

CNPJ: 23.453.830/0025-47
 FANTASIA: UPA III DR. ALAIR MAFRA ANDRADE

 RAZÃO SOCIAL: INSTITUTO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO – INOSH
 ENDEREÇO PARA ENTREGA: R 29 DE DEZEMBRO, SIN - VILA ESPERANÇA

CONTATO:

TELEFONE: (62) 3090-0500 / (62) 9 8458-5708 / (62) 3902-2165

E-MAIL NF-e: gasparini.chzn@inosh.org.br

CATEGORIA:

SERVIÇOS

DADOS DOS FORNECEDORES

NOME DA EMPRESA		001	TRP COMÉRCIO E SERVIÇOS			002	PORTO E PEREIRA			003	CIGA ALIMENTOS			004	GRUPO-E			MELHOR COTAÇÃO		
TELEFONE			(62) 9 8458-4656				(62) 9 9105-0253				(62) 9 9642-5689				(62) 9 8204-1760					
E-MAIL			thiagopimenta@hotmail.com				portoepereira@gmail.com				jardimc@grupocigualimentos.com.br				marina@grupoe.net.br			PORTO E PEREIRA		
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	VALOR UNIT	TOTAL			QUANT	VALOR UNIT	TOTAL		QUANT	VALOR UNIT	TOTAL		FORNECEDOR	VALOR UNIT	TOTAL			
1	DESJEJUM	1	R\$ 7,50	R\$ 7,50	1	R\$ 8,05	R\$ 8,05	1	R\$ 8,10	R\$ 8,10	1	R\$ 8,50	R\$ 8,50	1	PORTO E PEREIRA	R\$ 8,05	R\$ 8,05			
3	ALMOÇO/JANTAR	1	R\$ 17,50	R\$ 17,50	1	R\$ 21,10	R\$ 21,10	1	R\$ 21,15	R\$ 21,15	1	R\$ 20,50	R\$ 20,50	1	PORTO E PEREIRA	R\$ 21,10	R\$ 21,10			
4	LANCHE	1	R\$ 8,50	R\$ 8,50	1	R\$ 8,50	R\$ 8,50	1	R\$ 8,50	R\$ 8,50	1	R\$ 9,50	R\$ 9,50	1	PORTO E PEREIRA	R\$ 8,50	R\$ 8,50			
5	CEIA	1	R\$ 8,00	R\$ 8,00	1	R\$ 9,10	R\$ 9,10	1	R\$ 9,10	R\$ 9,10	1	R\$ 10,50	R\$ 10,50	1	PORTO E PEREIRA	R\$ 9,10	R\$ 9,10			
VALOR TOTAL BRUTO			R\$ 41,50				R\$ 46,75				R\$ 46,85				R\$ 49,00					
FRETE			-				-				-				-					R\$ 46,75
TOTAL			R\$ 41,50				R\$ 46,75				R\$ 46,85				R\$ 49,00					
CONDICÃO DE PAGAMENTO (EM DIAS)			A COMBINAR				A COMBINAR				A COMBINAR				A COMBINAR					
PRAZO DE ENTREGA (EM DIAS)			A COMBINAR				A COMBINAR				A COMBINAR				A COMBINAR					
FRETE			CIF				CIF				CIF				CIF					
VALOR MÍNIMO PARA FATURAMENTO																				
OBSERVAÇÃO			APESAR DE APRESENTAR MENOR PREÇO, A EMPRESA EM QUESTÃO NÃO POSSUI EXPERTISE DE PRÁTICA EM ESTABELECIMENTOS DE SAÚDE, CONSTATOU-SE, TAMBÉM, APÓS CONSULTA DO SETOR DE COMPRAS, QUE A QUALIDADE DAS REFEIÇÕES É INFERIOR AOS DEMAIS.																	



DA ANÁLISE DOS CRITÉRIOS EXIGIDOS (MEMORANDO 004/2022 - DAFIAMA), A EMPRESA PORTO E PEREIRA APRESENTOU EM SUA PROPOSTA COMPOSIÇÃO FAVORÁVEL PARA CONTRATAÇÃO.

