

TERMO DE SOLICITAÇÃO DE COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 0014/2026

Entidade Solicitante:

Completo Oncológico de Referência do Estado de Goiás – CORA.
4º Aditivo do Termo de Colaboração nº 3/2022.

Unidade Gerida:

Fundação PIO XII

Setor Responsável:

Serviço de Nutrição e Dietética

CNPJ:

49.150.352/0046-14

Data da Emissão:

11/02/2026.

1) 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.

2) JUSTIFICATIVA:

Considerando a necessidade de garantir segurança alimentar e nutricional, regularidade no fornecimento e atendimento às condições clínicas específicas do público oncológico, faz-se necessária a contratação de empresa com capacidade técnica, sanitária e operacional para preparo, transporte e distribuição de refeições prontas, assegurando qualidade, higiene, pontualidade e conformidade com a legislação sanitária vigente.

3) BASE LEGAL E NORMATIVA:

O fornecimento deverá atender integralmente às legislações e normas aplicáveis, bem como a apresentação de todos os documentos abaixo:

- Cartão CNPJ;
- Certidão Negativa de Tributos Municipais;
- Certidão Negativa de Tributos Estaduais;
- Certidão Negativa de Tributos Federais;
- Alvará Sanitário da empresa licitante, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme exigido pela Lei Federal nº 63.60/76

(art. 2º), Decreto Federal nº 79.094/77 (art. 2º) e Portaria Federal nº 2.814 de 29/05/98;

- Certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA.

4) ESPECIFICAÇÃO DOS ITENS/ SERVIÇOS:

Item: Descrição:

01

4.1 Público Atendido

Fornecimento de refeições prontas, preparadas em local específico, dentro das normas vigentes, com posterior transporte em condições controladas até o Complexo Oncológico do Estado de Goiás.

4.2 Público Atendido

- Pacientes internados;
- Pacientes ambulatoriais (quando solicitado);
- Acompanhantes;
- Colaboradores

4.3 Tipos de Refeições, Horários e Quantitativos

Os horários poderão sofrer ajustes conforme rotina institucional, mantendo-se os intervalos nutricionais adequados.

4.3.1 Alimentação para pacientes internados e ambulatoriais:

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

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR
1	UND	DESJEJUM	7:00 às 8:00	360	396	
2	UND	COLAÇÃO(*)	9:00 às 10:00	350	385	
3	UND	ALMOÇO	11:30 às 13:00	750	825	
4	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	360	396	
5	UND	JANTAR	17:30 às 18:30	360	396	
6	UND	CEIA	20:00 às 21:00	340	374	

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

Dietas líquidas e líquidas pastosas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR
1	Litro	DESJEJUM	7:00 às 8:00	8	9	
2	Litro	COLAÇÃO	9:00 às 10:00	8	9	
3	Litro	ALMOÇO	11:30 às 13:00	8	9	
4	Litro	LANCHE	15:00 às 16:00	8	9	
5	Litro	JANTAR	17:30 às 18:30	8	9	
6	Litro	CEIA	20:00 às 21:00	8	9	

Obs: O custo das dietas líquidas será por Litro.

Dietas líquidas restritas

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR
1	Litro	DESJEJUM	7:00 às 8:00	2	2	
2	Litro	COLAÇÃO	9:00 às 10:00	2	2	
3	Litro	ALMOÇO	11:30 às 13:00	2	2	
4	Litro	LANCHE	15:00 às 16:00	2	2	
5	Litro	JANTAR	17:30 às 18:30	2	2	
6	Litro	CEIA	20:00 às 21:00	2	2	

4.3.2 Alimentação para acompanhantes:

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR
1	UND	DESJEJUM	7:00 às 8:00	430	473	
2	UND	ALMOÇO	11:30 às 13:00	990	1089	
3	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	450	495	
4	UND	JANTAR	17:30 às 18:30	440	484	

4.3.3 Alimentação para colaboradores:

ITEM	U.M	REFEIÇÕES	HORÁRIO DAS REFEIÇÕES	ESTIMATIVA MENSAL ATUAL	ESTIMATIVA MENSAL PREVISTA	VALOR
1	UND	DESJEJUM	06:30 às 9:00	2600	2860	
2	UND	ALMOÇO	11:00 às 14:00	3780	4158	
3	UND	LANCHE	15:00 às 16:00	3250	3575	
4	UND	JANTAR	18:00 às 20:00	670	737	
5	UND	CEIA	21:00 às 22:00	600	660	

5. ESPECIFICAÇÃO TÉCNICAS DAS REFEIÇÕES

5.1 Composição do cardápio padrão e dietas

Os cardápios deverão ser elaborados e enviados para ajuste e aprovação pela equipe de nutrição mensalmente, sendo estes enviados até o dia 15 do mês anterior, tendo um prazo de ajuste de até 7 dias corridos, contemplando variedade, sazonalidade e adequação ao perfil oncológico no caso de pacientes.

