

Goiânia, 13 de maio de 2026.

FUNDAÇÃO PIO XII


COMPLEXO ONCOLÓGICO DE REFERÊNCIA DO ESTADO DE GOIÁS – CORA.

RESULTADO DO EDITAL Nº 0014/2026

OBJETO: RESULTADO DO EDITAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, AQUISIÇÃO DE BENS E INSUMOS HOSPITALARES.

A **Fundação Pio XII**, Organização Social Civil (OSC) gestora do **Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás - CORA**, em Goiânia/GO, em razão do contrato de gestão referente ao 4º Aditivo do Termo de Colaboração nº 3/2022, firmado com a **Secretaria de Estado da Saúde de Goiás (SES-GO)**, nos termos do seu Regulamento de Compras e Contratação de Serviços, torna público o **RESULTADO DO EDITAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, AQUISIÇÃO DE BENS E INSUMOS HOSPITALARES**.

RESULTADO DO EDITAL PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS, AQUISIÇÃO DE BENS E INSUMOS HOSPITALARES: ANEXO I.

Documento assinado digitalmente
 **ALINE SOUSA TEJADA**
Data: 13/05/2026 13:00:39-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Aline Sousa Tejada
Nutricionista de Produção
Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA.

ANEXO I

1 - EMPRESAS PARTICIPANTES:

- 1) LG ALIMENTAÇÃO – CNPJ: 32.158.683/0006-00;
 - 2) VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA – CNPJ: 04.675.771/0001-30;
 - 3) O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA – CNPJ: 01.646.611/0001-74.
-

2 - EMPRESA VENCEDORA:

Nome da empresa: LG ALIMENTAÇÃO – CNPJ: 32.158.683/0006-00;
Valor total ofertado: Valor de acordo com o tipo de Refeição.

3 - OBSERVAÇÕES IMPORTANTES:

- Este documento visa exclusivamente a composição de preço estimativo;
- O resultado 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;
- A instituição poderá entrar em contato para esclarecimentos adicionais.

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.



LG ALIMENTAÇÃO

**PROPOSTA COMERCIAL
HOSPITAL CORA (TRANSPORTADA)
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**



DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos, utensílios necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão- de-obra especializada, pessoal técnico para apoio e supervisão em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, considerando as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

Para o fornecimento das refeições, a LG Alimentação observa os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado ao cliente, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais.

O fornecimento será nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.



ESCOPO DE COMPOSIÇÃO DE MÃO DE OBRA

Função	Qtde. Empregados
Nutricionista RT	1
Técnico em Nutrição	2
Cozinheiro	2
MEIO OFICIAL	2
Auxiliar de Cozinha	3
Auxiliar de Cozinha Noturno	2
Copeiro Hospitalar	4
Copeiro Hospitalar Noturno	2
Aux. Estoque	1
Aux. Serviços Gerais	3
Aux Administrativo de estoque	2
Aux. Serviços Gerais Noturno	2



MODELO DE DISTRIBUIÇÃO PACIENTE

Distribuição com utilização de pratos para pacientes e acompanhantes respeitando a composição contratual e distribuição de forma segura com apresentação atrativa para obtenção da aceitação das refeições por parte dos usuários.



DEGUSTAÇÃO DE REFEIÇÕES



Oferecemos refeições personalizadas para cada necessidade e acompanhantes que por ventura melhorem a ingestão alimentar. Todo serviço é servido conforme solicitação da Nutrição Clínica.



MODELO DE DISTRIBUIÇÃO REFEITÓRIO

Distribuição utilizando buffet com preparações bem apresentadas e saborosas.

 | LG ALIMENTAÇÃO





PROPOSTA DE VALORES

	Serviço	Valor da Refeição
1	DESJEJUM ACOMPANHANTE	R\$ 16,50
2	DESJEJUM PACIENTE	R\$ 16,50
3	DESJEJUM COLABORADOR	R\$ 16,50
4	COLAÇÃO PACIENTE	R\$ 14,30
5	ALMOÇO ACOMPANHANTE	R\$ 28,00
6	ALMOÇO PACIENTE	R\$ 28,00
7	ALMOÇO COLABORADOR	R\$ 28,00
9	LANCHE ACOMPANHANTE	R\$ 16,50
10	LANCHE PACIENTE	R\$ 16,50
11	LANCHE COLABORADOR	R\$ 16,50
12	JANTAR ACOMPANHANTE	R\$ 28,00
13	JANTAR PACIENTE	R\$ 28,00
14	JANTAR COLABORADOR	R\$ 28,00
15	CEIA COLABORADOR	R\$ 16,50
16	CEIA PACIENTE	R\$ 16,50
17	MANUPULAÇÃO	R\$ 18,50
18	CAFÉ - L	R\$ 13,00
19	AGUA MINERAL 500ML	R\$ 4,00



RESPONSABILIDADES LG ALIMENTAÇÃO

A LG Alimentação responsabiliza-se pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização e preparo das refeições, observando o estabelecido nos itens a seguir:

- Produção das refeições ocorrerá em uma unidade externa, sendo posteriormente acondicionadas em caixas térmicas e transportada em carro apropriado, garantindo a manutenção da qualidade e das condições higiênico sanitárias;
- Manter empregados em número suficiente para operacionalização do contrato uniformizados e identificados;
- Apresentar ao Hospital o Responsável pela Unidade, com atribuições e autoridade suficiente para representar a Empresa em tudo que se relaciona ao serviço proposto e realizar a administração do contrato.