- Nota: Cotação com no mínimo 3 fornecedores, exceto quando:
 Carência de Fornecedor no mercado brasileiro;
 Exclusividade ou singularidade do objeto;
 Necessidade emergencial de aquisição de bens e materiais
- Conforme artigo 1º Parágrafo 2º - Regulamento de compras

MEMORANDO Nº0807/2022 – SUPRIMENTOS / UPA ANA

À

Diretoria**Ref.: À contratação de serviços de fornecimento de alimentação.**

Anápolis, 12 de julho de 2022

Prezados Senhores;

Em face da análise efetuada do fornecedor EMPÓRIO REPRESENTAÇÕES, a atual empresa de fornecimento de alimentos e serviços de cozinha na unidade, devido ao auto nível de reclamações por parte dos usuários dos serviços, bem como a baixa qualidade dos produtos fornecidos, a qual já foi constatada por todos. Conclui –se da necessidade de extrema urgência pela substituição deste fornecedor.

Doravante a necessidade acima citada, iniciou –se a captação de orçamentos de prestadores de serviços, os quais se enquadrem neste modal e tenha know-how técnico suficientes para o provimento das necessidades da unidade hospitalar.

Após exaustivas rodadas de negociações e avaliações, concluímos o mapa de cotação (em anexo), com os valores apresentados pelos fornecedores.

Abaixo relaciono pontos positivos e negativos de cada fornecedor, a fim de elucidar os fatores que nos levaram a escolha do fornecedor a prestar os serviços requeridos na unidade UPAIII – ALAIR MAFRA ANDRADE / Anápolis – GO.

1. PORTO E PEREIRA HIPER COZINHA INDUSTRIAL.**I. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.**

Os serviços incluem:

Reforma, manutenção e provimentos de todos utensílios maquinários e mobiliários necessários para a operação da cozinha industrial in loco, bem como o fornecimento via transporte caso necessário.

Fornecimento de mão especializada, bem como nutricionista responsável técnica exclusiva para a unidade, sendo questões trabalhistas de responsabilidade da Porto e Pereira Hiper Cozinha Industrial.

Padrão de refeições com alto nível de aceitação e qualidade, conforme busca de informações de empresas da carteira de clientes do fornecedor, capacidade técnica dentro do padrão necessário.

II. DAS CONDIÇÕES LOGÍSTICAS.

A base de operações do fornecedor se encontra à 2,5Km e 5 Minutos da unidade, o que a nosso entendimento é um dos principais aliados no que tange qualidade e performance no fornecimento dos serviços.

III. DO CRITÉIRO DE REAJUSTE DE PREÇOS

O critério adotado para o reajuste de preços, se dar –se á no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato de fornecimento de serviços, tendo como base o acumulado do IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo).

Em Análise segue abaixo informações adicionais.

- No mês de Maio foi fechado em 0,48%
- O acumulado de 4,78%
- O acumulado em 12 meses Maio 2021/2022 de 11,73%

IV. DA FORMA DE FATURAMENTO E PAGAMENTO.

Fechamento quinzenal, com NF+boleto de 5 dias direto para vencimento.

2. CIGA ALIMENTOS.**I. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.**

Os serviços incluem:

Reforma, manutenção e provimentos de todos utensílios maquinários e mobiliários necessários para a operação da cozinha industrial in loco, bem como o fornecimento via transporte caso necessário.

Fornecimento de mão especializada, bem como nutricionista responsável técnica eventual para a unidade, sendo questões trabalhistas de responsabilidade da Ciga Alimentos.

Padrão de refeições com alto nível de aceitação e qualidade, conforme busca de informações de empresas da carteira de clientes do fornecedor, capacidade técnica dentro do padrão necessário.

II. DAS CONDIÇÕES LOGÍSTICAS.

A base de operações do fornecedor se encontra à 50,5Km e 53 Minutos da unidade, o que a nosso entendimento é um dos principais entraves no que tange qualidade e performance no fornecimento dos serviços.

Onde em entendimento por mais que a empresa tenha o compromisso nos cumprimentos dos horários estabelecidos, não é possível prever fatos que possam acontecer neste trajeto (acidentes, problemas no pedágio, etc.) que possam vir a prejudicar o fornecimento conforme acordado e de suma importância no funcionamento da unidade.