REFEIÇÕES PACIENTES	
TIPO DE REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
DESJEJUM	Café c/ leite ou Achocolatado ou suco ou chá ou iogurte ou outros Pão de sal ou doce ou esquemas solicitados Manteiga ou Geléia sachê Açúcar ou adoçante(Sucralose) sachê
COLAÇÃO	Fruta ou Suco ou mingau ou iogurte ou vitamina ou água de coco ou gelatina ou outros.

ALMOÇO	<p>Salada crua</p> <p>Salada cozida</p> <p>Arroz (branco, integral, com legumes/verduras, com carne, com frango)</p> <p>Feijão (caldo, tutu)</p> <p>Carne (bovina, aves ou peixe)</p> <p>Guarnição (Verduras, massas, farofas,etc)</p> <p>Sobremesa (frutas e doces)</p> <p>suco</p>
LANCHE	<p>Bebida (suco de fruta, ou Leite puro e/ou leite com achocolatado, vitaminas, creme de fruta, frapês etc...)</p> <p>Quitanda ou salgados ou pães variados ou Sanduíches ou Tapioca</p> <p>Manteiga ou Geléia sachê (se necessário)</p> <p>Açúcar ou adoçante(Sucralose) sachê</p>
JANTAR	<p>Salada crua</p> <p>Salada cozida</p> <p>Arroz (branco, integral, com legumes/verduras, com carne, com frango)</p> <p>Feijão (caldo, tutu)</p> <p>Carne (bovina, aves ou peixe)</p> <p>Guarnição (Verduras, massas, farofas,etc)</p> <p>Sobremesa (frutas e doces)</p> <p>Suco</p> <p>Obs: 2x na semana Sopa + torrada + sobremesa + suco</p>
CEIA	<p>iogurte com bolacha sal ou doce/ suco com pão mandi/ chá com pão mandi/ Vitamina com bolacha</p>

sal ou doce/ Pão de queijo com suco/ Achocolatado com bolo/

mingau variado (maisena, mucilon, aveia, farinha láctea, etc..) ou esquemas solicitados.

Obs: A composição da dieta para pacientes com intolerância lactose, alergia a proteína do leite de vaca, hipertensão arterial, diabetes, etc...

deverá seguir a orientação da nutricionista da contratante.

Obs: Para pacientes abaixo de 2 anos não enviar alimentos com adição de açúcar.

Obs: Nas dietas hiperproteicas deverá ser acrescido 1 fatia de queijo ou ovo nas pequenas refeições e nas grandes refeições 1/2 porção de PTN ou 1 ovo. Nas dietas hipercalóricas deverá ser acrescido 1 unidade de pão ou quitanda nas pequenas refeições e nas grandes refeições aumento proporcional dos carboidratos.

REFEIÇÕES ACOMPANHANTES

TIPO DE REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
DESJEJUM	<p>Café</p> <p>Leite puro</p> <p>Pão francês</p> <p>Sachê manteiga</p> <p>Sachê açúcar</p>
ALMOÇO	<p>Salada crua</p> <p>Salada cozida</p> <p>Arroz (branco, com legumes/verduras, com carne, com frango)</p> <p>Feijão (caldo, tutu, tropeiro)</p> <p>Carne (bovina, suína, aves ou peixe)</p> <p>Guarnição (Verduras, massas, farofas,etc)</p> <p>Sobremesa (frutas, doces e compotas)</p> <p>Suco</p>

LANCHE	<p>Suco</p> <p>Quitandas ou salgados ou pães variados recheados ou</p> <p>Sanduíches</p> <p>Sachê Manteiga (se necessário)</p> <p>Açúcar ou adoçante(Sucralose) sachê</p>
JANTAR	<p>Salada crua</p> <p>Salada cozida</p> <p>Arroz (branco, integral, com legumes/verduras, com carne, com frango)</p> <p>Feijão (caldo, tutu, tropeiro)</p> <p>Carne (bovina, suína, aves ou peixe)</p> <p>Guarnição (Verduras, massas, farofas,etc)</p> <p>Sobremesa (frutas, doces e compotas)</p> <p>Suco</p>

Obs: Sempre que o lanche do acompanhante for cachorro-quente, ofertar outra quitanda.

REFEIÇÕES COLABORADORES	
TIPO DE REFEIÇÕES	COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO
DESJEJUM	<p>Café</p> <p>Chá</p> <p>Leite puro quente e frio(integral e Zero lactose)</p> <p>Achocolatado</p> <p>Pão francês e Pão doce (nas suas diversas variedades)</p> <p>Sachê manteiga</p> <p>Açúcar ou adoçante(Sucralose) sachê</p>