QUEM SOMOS



A LG Alimentação é uma empresa administrada por profissionais associados com formação multidisciplinar, que somam larga vivência no segmento, com atuações em posições de destaque em empresas nacionais e multinacionais. Esta é uma das razões pela qual a LG Alimentação oferece segurança e qualidade, suportada pelo rígido atendimento às leis e normas, enfatizando pelas nossas políticas institucionais. Somos uma empresa simples, ágil, competitiva e arrojada.



Baseado em um conceito de experiência gastronômica e personalização da alimentação hospitalar, apresentamos, a seguir, nossa proposta de fornecimento de refeições, demonstrando preocupação em agregar qualidade de vida e satisfação aos seus usuários.

Agradecemos a oportunidade desta apresentação, já acreditando no êxito desta parceria que será firmada em base sócio empresarial responsável.



NOSSA IDENTIDADE



Nossa Essência

 LGALIMENTAÇÃO 



Missão:

Oferecer alimentos com **qualidade**, superando expectativas, **atendendo clientes e colaboradores** com **excelência**.

 LGALIMENTAÇÃO



Visão:

Ser **líder** no segmento, reconhecida pela **qualidade** e **ética**, promovendo a **humanização** do serviço.

 LGALIMENTAÇÃO



Valores:

- Ética
- Honestidade
- Valorização Humana
- Crescimento Sustentável

 LGALIMENTAÇÃO



POLÍTICA DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

A LG Alimentação tem como ímã de suas políticas a Gastronomia, pois entendemos que podemos desmistificar todos os paradigmas impostos ao longo da história da produção de refeições hospitalares de que “comida de hospital” é ruim, sem aparência e sem gosto. É importante salientar que podemos trazer desta ciência os conceitos e as técnicas de preparo que irão proporcionar um resultado de excelência no produto final.

POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Asseguramos nossa Qualidade Sanitária por meio do comprometimento de nossas equipes operacionais com o cumprimento do MBP (Manual de Boas Práticas) e dos POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) que são personalizados de acordo com a realidade de produção do Hospital. O MBP está formulado dentro das Normas Reguladoras da ANVISA, Leis Estaduais e outras orientações legais.





POLÍTICA DE ATENDIMENTO

Nós respiramos o ar que nosso cliente respira, isto é, ter o entendimento da cultura, das políticas, da visão da Empresa, ou seja, estar engajados nos projetos da comunidade empresarial é essencial. Todas as ações encadeadas são para dar respostas e soluções imediatas às demandas existentes, como um desdobramento da política de atendimento.

NOSSO SERVIÇO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Implantar um conceito de qualidade para o Serviço de Alimentação, isto é, que promova a felicidade de nosso consumidor com sua refeição, bem como atingir o equilíbrio em seu custo/benefício dentro do orçamento previsto. Acreditamos que um grande diferencial é na verdade a Elaboração de Cardápios que venham contemplar e assegurar as preferências e hábitos locais dos consumidores atendendo ao serviço contratado no padrão estabelecido. Para isso, trabalhamos de forma personalizada para cada restaurante, tendo como cuidado a aprovação prévia de nosso cliente.

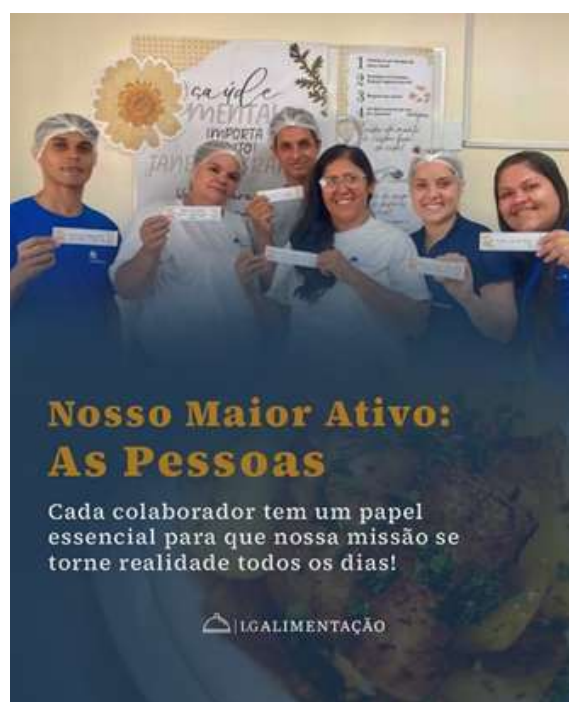




POLÍTICA DE RECURSOS HUMANOS

Nossos esforços são inúmeros em se tratando de processos e controles em desenvolvimento das equipes, pois sabemos que equipes fortes e capacitadas é que geram resultados e asseguram os maiores índices de satisfação de nossos clientes e parceiros. Estimulamos nossos profissionais em toda a empresa, para que tenham pelos nossos clientes e consumidores uma dedicação que os torne diferentes em nosso negócio, antecipando-se às suas necessidades e superando os indicadores de performance utilizados para o segmento.

