$ 270,00
11	Refrigerante	350 ml	1	30	R\$ 8,00	R\$ 240,00
12	Salada de frutas	200 g	3	90	R\$ 10,00	R\$ 900,00
13	Sorvete	100 g	2	60	R\$ 5,00	R\$ 300,00
14	Suco concentrado cítrico para preparo de exame (laranja, limão ou maracujá)	1 und	5	150	R\$ 8,00	R\$ 1.200,00
15	Suco concentrado sabores diversos	1 und (200 ml)	5	150	R\$ 10,00	R\$ 1.500,00

Obs.: Proposta corresponde ao quantitativo estimado e poderá sofrer alteração conforme a solicitação da CONTRATANTE;

VALOR TOTAL MENSAL ESTIMADO POR EXTENSO 3ª ETAPA - R\$ 591.113,40 (QUINHENTOS E NOVENTA E UM MIL E CENTO E TREZE REAIS E QUARENTA CENTAVOS)

Validade da proposta: 30 (trinta) dias.

Aparecida de Goiânia/GO, 20 de março de 2025.



VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA
 CNPJ 04.675.771/0001-30
 Dalierme Aparecido Barbosa Ribeiro
 REPRESENTANTE LEGAL

CNPJ: 04.675.771/0001-30

RAZÃO SOCIAL: VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA.

NOME FANTASIA: VOGUE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

ENDEREÇO: Av. São Paulo, s/nº, Quadra 40 Lote 08, Parque Real Goiânia, Aparecida de Goiânia, Goiás, CEP 74.910-095.

TELEFONE: (62) 3923-1666

E-MAIL: comercial@voguesa.com.br



ESTUDO DE VIABILIDADE E SOLICITAÇÃO DE APROVAÇÃO DE COMPRA

1. Contextualização da Demanda

O CORA necessita de fornecimento contínuo de refeições para colaboradores, pacientes e acompanhantes, abrangendo café da manhã, almoço, lanche, jantar e ceia, garantindo a adequada nutrição e bem-estar de todos.

2. Escopo da Proposta

A proposta da empresa Vogue está estruturada em três etapas:

1ª Etapa – R\$ 195.390,00

Período: Evento de integração (02/03/2025) e fornecimento diário de refeições para colaboradores de 07 a 30/04/2025.

Abrangência: Kits de desjejum para evento e refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

2ª Etapa – R\$ 367.089,90

Período: Meses de maio e junho de 2025.

Abrangência: Quantidade estimada mensal de refeições para colaboradores, pacientes e acompanhantes.

3ª Etapa – R\$ 589.443,90 Período:

Julho de 2025 em diante.

Abrangência: Quantidade estimada mensal de refeições para colaboradores, pacientes e acompanhantes.

3. Avaliação Técnica

Abrangência: Cobertura completa das necessidades alimentares do público-alvo em todas as etapas.

Capacidade de Atendimento: Quantitativos diários e mensais compatíveis com a demanda do CORA.

Preço: Valores unitários condizentes com o mercado e proporcionais à complexidade logística.



Infraestrutura e Logística: Capacidade comprovada para produção e entrega diária das refeições.

Flexibilidade: Possibilidade de ajuste de quantitativos conforme solicitação da contratante.

4. Riscos e Mitigações

Risco: Dependência de único fornecedor.

Mitigação: Monitoramento da execução e registro de desempenho.

Risco: Alterações de demanda não previstas.

Mitigação: Cláusula de ajuste de quantitativo já prevista na proposta.

5. Conclusão e Recomendação

Considerando que a proposta atende integralmente às especificações, apresenta valores compatíveis com o mercado, demonstra capacidade técnica e operacional e oferece flexibilidade de atendimento, recomenda-se a contratação da empresa Vogue para fornecimento de refeições ao CORA, nas condições e valores apresentados para as três etapas do contrato.

Parecer da Diretoria:

- (X) Aprovado;
- () Reprovado;
- () Reencaminhar com ajustes;



Marco Aurélio dos Santos Leite
Engenheiro de Controle
e Automação
CREA-SP: 5070920048