ALMOÇO	<p>Salada crua (verduras/ legumes)</p> <p>Salada cozida (Legumes/ grãos)</p> <p>Arroz (branco, com legumes/verduras, com carne, com frango)</p> <p>Feijão (caldo, tutu, tropeiro)</p> <p>Carne (bovina, suína, aves ou peixe) ou ovo</p> <p>Guarnição (Verduras, massas, farofas,etc)</p> <p>Sobremesa (frutas, doces e compotas)</p> <p>Suco</p>
LANCHE	<p>Café</p> <p>Suco</p> <p>Quitandas ou salgados ou pães variados recheados ou</p> <p>Sanduíches</p> <p>Açúcar ou adoçante(Sucralose) sachê</p>
JANTAR	<p>Salada crua (verduras/ legumes)</p> <p>Salada cozida (Legumes/ grãos)</p> <p>Arroz (branco, integral, com legumes/verduras, com carne, com frango)</p> <p>Feijão (caldo, tutu, tropeiro)</p> <p>Carne (bovina, suína, aves ou peixe) ou ovo</p> <p>Guarnição (Verduras, massas, farofas,etc)</p> <p>Sobremesa (frutas, doces e compotas)</p> <p>Suco</p>
CEIA	<p>Café</p> <p>Chá</p> <p>Suco</p> <p>Quitandas ou salgados ou pães variados recheados ou</p>

	Sanduíches
	Açúcar ou adoçante(Sucralose) sachê

Obs: O cardápio de colaboradores será o mesmo servido para acompanhantes, não havendo necessidade de produção de 2 cardápios diferentes.

Obs: No refeitório deve haver a disposição de temperos como Vinagre, sal, azeite extra-virgem, molhos variados para salada, limão e farinha.

5.2 Frequência de Proteína (PTN)

Produto	Frequência	Observação
Carne Bovina de primeira	3x na semana	Alcatra, Contrafilé, Maminha, Coxão mole, Patinho e Lagarto. Não deverá ser usado carne com excesso de gordura ou nervos e aparas.
Carne Bovina de segunda	3x na semana	Acém, Fraldinha, Peixinho, Cupim, Coxão duro, Costela. Não deverá ser usado carne com excesso de gordura ou nervos e aparas.
Frango com osso	3x na semana	NA
Frango sem osso	3x na semana	NA
Carne suína	2x na semana	Lombo, Bisteca, Pernil, Costelinha
Peixe	2x no mês	Tilápia ou Merluza
Feijoada	2x no mês	Quinzenalmente no cardápio

Obs: Sempre que for carne bovina para pacientes deve ser patinho para bifés e carnes cozidas e para carne moída o peixinho. Frango assado para pacientes deve sempre ser sem pele. O peixe para paciente será sempre tilápia. Não será servido carne suína para pacientes.

5.3 Gramaturas e Porcionamento

Produtos de Panificação		
Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Observações

Pão Francês	50 gramas	NA
Pão Doce variados	80 gramas	Pão Mandi, Pão careca, Pão de milho, Pão de Batata, Rosca com creme, Rosca Simples, Rosca com coco, Rosca hungara, Rosca chocolate, Pão de Hambúrguer, etc.
Pão de Forma	2 Fatias	Normal ou Integral
Quitandas	120 gramas	Pão de queijo, Biscoito suíço, Biscoito de queijo, Broa de sal, Broa doce, Rosca de nata, Pamonha, Rabanada, Nhoque de coco, etc.
Salgados Assados	120 gramas	Enroladinho de queijo, enroladinho de salsicha, Esfirra de carne ou frango, Coxinha, Pizza, Quibe
Bolo	100 gramas	Sabores diversos com calda, sem cal, Mané pelado.
Biscoitos / Peta/ Torradas	50 gramas	Com Manteiga ou Geléia, Biscoitos de sal ou doce
Tapioca/ Crepioca	120 gramas	Recheada com queijo ou ovo

Bebidas		
Bebida	Per capita (Alimento Pronto)	Observações
Café	100 ml	NA
Chá	50 ml	Camomila, Erva doce, Erva Cidreira, Capim limão, Maçã, Mate
Leite	200 ml	Integral e Zero Lactose ou Desnatado
Leite com achocolatado	250 ml	NA
Vitamina ou Creme	300 ml	De frutas ou polpa com leite integral ,zero lactose ou desnatado
Suco	200 ml	Sabores diversos de polpa ou industrializado

logurte	170 gramas/ 1 und	NA
Petit suice	80 gramas / 2 und	NA
Coquetel Laxativo	300 ml	Mamão, Laranja, Ameixa s/ caroço e Fibra
Mingau	300 ml	Aveia, mucilon sabores, Farinha Lactea, Amido, Fubá
Água de coco	200 ml	NA

Sobremesas		
Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Observações
Frutas sem casca	120 gramas	Descascadas ou porcionadas em potes com tampa
Frutas com casca	180 gramas	Melancia, Melão
Salada de frutas	120 gramas	Porcionada em potes
Doces em pasta / Creme de fruta	80 gramas	Doce de leite, Goiabada, doce de abóbora, doce de coco, Banana, etc.
Doces em compota	100 gramas	Pêssego, Figo, Mamão, etc..
Gelatinas/ Mousse/ Flan/ Pudim	80 gramas	Gelatinas sabores/ Mousses sabores/ Pavê/ Delícia de abacaxi/ Manjar de ameixa/ Pudim de leite
Sorvete	100 gramas	Sabores diversos
Doce tablete	2 und	Paçoca, doce de leite, doce de amendoim, doce de banana, doce de goiaba, etc.