Trabalhamos para conscientizar todos os colaboradores sob o compromisso e dever de cada um em salvaguardar-se e zelar também pela segurança da equipe. Visamos a integridade física dos colaboradores, instalações, equipamentos, ferramentas, melhoria da qualidade de vida e continuidade operacional. Na execução de toda e qualquer atividade levamos em consideração a segurança do colaborador.





 | LGALIMENTAÇÃO

.Av. T4, nº 619, Setor Bueno, Goiânia - GO,
CEP:74.230-035

 lg@lgalimentacao.com

 [@lg.alimentacao](https://www.instagram.com/lg.alimentacao)



LG ALIMENTAÇÃO

**PROPOSTA COMERCIAL
HOSPITAL CORA
SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR**



DESCRIÇÃO DO OBJETO

Fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos, utensílios complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão-de-obra especializada, pessoal técnico para apoio e supervisão em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, considerando as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

Para o fornecimento das refeições, a LG Alimentação observa os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado ao cliente, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais.

A prestação dos serviços será realizada nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.



VALORES-ITENS EXTRAS

Serviço	Valor da Refeição
AÇAI POLPA CONGELADA 100G	R\$ 8,60
BISCOITOS DIVERSOS KG	R\$ 28,00
BOLO DE ANIVERSÁRIO KG	R\$ 115,00
CAFÉ PREPARADO LITRO	R\$ 11,50
CHÁ PREPARADO LITRO	R\$ 6,00
COQUETEL DE FRUTAS LAXATIVO 300ML	R\$ 7,60
CREME DE FRUTAS 80G	R\$ 9,00
FRUTAS DIVERSAS 1 PORÇÃO	R\$ 8,00
GELATINA 80G	R\$ 2,60
GELO MINERAL KG	R\$ 4,80
IOGURTE ZERO LACTOSE 1UND/170ML	R\$ 8,00
PÃES DIVERSOS COM MANTEIGA KG	R\$ 19,80
PICOLÉ UND	R\$ 14,00
PIPOCA EM SACO DE PAPEL 1 PORÇÃO	R\$ 3,20
POLPA DE FRUTAS KG	R\$ 26,00
QUEIJO TIPO MUSSARELA KG	R\$ 65,00
QUITANDAS 1 PORÇÃO	R\$ 7,30
SALADA DE FRUTA 1 PORÇÃO	R\$ 4,40
SALGADO ASSADO 1 PORÇÃO	R\$ 7,30
SORVETE 1 PORÇÃO	R\$ 17,00
SUCO DE FRUTA LITRO	R\$ 9,00
TAPIOCA 1 PORÇÃO	R\$ 6,60
VITAMINA DE FRUTA LITRO	R\$ 18,00



VALORES-DIETAS LÍQUIDAS

Dieta líquida pastosa							
ITEM		REFEIÇÃO	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNITARIO	VALOR MENSAL	VALOR MENSAL PREVISTO
1	LT	DESJEJUM	8	9	R\$ 26,00	R\$ 208,00	R\$ 234,00
2	LT	COLAÇÃO	8	9	R\$ 21,50	R\$ 172,00	R\$ 193,50
3	LT	ALMOÇO	8	9	R\$ 40,80	R\$ 326,40	R\$ 367,20
4	LT	LANCHE	8	9	R\$ 21,50	R\$ 172,00	R\$ 193,50
5	LT	JANTAR	8	9	R\$ 40,80	R\$ 326,40	R\$ 367,20
6	LT	CEIA	8	9	R\$ 26,00	R\$ 208,00	R\$ 234,00
Obs: o custo das dietas líquidas será por litro							

Composição

- Desjejum/ ceia : mingau
- Colação/ lanche: creme de frutas
- Almoço/ jantar : sopa batida (macarrão, verduras, proteína)