Arroz doce/ Canjica	300 ml	NA
--------------------------------	---------------	-----------

Guarnição		
Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Observações
Legumes	100 gramas	Cenoura, batata, chuchu, brócolis, couve- flor, kabotiá, abobrinha, milho, etc.
Farofa	70 gramas	Banana, bacon, ovos, cenoura, cebola, etc.
Massas cozidas	120 gramas	Espaguete, nhoque, parafuso, talharim, penne, capeletti, etc.
Souflês	120 gramas	Todos os tipos

Cereais e Leguminosas		
Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Observações
Arroz	150 gramas	Branco, integral, a grega, com legumes, uvas passas, Brócolis, ou leguminosas.
Arroz com Carne (branca ou vermelha)	250 gramas	Sendo 100 gramas de arroz e 150 gramas de proteína.
Feijão de Caldo	100 gramas	NA
Feijão Tropeiro/ Tutu de Feijão	120 gramas	Não colocar muita farinha. Torresmo/ Couve/ Linguiça/ Bacon

Pratos Proteicos		
Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Observações

Prato Proteico sem osso	150 gramas	Bovina, Suína, Aves
Prato Proteico com osso	230 gramas	Bovina, Suína, Aves
Carnes ao Molho	180 gramas	Sendo 150 gramas de PTN e 30 gramas de molho Bovina, Suína, Aves
Carnes com massas ou legumes	230 gramas	Sendo 150 gramas de PTN e 80 gramas do acompanhamento. Panquecas/ Lasanhas/ Escondidinhos/ com legumes
Feijoada	250 gramas	Sendo 150 gramas de carnes sem osso e 100 gramas de feijão preto
Peixe	150 gramas	Filé de tilápia ou Merluza
Ovos	2 und	Fritos, cozidos e omeletes

Saladas		
Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Observações
Folhosos	35 gramas	Alface, rúcula, agrião, acelga, couve, espinafre, chicória, almeirão, mostarda
Vegetais crus	35 gramas	Cenoura, pepino, rabanete, beterraba, repolho
Vegetais cozidos	50 gramas	Berinjela (caponata), beterraba, abobrinha, cenoura, vagem, batata, chuchu, brócolis, couve-flor
Grãos	50 gramas	Grão de bico, Lentilha, Soja, milho, feijão branco
Macarrão	80 gramas	Macarronese, macarrão colorido
Tomate	50 gramas	Vinagrete, cubinhos, rodela

Outros		
Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Observações
Manteiga Sachê	10 gramas	Por panificado
Geléia Sachê	15 gramas	Quando solicitado
Adoçante Sachê	2 Sachês 500 mg	Sucralose
Sal Sachê	2 Sachês de 1 grama	NA
Açúcar Sachê	3 Sachês	NA

Obs: Para almoço e Jantar do paciente diminuir 30% do per capita dos alimentos, mantendo apenas a gramatura das sobremesas e bebidas.

5.4 LISTA DE EXTRAS

A empresa deverá apresentar na proposta lista de extras que poderão ser solicitados pela contratante.

Item	Alimento	Per capita (Alimento Pronto)	Preço
1	Água de coco	200 ml/ 1 und	
2	Açaí polpa congelada	100 g	
3	Biscoitos diversos	Kg	
4	Bolo de aniversário	kg	
5	Café preparado	Litro	
6	Chá preparado	Litro	
7	Coquetel de Frutas Laxativo	300 ml	
8	Creme de frutas	80 g	
9	Frutas Diversas	1 porção	
10	Gelatina	80 g	
11	Gelo Mineral	Kg	

12	logurte zero Lactose	1 und/ 170 ml	
13	Pães diversos com manteiga	Kg	
14	Picolé	Und	
15	Pipoca em saco de papel	1 porção	
16	Polpa de frutas	Kg	
17	Queijo tipo muçarela	Kg	
18	Quitandas	1 porção	
19	Salada de Frutas	1 porção	
20	Salgados assados	1 porção	
21	Sorvete	1 porção	
22	Suco de frutas	Litro	
23	Tapioca	1 porção	
24	Vitamina de frutas	Litro	

6. DISPOSIÇÕES GERAIS DO CARDÁPIO

6.1 Os cardápios dos colaboradores, acompanhantes e pacientes (dieta livre e especial) planejados pela CONTRATADA deverão ser elaborados mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE e entregues para aprovação e ajustes da contratante até o dia 15 do mês anterior, com retorno de 7 dias corridos.

6.2 As possíveis alterações dos cardápio pré-aprovados deverão ser comunicadas aos nutricionistas da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 24 horas sendo permitidas modificações somente após análise fundamentada da contratada

6.3 Para criação dos cardápios , deve-se considerar a lista de gêneros e produtos alimentares padronizados, com sua respectivas quantidades e frequência de consumo, de acordo com a tabela de per capita, respeitando o valor energético diário mínimo de 2000 Kcal para adultos e 1600 Kcal para pacientes pediátricos.

6.4 Os cardápios devem ser compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade e elaborados pela CONTRATADA em acordo com a CONTRATANTE considerando a promoção de uma alimentação saudável, tal como preconizada pela Organização Mundial da Saúde (OMS), além da composição nutricional proposta, da cultura alimentar e da segurança higiênico-sanitária.

6.5 É vedado o uso de substâncias industrializadas para amaciamento de carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios, inclusive condimentos industrializados.

6.6 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (*Carnaval, Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.*), devendo ter características especiais no prato proteico, guarnição, salada e sobremesa, observadas as características de atendimento, bem como realizar a decoração do refeitório nessas datas sem custos adicionais ao CONTRATANTE;

6.7 Prever cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos socioculturais em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

6.8 Elaborar Ficha Técnica Dietética de todas as preparações, observando o cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE de todos os tipos de dietas, bem como a composição nutricional de cada dieta sejam elas gerais ou especiais dos pacientes oncológicos.

6.9 Servir nas principais refeições molhos diversos, limão, vinagre, azeite, sal sachê e farinha.

6.10 Em dia de aniversário de pacientes enviar cupcake confeitado compatível com as especificações da dieta do paciente, em substituição ao panificado ou sobremesa do dia, sem custo adicional.

6.11 Atender as solicitações de Bolo Confeitado para última quimioterapia do paciente, 1vez ao mês sem custo adicional.

6.12 Fornecer refeição adequada ao colaborador da CONTRATANTE que necessita de dieta especial em função de patologia.

6.13 Prever opção de prato proteico para os que não consomem a PTN do dia.

6.14 A alimentação de pacientes menores de 2 anos deverão ser preparações sem adição de açúcar, devendo adequar o cardápio a esses pacientes.

6.15 O quantitativo de refeições pode variar de acordo com o número de colaboradores do dia ou pacientes internados .

7. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS

7.1 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza e descartáveis para execução do serviço.

7.2 Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto a qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes (CVS 6/99 , RDC 216,275,e CVS 18/08) e qualquer alteração da legislação vindoura, seguindo POP's

previamente estabelecidos e planilhas que devem ser assinadas e comprovem a veracidade do protocolo;

7.3 Deverá ser seguido a ficha padronizada de recebimento de gêneros alimentícios, em acordo com a vigilância sanitária e normas da ONA, devendo, dentre elas, observar: A integridade e a higiene da embalagem; a adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado; a realização da

avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT Associação Brasileira de Normas Técnicas; As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios; dentre outros que se fizerem necessários.

7.4 Os produtos de origem animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.) , deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto, seguindo as recomendações da ANVISA e suas legislações pertinentes.

7.5 As carnes que serão utilizadas na preparação dos alimentos, deverão seguir o seguinte padrão:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, Grelhados e empanados	Alcatra, contrafilé, coxão mole, filé de peito, filé de coxa, pernil, lombo
Iscas grelhadas, Strogonoff	Alcatra, contrafilé, patinho, filé de peito, pernil, lombo
Bifes de panela, carne ensopadas e bife à rolê	Lagarto, Costela, coxão duro, cupim, fraldinha, maminha
Almondegas, Quibes, Hambúrguer, Carne Moida	Acém, peixinho ou Patinho no caso das preparações de pacientes.
Assados	Lagarto, Cupim, coxa e sobrecoxa, filé de coxa, linguiça de frango toscana e fina, lombo, pernil, costelinha suína

7.6 Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos; as latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

7.7 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação, ou seja, sem a presença de vetores, cabelos, sujeiras, higienização inadequada e outros.

7.8 Para os sucos e demais produtos industrializados deverão ser observados: Idoneidade da procedência, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas do rótulo.

7.9 As polpas deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas, não violadas, com sabores diversos, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

7.10 O café deverá ter certificado de qualidade com a classificação de tradicional.

7.11 Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "*per capita*" estabelecidas no presente termo de referência e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações nas suas características, ainda que dentro da validade.

7.12 Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário a sua recuperação, conforme solicitação do CONTRATANTE sem custo adicional a mesma.

7.13 Programar a entrega de gêneros alimentícios em horários adequados ao andamento do serviço, com até 2 horas de antecedência dos horários das refeições pré estabelecidas.

7.14 Adequar-se as necessidades de formalização de documentos e/ou procedimentos, que sejam requeridos pela contratante, a fim de atender as solicitações da qualificadora ONA.

7.15 Garantir a alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas.

7.16 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.

8. PREPARO DOS ALIMENTOS

8.1 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições e complementos aos pacientes.

8.2 Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação vigente.

8.3 Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanta quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos.

8.4 Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc.)

8.5 Deverá haver substituição de garrafas térmicas com odor e aparência impróprias, talheres tortuosos, copos de vidro riscados ou trincados, pratos desgastados ou trincados, dentre outros materiais que apresentem risco a segurança alimentar dos comensais sadios e enfermos

8.6 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos e para distribuição aos pacientes.

8.7 Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.

8.8 Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final.

8.9 Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 10°C ou superior a 65°C.

8.10 Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam à mesma segurança.

8.11 Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

8.12 Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura de 16° C. Retorná-la a refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

8.13 Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de espera: carne crua igual ou abaixo de 4°C e carne pronta igual ou acima de 65°C;

8.14 Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

8.15 A CONTRATADA deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as a disposição do CONTRATANTE, sempre que solicitado.

8.16 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, dentro das melhores técnicas de culinária, sob supervisão direta de nutricionista(s) da CONTRATADA.