VALORES-DIETAS LÍQUIDAS

Dieta liquida restrita							
ITEM		REFEIÇÃO	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNITARIO	VALOR MENSAL	VALOR MENSAL PREVISTO
1	LT	DESJEJUM	2	2	R\$ 24,90	R\$ 49,80	R\$ 49,80
2	LT	COLAÇÃO	2	2	R\$ 18,50	R\$ 37,00	R\$ 37,00
3	LT	ALMOÇO	2	2	R\$ 30,80	R\$ 61,60	R\$ 61,60
4	LT	LANCHE	2	2	R\$ 18,50	R\$ 37,00	R\$ 37,00
5	LT	JANTAR	2	2	R\$ 30,80	R\$ 61,60	R\$ 61,60
6	LT	CEIA	2	2	R\$ 24,90	R\$ 49,80	R\$ 49,80
Obs: o custo das dietas liquidas será por litro							

Composição

- Desjejum/ ceia : água de coco
- Colação/ lanche: suco de cor clara (caju, melão) ou chá
- Almoço/ jantar : caldo do cozimento de verduras coada



QUEM SOMOS



A LG Alimentação é uma empresa administrada por profissionais associados com formação multidisciplinar, que somam larga vivência no segmento, com atuações em posições de destaque em empresas nacionais e multinacionais. Esta é uma das razões pela qual a LG Alimentação oferece segurança e qualidade, suportada pelo rígido atendimento às leis e normas, enfatizando pelas nossas políticas institucionais. Somos uma empresa simples, ágil, competitiva e arrojada.



Baseado em um conceito de experiência gastronômica e personalização da alimentação hospitalar, apresentamos, a seguir, nossa proposta de fornecimento de refeições, demonstrando preocupação em agregar qualidade de vida e satisfação aos seus usuários.

Agradecemos a oportunidade desta apresentação, já acreditando no êxito desta parceria que será firmada em base sócio empresarial responsável.



NOSSA IDENTIDADE



Nossa Essência

 LGALIMENTAÇÃO 



Missão:

Oferecer alimentos com **qualidade**, superando expectativas, **atendendo clientes e colaboradores** com **excelência**.

 LGALIMENTAÇÃO



Visão:

Ser **líder** no segmento, reconhecida pela **qualidade** e **ética**, promovendo a **humanização** do serviço.

 LGALIMENTAÇÃO



Valores:

- Ética
- Honestidade
- Valorização Humana
- Crescimento Sustentável

 LGALIMENTAÇÃO



POLÍTICA DE NUTRIÇÃO E GASTRONOMIA

A LG Alimentação tem como ímã de suas políticas a Gastronomia, pois entendemos que podemos desmistificar todos os paradigmas impostos ao longo da história da produção de refeições hospitalares de que “comida de hospital” é ruim, sem aparência e sem gosto. É importante salientar que podemos trazer desta ciência os conceitos e as técnicas de preparo que irão proporcionar um resultado de excelência no produto final.

POLÍTICA DE SEGURANÇA ALIMENTAR

Asseguramos nossa Qualidade Sanitária por meio do comprometimento de nossas equipes operacionais com o cumprimento do MBP (Manual de Boas Práticas) e dos POP's (Procedimentos Operacionais Padronizados) que são personalizados de acordo com a realidade de produção do Hospital. O MBP está formulado dentro das Normas Reguladoras da ANVISA, Leis Estaduais e outras orientações legais.





POLÍTICA DE ATENDIMENTO

Nós respiramos o ar que nosso cliente respira, isto é, ter o entendimento da cultura, das políticas, da visão da Empresa, ou seja, estar engajados nos projetos da comunidade empresarial é essencial. Todas as ações encadeadas são para dar respostas e soluções imediatas às demandas existentes, como um desdobramento da política de atendimento.

NOSSO SERVIÇO DE PRODUÇÃO DE REFEIÇÕES

Implantar um conceito de qualidade para o Serviço de Alimentação, isto é, que promova a felicidade de nosso consumidor com sua refeição, bem como atingir o equilíbrio em seu custo/benefício dentro do orçamento previsto. Acreditamos que um grande diferencial é na verdade a Elaboração de Cardápios que venham contemplar e assegurar as preferências e hábitos locais dos consumidores atendendo ao serviço contratado no padrão estabelecido. Para isso, trabalhamos de forma personalizada para cada restaurante, tendo como cuidado a aprovação prévia de nosso cliente.