8.17 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos produzidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, comunicando imediatamente para a CONTRATANTE. Se ocorrer Surto Alimentar fica claro que a contratada deverá

responder perante as autoridades sanitárias, uma vez que, a responsabilidade do armazenamento e produção, é da CONTRATADA.

8.18 Disponibilizar porções das refeições elaboradas ao CONTRATANTE para degustação, devendo realizar imediata alteração, retirada e substituição das preparações ou alimentos que forem considerados inadequados ou impróprios para consumo, sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos.

8.19 As preparações devem ser dispostas de forma agradável, convidativa, que incentive a alimentação, fazendo parte do tratamento dietoterápico para melhoria de aceitação do paciente.

8.20 As refeições servidas no refeitório serão oferecidas no sistema self service, nas quais as preparações de proteínas e sobremesas serão porcionadas por profissionais da CONTRATADA, respeitando a gramatura prevista neste termo de referência, devidamente capacitados e uniformizados;

8.21 O prato padrão de proteína a ser servido, deverá estar amostra para os colaboradores do refeitório.

9. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

9.1 Os alimentos devem ser preparados nas dependências da CONTRATADA o mais próximo possível do transporte.

9.2 Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte.

9.3 As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em hotbox, em carros fechados e em recipientes que mantenham a temperatura adequada durante o transporte, seguindo todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado segundo as normas e legislação vigente.

9.4 A CONTRATADA deverá apresentar planilha de controle de temperatura das refeições, da saída até a chegada no estabelecimento da CONTRATANTE. Não sendo permitida a chegada dos alimentos fora da faixa de temperatura estabelecida pela legislação.

9.5 Temperatura de recebimento de alimentos processados frios abaixo de 10 °C e quentes acima de 65 °C. Exceto alimentos que não precisam atingir essas temperaturas.

9.6 Apresentar certificado de vistoria do veículo para o transporte de alimentos expedido pela Vigilância Sanitária, conforme a Resolução RDC nº 216/04 da ANVISA, bem como ficha de controle de pragas dos veículos utilizados para transportes de alimentos do CORA.

10. PORCIONAMENTO E CONDIÇÕES BÁSICAS PARA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

10.1 O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana, havendo registro desta atividade.

10.2 As refeições deverão ser porcionadas e servidas, em recipientes individuais e distribuídas em carrinhos térmicos.

10.3 Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e condição clínica do paciente, seguindo o porcionamento estabelecido pelo termo de referência ou pelo nutricionista, utilizando utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

10.4 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada e sobremesa, deverão ser identificadas em suas tampas, devendo ser completamente fechados, em temperatura adequada, com a gramatura deste termo de referência.

10.5 Todas as refeições dos pacientes, quando necessário, deverão ser acompanhadas de talheres em inox, com fornecimento de canudo dobrável para pacientes que apresentem dificuldades para tomar líquidos. Todas as refeições deverão ser identificadas com etiquetas conforme padronizado pela CONTRATANTE.

10.6 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades e qualidade suficientes ao número de refeições de acompanhantes, refeitório e outros, em adequado estado de conservação, para garantir o bom atendimento aos comensais sadios e enfermos.

10.7 Manter os utensílios (utilizados para a distribuição das refeições dos pacientes e colaboradores/acompanhantes) em quantidade suficiente para atender aos comensais durante todo o período de distribuição, fazendo a imediata substituição pelo desgaste natural do mesmo.

10.8 Para distribuição das refeições haverá necessidade de copeiros para complementar o atendimento e distribuição de refeições, devidamente uniformizados.

11. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

11.1 A Contratada responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela Operacionalização, preparo, porcionamento, acondicionamento e transporte das refeições, até o momento do recebimento, devidamente registrado.

11.2 Obedecer às especificações das resoluções vigentes quanto às normas exigidas inerentes à Unidade de Alimentação e Nutrição.

11.3 Emitir de relatório com detalhamento de todos os itens que compõe a fatura;

11.4 Manter os equipamentos vinculados a execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais danos ou quebras;

11.5 Fornecer todos os utensílios, equipamentos e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços; Equipamentos mínimos a serem adquiridos pela contratada: 2 carrinhos térmicos, 1 refresqueira de 2 cubas, Cafeteira elétrica 10L.

11.6 Promover a aquisição e instalação de equipamentos necessários a prestação de serviços, sem qualquer custo para o CONTRATANTE.

11.7 Em caso de ocorrência de Doenças Transmitidas por alimentos (DTA), causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela contratada, esta deverá arcar com todo o custo civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizerem necessárias para sanar o problema.

11.8 A CONTRATADA deverá nomear e enviar preposto para a participação em reuniões e comissões, quando solicitada pela CONTRATANTE. Além de designar por escrito, um ou mais prepostos com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

11.9 A CONTRATADA deverá possuir durante toda a vigência do contrato,

diariamente (7h às 19h, inclusive nos finais de semana), Nutricionistas registrados no órgão competente, em número suficiente para a orientação e supervisão dos serviços prestados, desde armazenagem, produção das refeições.

11.10 Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços com experiência comprovada na área hospitalar, cujas atribuições são: planejamento de cardápios, elaboração dos pedidos de gêneros inerentes à composição do cardápio, controle de qualidade e quantidade no recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, segundo descrito em técnicas científicas e conforme manual de boas práticas, coleta de amostras de todas as refeições, controle das temperaturas das câmaras frigoríficas, acompanhamento da limpeza e desinfecção de utensílios e equipamentos destinados ao preparo e distribuição das refeições, supervisão e treinamento de funcionários, pesquisa junto aos comensais sobre a aceitação das refeições servidas, acompanhamento da dedetização e desratização, orientação quanto ao preparo, cocção e distribuição da alimentação, tanto a funcionários, colaboradores e pacientes, supervisão quanto à higiene na manipulação dos alimentos e no manuseio dos utensílios, bem como a higiene do pessoal em serviço, acompanhamento da confecção e montagem das dietas que deverão ser enviadas aos pacientes, dentre outras atividades afins.

11.11 Supervisionar e capacitar periodicamente os manipuladores de alimentos quanto a higiene pessoal, manipulação segura dos alimentos e Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA). A capacitação deve ser comprovada mediante documentação e enviada para a contratante.

11.12 A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo custo das análises realizadas em caso de monitoramento das amostras coletas, comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos

alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE, devendo apresentar o relatório do resultado.

11.13 Suprir a falta de qualquer colaborador no seu posto de trabalho, sendo que, em caso de contratação, seja substituído no prazo máximo de 14 dias.

11.14 Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva, crachás de identificação com foto, a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do CONTRATANTE, bem como zelar pela imediata reposição dos mesmos, caso estejam desgastados, rasgados ou apresentando-se inadequado ao uso;

11.15 Apresentar ao CONTRATANTE, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço do CONTRATANTE, bem como quaisquer documentos comprobatórios em acordo com a solicitação do SESMT do contratante, por força deste contrato. Disponibilizar regular e mensalmente a escala de trabalho à CONTRATANTE, em face requerimentos da SES/GO e do Ministério do Trabalho e Emprego.

11.16 Apresentar quando solicitado, os registros dos produtos químicos utilizados (Fichas de dados de segurança-FDS).

11.17 A CONTRATADA deverá cumprir as políticas internas da CONTRATANTE.

11.18 A operacionalização, transporte das refeições deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso seja necessário, se façam alterações ou adaptações, visando o atendimento adequado e satisfatório dos usuários e da legislação vigente.

11.19 Emitir Nota Fiscal da prestação de serviços, após a aprovação, pela CONTRATANTE, do relatório consolidado quantitativo mensal de refeições solicitadas.

11.20 Garantir a continuidade do serviço em qualquer circunstância, sem custo adicional à CONTRATANTE.

11.21 Apresentar para validação da CONTRATANTE no prazo máximo de 60 dias corridos após a assinatura do contrato e, atualizar sempre que necessário, em conformidade a execução das rotinas nas Unidades e normativas vigentes (RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e a Portaria nº 1.428/93 do Ministério da Saúde):

- Plano de Atividades (programação, execução e supervisão permanente);
- Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's);
- Cronograma anual de capacitação técnica periódica da equipe, bem como, comprovantes de participação da mesma nos eventos realizados;
- Fichas técnicas dietética de preparação, bem como composição nutricional de cada dieta.

11.22 Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações de seus serviços, sanando-as conforme metodologia e prazos já praticados pela CONTRATANTE, principalmente as que se referirem aos registros do Serviço de Atendimento do Usuário e o Núcleo de Segurança do Paciente.

11.23 Manter durante toda a execução do serviço compatibilidade com as obrigações assumidas, condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação.

11.24 Caberá a CONTRATADA fornecer todos os descartáveis utilizados na prestação do serviço.

11.25 A CONTRATADA deverá coletar 100 gramas de amostra de todas as refeições, que forem manipuladas. Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais. O procedimento deverá seguir a normas vigentes.

11.26 A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível em sua cozinha, para execução do objeto contratual. Levando em consideração as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.

11.27 A CONTRATADA deverá fornecer os seguintes funcionários para prestações de serviços no CORA:

Funcionário	Quantidade	Horário	Observações
COPEIRA	2	7:00 às 19:00	Ajudar no serviço de distribuição das refeições de pacientes e acompanhantes;
COPEIRA	2	10:00 às 22:00	Ajudar no serviço de distribuição de refeições do refeitório e de pacientes quando necessário;
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS	1	8:00 às 18:00 (seg a Quin) 8:00 às 17:00 (sexta)	Efetuar a higienização completa da cozinha e refeitório.

11.28 Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários ou prepostos, dolosa ou culposamente, no decorrer da execução dos serviços, assumindo o custo resultante de qualquer ação ou omissão, relacionadas ao presente pacto, inclusive as demandas judiciais e extrajudiciais.

11.29 Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto contratado, devendo orientar seus empregados nesse sentido.

11.30 Fornecer, no mês subsequente, os comprovantes de quitação das obrigações trabalhistas e previdenciárias e do recolhimento dos encargos sociais de funcionários utilizados na execução dos serviços.