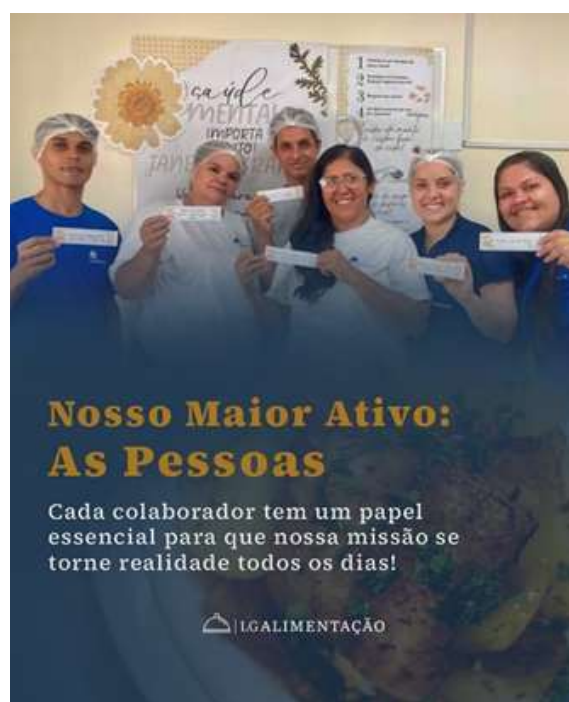




POLÍTICA DE RECURSOS HUMANOS

Nossos esforços são inúmeros em se tratando de processos e controles em desenvolvimento das equipes, pois sabemos que equipes fortes e capacitadas é que geram resultados e asseguram os maiores índices de satisfação de nossos clientes e parceiros. Estimulamos nossos profissionais em toda a empresa, para que tenham pelos nossos clientes e consumidores uma dedicação que os torne diferentes em nosso negócio, antecipando-se às suas necessidades e superando os indicadores de performance utilizados para o segmento.

Trabalhamos para conscientizar todos os colaboradores sob o compromisso e dever de cada um em salvaguardar-se e zelar também pela segurança da equipe. Visamos a integridade física dos colaboradores, instalações, equipamentos, ferramentas, melhoria da qualidade de vida e continuidade operacional. Na execução de toda e qualquer atividade levamos em consideração a segurança do colaborador.





 | LGALIMENTAÇÃO

.Av. T4, nº 619, Setor Bueno, Goiânia - GO,
CEP:74.230-035

 lg@lgalimentacao.com

 [@lg.alimentacao](https://www.instagram.com/lg.alimentacao)

PROPOSTA DE PREÇOS

A

Fundação PIO XII.

Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA

Ref.: TERMO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 0014/2026

Objeto: Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento de refeições prontas, na modalidade refeição transportada, destinada a pacientes, acompanhante e colaboradores do Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

DADOS DA PROPONENTE

Razão Social: VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA.

CNPJ: 04.675.771/0001-30

Endereço: Avenida Transbrasiliana c/ Rua Conde de Monte Cristo, Qd. 40, Lt. 08, Parque Real Goiânia – Aparecida de Goiânia-GO

Inscrição Estadual: 10.507.712-7

Telefone: (62) 3923-1666

E-mail: comercial@voguesa.com.br

Telefone: (62) 3923-1666

Dados Bancários:

Banco: Banco do Brasil **Agência:** 3421-5 **Conta Corrente:** 49876-9

Dados Representante Legal para assinatura do Contrato

Nome: DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO

RG 3644624 - PC/GO

CPF 808.219.601-72

Tendo examinado o edital, vem apresentar a presente proposta para a entrega do objeto, em conformidade com o edital mencionado, conforme planilha e condições abaixo, já inclusos todos os custos diretos e indiretos, lucros e encargos, impostos taxas e demais custos incidentes.

Apresentamos proposta de acordo com as especificações, condições e prazos estabelecidos no TERMO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 0014/2026, dos quais nos comprometemos a cumprir integralmente.

Declaramos que concordamos com todas as condições estabelecidas no Edital e seus respectivos Anexos.



4.3.1 Alimentação para pacientes internados e ambulatoriais:

Diets gerais e especiais, Diets hiperproteica/hipercalórica, Diets hipoproteicas/hipocalóricas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNITARIO	VALOR MENSAL ATUAL	VALOR MENSAL PREVISTO
1	UND	DESJEJUM	7:00 às 8:00	360	396	R\$ 17,25	R\$ 6.210,00	R\$ 6.831,00
2	UND	COLAÇÃO(*)	9:00 às 10:00	350	385	R\$ 5,18	R\$ 1.813,00	R\$ 1.994,30
3	UND	ALMOÇO	11:30 às 13:00	750	825	R\$ 37,38	R\$ 28.035,00	R\$ 30.838,50
4	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	360	396	R\$ 17,02	R\$ 6.127,20	R\$ 6.739,92
5	UND	JANTAR	17:30 às 18:30	360	396	R\$ 37,38	R\$ 13.456,80	R\$ 14.802,48
6	UND	CEIA	20:00 às 21:00	340	374	R\$ 16,68	R\$ 5.671,20	R\$ 6.238,32

Obs: Não será servido colação para pacientes ambulatoriais, salvo alguma necessidade especial.

Diets líquidas e líquidas pastosas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNITARIO	VALOR MENSAL ATUAL	VALOR MENSAL PREVISTO
1	Litro	DESJEJUM	7:00 às 8:00	8	9	R\$ 29,20	R\$ 233,60	R\$ 262,80
2	Litro	COLAÇÃO	9:00 às 10:00	8	9	R\$ 22,50	R\$ 180,00	R\$ 202,50
3	Litro	ALMOÇO	11:30 às 13:00	8	9	R\$ 62,60	R\$ 500,80	R\$ 563,40
4	Litro	LANCHE	15:00 às 16:00	8	9	R\$ 28,80	R\$ 230,40	R\$ 259,20
5	Litro	JANTAR	17:30 às 18:30	8	9	R\$ 32,30	R\$ 258,40	R\$ 290,70
6	Litro	CEIA	20:00 às 21:00	8	9	R\$ 28,20	R\$ 225,60	R\$ 253,80

Obs: O custo das dietas líquidas será por Litro.