11.31 Manter disciplina entre os seus colaboradores no local do serviço, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer colaborador considerado com conduta inconveniente - assegurando que todo colaborador que cometer falta disciplinar, não será mantido nas dependências da execução dos serviços ou quaisquer outras instalações da CONTRATANTE.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1 Exercer gestão e fiscalização do contrato de forma a assegurar a perfeita execução dos serviços dentro do estabelecido nas especificações técnicas com controle das medições e atestados de avaliação dos serviços que se fizerem necessários.

12.2 Analisar e aprovar os cardápios de dietas livres e especiais e infantil elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

12.3 Não liberar nenhuma refeição que esteja em desacordo com as leis;

12.4 Realizar em parte o transporte interno e distribuição das refeições nos leitos e copa, atendendo a temperatura exigida na legislação vigente.

12.5 Realizar o pagamento à CONTRATADA, baseando-se no quantitativo de refeições solicitadas e servidas, e na avaliação qualitativa, com base na tabela contratualizada.

12.6 Comunicar por escrito a CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

12.7 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as respectivas especificações.

12.8 Disponibilizar os mapas de pacientes com todas as informações das refeições para que sejam geradas as etiquetas para refeição dos mesmos. Informar o quantitativo das refeições de colaboradores com até 12(doze) horas de antecedência.

12.9 Encaminhar os mapas de refeições de pacientes à CONTRATADA com antecedência mínima de 6 (seis) horas. Eventuais alterações poderão ser realizadas até 4(quatro) horas antes do horário previsto para o envio das refeições.

12.10 Solicitações realizadas fora dos prazos estabelecidos serão atendidas conforme viabilidade operacional da CONTRATADA, não caracterizando descumprimento contratual em caso de impossibilidade de atendimento.

12.11 Oferecer treinamento introdutório aos funcionários da CONTRATADA acerca das normas e rotina da unidade.

12.12 Prestar aos colaboradores da CONTRATADA as informações e esclarecimentos que, eventualmente, venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

12.13 Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.

12.14 A partir do recebimento das refeições na dependências da CONTRATANTE, passam a ser de responsabilidade desta o armazenamento e o controle de temperatura, bem como o tempo de exposição, não podendo ser imputada à CONTRATADA qualquer responsabilidade por intercorrências dessas etapas.

12.15 A CONTRATANTE reserva no direito de realizar visita técnica na unidade da contratada a qualquer momento durante a vigência do contrato, quantas vezes a CONTRATANTE julgar necessário, sem que haja agendamento prévio.

12.16 Será utilizada como metodologia de avaliação a ferramenta “Ficha de avaliação de irregularidades da contratada”, que será preenchida mensalmente pela responsável técnica de Nutrição do CORA. (Em anexo)

12.17 Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes /acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida.

12.18 Garantir o cumprimento integral de todo termo de referência.

12.19 Avaliar mensalmente a Medição dos serviços efetivamente prestados, descontando o equivalente aos não realizados, bem como aqueles não aprovados por não conformidades aos padrões estabelecidos.

12.20 A fiscalização dos serviços pelo CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais

ANEXO 1:

Tabela de Pontuação da Ficha de Avaliação de Irregularidades da Contratada	
Descrição das ocorrências	Pontos
1. COLABORADORES	
Os colaboradores apresentam asseio pessoal e com uniforme (conservados, limpos, íntegros, sem uso de adornos e identificados com crachá)?	1,0
Substituição de ausência de colaboradores realizada satisfatoriamente dentro do prazo estabelecido?	1,0
Uso adequado de EPI e uniformes?	1,0
2. MANUTENÇÃO DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS	
O quantitativo dos utensílios atende a demanda de todas as áreas?	1,0
Os utensílios e equipamentos estão sendo trocados quando desgastados pelo uso ou em condições inadequadas de uso?	1,0
3. ENTREGA E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS PREPARADOS	
Os alimentos preparados chegam identificados e em temperatura ideal?	2,0
Os alimentos chegam nos horários pré estabelecidos pela CONTRATANTE?	1,0
As dietas dos pacientes estão identificadas corretamente?	1,0
Foi identificado algum erro ou problema nas dietas dos pacientes?	2,0
Houve algum problema com as refeições dos colaboradores?	2,0
4. DOCUMENTOS E ANÁLISES	
Todos os documentos foram entregues?	1,0
As análises microbiológicas estão sendo entregues todo mês?	2,0
5. ADMINISTRATIVO	
Ocorreu mudança de cardápio sem prévia autorização da CONTRATANTE	1,0
Alguma reclamação notificação na ouvidoria ou na EPIMED?	2,0
Não atendimento e qualquer outra obrigação expressa no contrato?	1,0
TOTAL DE PONTOS	20,0

5) 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.

6) 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.

7) PRAZO PARA ENVIO DAS PROPOSTAS:

até 20/02/2026, para o e-mail: aline.tejada@cora.saude.go.gov.br

Atenciosamente,

Goiânia, 11 de fevereiro de 2026.

Documento assinado digitalmente
 **ALINE SOUSA TEJADA**
Data: 11/02/2026 15:34:38-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

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