Diets líquidas restritas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNITARIO	VALOR MENSAL ATUAL	VALOR MENSAL PREVISTO
1	Litro	DESJEJUM	7:00 às 8:00	2	2	R\$ 25,70	R\$ 51,40	R\$ 51,40
2	Litro	COLAÇÃO	9:00 às 10:00	2	2	R\$ 19,80	R\$ 39,60	R\$ 39,60
3	Litro	ALMOÇO	11:30 às 13:00	2	2	R\$ 55,09	R\$ 110,18	R\$ 110,18
4	Litro	LANCHE	15:00 às 16:00	2	2	R\$ 25,34	R\$ 50,68	R\$ 50,68
5	Litro	JANTAR	17:30 às 18:30	2	2	R\$ 28,42	R\$ 56,84	R\$ 56,84
6	Litro	CEIA	20:00 às 21:00	2	2	R\$ 24,82	R\$ 49,64	R\$ 49,64

4.3.2 Alimentação para acompanhantes:

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNITARIO	VALOR MENSAL ATUAL	VALOR MENSAL PREVISTO
1	UND	DESJEJUM	7:00 às 8:00	430	473	R\$ 17,25	R\$ 7.417,50	R\$ 8.159,25
2	UND	ALMOÇO	11:30 às 13:00	990	1089	R\$ 36,23	R\$ 35.867,70	R\$ 39.454,47
3	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	450	495	R\$ 17,14	R\$ 7.713,00	R\$ 8.484,30
4	UND	JANTAR	17:30 às 18:30	440	484	R\$ 36,23	R\$ 15.941,20	R\$ 17.535,32

4.3.3 Alimentação para colaboradores:

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNITARIO	VALOR MENSAL ATUAL	VALOR MENSAL PREVISTA
1	UND	DESJEJUM	06:30 às 9:00	2600	2860	R\$ 17,25	R\$ 44.850,00	R\$ 49.335,00
2	UND	ALMOÇO	11:00 às 14:00	3780	4158	R\$ 36,23	R\$ 136.949,40	R\$ 150.644,34
3	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	3250	3575	R\$ 17,14	R\$ 55.705,00	R\$ 61.275,50
4	UND	JANTAR	18:00 às 20:00	670	737	R\$ 36,23	R\$ 24.274,10	R\$ 26.701,51
5	UND	CEIA	21:00 às 22:00	600	660	R\$ 16,68	R\$ 10.008,00	R\$ 11.008,80

LISTA DE EXTRAS

Item	Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Preço
1	Água de coco	200 ml/ 1 und	R\$ 3,50
2	Açaí polpa congelada	100 g	R\$ 12,15
3	Biscoitos diversos	Kg	R\$ 54,00
4	Bolo de aniversário	kg	R\$ 145,00
5	Café preparado	Litro	R\$ 16,20
6	Chá preparado	Litro	R\$ 16,20
7	Coquetel de Frutas Laxativo	300 ml	R\$ 9,91
8	Creme de frutas	80 g	R\$ 4,19
9	Frutas Diversas	1 porção	R\$ 4,19
10	Gelatina	80 g	R\$ 5,06
11	Gelo Mineral	Kg	R\$ 1,16
12	logurte zero Lactose	1 und/ 170 ml	R\$ 1,76
13	Pães diversos com manteiga	Kg	R\$ 48,60
14	Picolé	Und	R\$ 6,08
15	Pipoca em saco de papel	1 porção	R\$ 2,63
16	Polpa de frutas	Kg	R\$ 31,04
17	Queijo tipo muçarela	Kg	R\$ 35,10
18	Quitandas	1 porção	R\$ 5,40
19	Salada de Frutas	1 porção	R\$ 13,50
20	Salgados assados	1 porção	R\$ 6,08
21	Sorvete	1 porção	R\$ 6,75
22	Suco de frutas	Litro	R\$ 49,55
23	Tapioca	1 porção	R\$ 4,39
24	Vitamina de frutas	Litro	R\$ 56,63



**VALOR TOTAL ESTIMADO – POR EXTENSO –
VALOR TOTAL MENSAL ATUAL R\$ 402.026,24 (QUATROCENTOS E DOIS MIL E VINTE E SEIS REAIS E VINTE E QUATRO CENTAVOS)**

VALOR TOTAL MENSAL PREVISTO R\$ 442.233,75 (QUATROCENTOS E QUARENTA E DOIS MIL DUZENTOS E TRINTA E TRÊS REAIS E SETENTA E CINCO CENTAVOS)

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

Nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

Declaro atender às especificações dos produtos dispostos no termo de referência e anexos deste edital.

Declaração de que não utiliza mão de obra, direta ou indireta, de menores de 18 (dezoito) anos de idade para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como de menores de 16 (dezesseis) anos de idade, exceto na condição de aprendiz a partir de 14 (quatorze) anos de idade, nos termos da legislação vigente;

Declaramos que nos preços estão inclusas todas as despesas decorrentes da execução do objeto;

O pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 dias após a efetiva entrega dos itens, referente ao mês vencido.

Declaro que, nos preços propostos, encontram-se incluídos todos os insumos, equipamentos, tributos, encargos sociais, trabalhistas e financeiros, taxas, seguros e quaisquer outros ônus que porventura possam recair sobre o objeto a ser contratado na presente licitação e que estou de acordo com todas as normas editalícias e seus anexos.

Aparecida de Goiânia, 03 de março de 2026.

DALIERME
APARECIDO
BARBOSA

Assinado digitalmente por DALIERME
APARECIDO BARBOSA RIBEIRO:80821960172
ND: C=BR, O=ICP-Brasil, OU=Secretaria da
Receita Federal do Brasil - RFB, OU=RFB e-
CPF A1, OU=(EM BRANCO), OU=
200994000197, OU=videoconferencia, CN=
DALIERME APARECIDO BARBOSA
RIBEIRO:80821960172
Razão: Eu estou aprovando este documento
Localização:
Data: 2026.03.02 14:05:08-03'00'
Foxit PDF Reader Versão: 2025.2.0

VOGUE – ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO RIBEIRO:80821960172

CNPJ: 04.675.771/0001-30 0172

DALIERME APARECIDO BARBOSA RIBEIRO

RG 364462-4 – PC/GO

CPF: 808.219.601-72

PROPOSTA DE PREÇOS

Modalidade de Licitação TERMO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS	Número 0014/2026
---	----------------------------

A
Fundação PIO XII
Serviço de Nutrição e Dietética
Completo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA

O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA., nome fantasia, **Gran Nutriz**, empresa do segmento de refeições coletivas há mais de 40 anos no mercado nacional, vem, mui respeitosamente, apresentar proposta de preços para o fornecimento de refeições prontas, na modalidade refeição transportada, destinada a pacientes, acompanhante e colaboradores do Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência, descrito abaixo.

Identificação da Proponente (Licitante):

Razão Social: O Universitário Restaurante, Indústria, Comércio e Agropecuária Ltda.	
Endereço: SQPS 105, Quadra 09 Conj. B Lotes 01/03, Zona Industrial – Guará na Cidade de Brasília/DF, CEP: 71.215-247	
CNPJ: 01.646.611/0001-74	CF/DF: 07.326.010/001-99
Telefone: 61 3035 0200	
E-mail: gerente.comercial@gnutriz.com.br	
Banco: Banco do Brasil (001)	
Agência: 3382-0	Conta Corrente: 36.230-1
Representante Legal: Sr. Valtair Garcia Godois	
RG.: 1.146.910 SSP/DF	CPF: 599.016.401-72
ENQUADRAMENTO FISCAL PARA FINS DE TRIBUTAÇÃO: LUCRO REAL	

DO OBJETO:

Contratação de Empresa Especializada para o fornecimento de refeições prontas, na modalidade refeição transportada, destinada a pacientes, acompanhante e colaboradores do Complexo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência.

DOS PREÇOS:

Alimentação para pacientes internados e ambulatoriais:

Diets gerais e especiais, Diets hiperproteica/hipercalórica, Diets hipoproteicas/hipocalóricas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNIT. R\$	VALOR MENSAL ATUAL R\$	VALOR MENSAL PREVISTA R\$
1	UND	DESJEJUM	7:00 às 8:00	360	396	18,03	6.490,80	7.139,88
2	UND	COLAÇÃO	9:00 às 10:00	350	385	6,20	2.170,00	2.387,00
3	UND	ALMOÇO	11:30 às 13:00	750	825	40,00	30.000,00	33.000,00
4	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	360	396	17,52	6.307,20	6.937,92
5	UND	JANTAR	17:30 às 18:30	360	396	40,00	14.400,00	15.840,00
6	UND	CEIA	20:00 às 21:00	340	374	17,55	5.967,00	6.563,70

Diets líquidas e líquidas pastosas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNIT. R\$	VALOR MENSAL ATUAL R\$	VALOR MENSAL PREVISTA R\$
1	Litro	DESJEJUM	7:00 às 8:00	8	9	32,80	262,40	295,20
2	Litro	COLAÇÃO	9:00 às 10:00	8	9	24,35	194,80	219,15
3	Litro	ALMOÇO	11:30 às 13:00	8	9	65,20	521,60	586,80
4	Litro	LANCHE	15:00 às 16:00	8	9	32,01	256,08	288,09
5	Litro	JANTAR	17:30 às 18:30	8	9	36,80	294,40	331,20
6	Litro	CEIA	20:00 às 21:00	8	9	27,39	219,12	246,51

Diets líquidas restritas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNIT. R\$	VALOR MENSAL ATUAL R\$	VALOR MENSAL PREVISTA R\$
1	Litro	DESJEJUM	7:00 às 8:00	2	2	31,20	62,40	62,40
2	Litro	COLAÇÃO	9:00 às 10:00	2	2	22,30	44,60	44,60
3	Litro	ALMOÇO	11:30 às 13:00	2	2	60,00	120,00	120,00
4	Litro	LANCHE	15:00 às 16:00	2	2	27,60	55,20	55,20
5	Litro	JANTAR	17:30 às 18:30	2	2	32,00	64,00	64,00
6	Litro	CEIA	20:00 às 21:00	2	2	27,20	54,40	54,40

Alimentação para acompanhantes

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNIT. R\$	VALOR MENSAL ATUAL R\$	VALOR MENSAL PREVISTA R\$
1	UND	DESJEJUM	7:00 às 8:00	430	473	19,20	8.256,00	9.081,60
2	UND	ALMOÇO	11:30 às 13:00	990	1089	40,00	39.600,00	43.560,00
3	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	450	495	20,30	9.135,00	10.048,50
4	UND	JANTAR	17:30 às 18:30	440	484	40,00	17.600,00	19.360,00

Alimentação para os colaboradores

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR UNIT. R\$	VALOR MENSAL ATUAL R\$	VALOR MENSAL PREVISTA R\$
1	UND	DESJEJUM	06:30 às 09:00	2600	2860	18,03	46.878,00	51.565,80
2	UND	ALMOÇO	11:00 às 14:00	3780	4158	40,00	151.200,00	166.320,00
3	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	3250	3575	17,52	56.940,00	62.634,00
4	UND	JANTAR	18:00 às 20:00	670	737	40,00	26.800,00	29.480,00
5	UND	CEIA	21:00 às 22:00	600	660	17,55	10.530,00	11.583,00

LISTA DE EXTRAS

Item	Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Preço R\$
1	Água de coco	200 ml/ 1 und	4,00
2	Açaí polpa congelada	100 g	14,00
3	Biscoitos diversos	Kg	58,00
4	Bolo de aniversário	kg	150,00
5	Café preparado	Litro	17,50
6	Chá preparado	Litro	17,50
7	Coquetel de Frutas Laxativo	300 ml	10,00
8	Creme de frutas	80 g	5,00
9	Frutas Diversas	1 porção	5,00
10	Gelatina	80 g	5,50
11	Gelo Mineral	Kg	1,30
12	Iogurte zero Lactose	1 und/ 170 ml	2,00
13	Pães diversos com manteiga	Kg	49,00
14	Picolé	Und	5,90
15	Pipoca em saco de papel	1 porção	3,00
16	Polpa de frutas	Kg	35,00
17	Queijo tipo muçarela	Kg	38,00
18	Quitandas	1 porção	5,50
19	Salada de Frutas	1 porção	15,00
20	Salgados assados	1 porção	6,50
21	Sorvete	1 porção	7,00
22	Suco de frutas	Litro	55,00
23	Tapioca	1 porção	5,00
24	Vitamina de frutas	Litro	55,00
Valor Estimado Mensal Atual: R\$ 434.423,00 (quatrocentos e trinta e quatro mil e quatrocentos e vinte e três reais).		Valor Estimado Mensal Previsto: R\$ 477.868,95 (quatrocentos e setenta e sete mil e oitocentos e sessenta e oito reais e noventa e cinco centavos).	

Declaramos que na proposta apresentada está inclusa todas e quaisquer despesas necessárias para o fiel cumprimento do objeto desta cotação, tais como insumos, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, de todo o pessoal da contratada, utensílios e equipamentos, depreciação, administração, tributos, taxas, e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento do contrato.

Declaramos ainda, pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços e concordando com o edital e seus anexos, bem como cumprimos os requisitos para a Habilitação definidos no edital e Regulamento de Compras, e que nossa proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias.

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

O pagamento será efetuado, mensalmente, em até 30 dias a contar da data da efetiva entrega dos itens, referente ao mês vencido.

Nos colocamos à disposição para quaisquer esclarecimentos.

Atenciosamente,

Brasília/DF, 10 de março de 2026.

VALTAIR GARCIA

GODOIS:599016401

72

Assinado de forma digital por
VALTAIR GARCIA

GODOIS:59901640172

Dados: 2026.03.10 16:43:45
-03'00'

O UNIVERSITÁRIO REST. IND. COM. E AGROP. LTDA - CNPJ: 01.646.611/0001-74
VALTAIR GARCIA GODOIS - GERENTE DE NEGÓCIOS
RG: 1.146.910 SSP/DF - CPF: 599.016.401-72