DO CRITÉIRO DE REAJUSTE DE PREÇOS

O critério adotado para o reajuste de preços, se dar –se á no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato de fornecimento de serviços, tendo como base o acumulado do IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado).

Em Análise segue abaixo informações adicionais.

- No mês de maio foi fechado em 0,52%
- O acumulado de 7,54%
- O acumulado em 12 meses Maio 2021/2022 de 10,76%

III. DA FORMA DE FATURAMENTO E PAGAMENTO.

Fechamento quinzenal, com NF + boleto de 10 dias direto para vencimento.

3. GRUPO – E REFEIÇÕES

➤ DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.

Os serviços incluem:

Manutenção e provimentos de todos utensílios maquinários e mobiliários necessários para a operação da cozinha industrial in loco, bem como o fornecimento via transporte caso necessário.

Porém o fornecedor exclui de seus serviços oferecidos e/ou exigem da contratante, os itens abaixo relacionados:

- DESCARTE DOS RESÍDUOS
- ANÁLISE DE POTABILIDADE DE ÁGUA ANUALMENTE
- INTERNET
- DESINSETIZAÇÃO / DESRATIZAÇÃO DA COSINA E SALÃO MENSALMENTE
- LIMPEZA DE CAIXA D'ÁGUA SEMESTRALMENTE
- LIMPEZA DE CAIXAS DE GORDURA TRIMESTRALMENTE
- LIMPEZA E MANUTENÇÃO DE AR CONDICIONADO
- MANUTENÇÃO DOS FILTROS, DUTOS E COIFAS
- MANUTENÇÃO PREDIAL DO SALÃO E COZINHA

Fornecimento de mão especializada, bem como nutricionista responsável técnica EVENTUAL para a unidade, sendo questões trabalhistas de responsabilidade do Grupo – E Refeições.

Padrão de refeições com médio nível de aceitação e qualidade, conforme busca de informações de empresas da carteira de clientes do fornecedor, capacidade técnica dentro do padrão necessário.

➤ DAS CONDIÇÕES LOGÍSTICAS.

A base de operações do fornecedor se encontra à 67,6Km e 1,3 hora da unidade, o que a nosso entendimento não tem o mínimo de viabilidade no que tange qualidade e performance no fornecimento dos serviços.

➤ DO CRITÉIRO DE REAJUSTE DE PREÇOS

O critério adotado para o reajuste de preços, se dar –se á no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato de fornecimento de serviços, tendo como base 50% da convenção coletiva e 50% do acumulado do IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), no período

Em Análise segue abaixo informações adicionais.

Em Análise segue abaixo informações adicionais.

- No mês de maio foi fechado em 0,52%
- O acumulado de 7,54%
- O acumulado em 12 meses Maio 2021/2022 de 10,76%
- Última Convenção coletiva 12,5%

CLÁUSULA QUARTA - REAJUSTE SALARIAL

AS EMPRESAS DO GRUPO DAS INDÚSTRIAS DE ALIMENTAÇÃO DE ANÁPOLIS, REPRESENTADAS PELO SINDICATO PATRONAL, CONCEDERÃO EM MAIO/2022, UM REAJUSTE SALARIAL DE 12,5% (DOZE VÍRGULA CINCO POR CENTO), LIMITANDO-SE AO VALOR DE ATÉ R\$ 5.239,08 (CINCO MIL DUZENTOS E TRINTA E NOVE REAIS E OITO CENTAVOS).

➤ DA FORMA DE FATURAMENTO E PAGAMENTO.

Fechamento quinzenal, com boleto de 5 dias direto para vencimento.

4. TRP COMÉRCIO E SERVIÇOS – PIMENTA ROSA**I. DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS.**

Os serviços incluem:

Reforma, manutenção e provimentos de todos utensílios maquinários e mobiliários necessários para a operação da cozinha industrial in loco, bem como o fornecimento via transporte caso necessário.

Fornecimento de mão especializada, bem como nutricionista responsável técnica eventual para a unidade, sendo questões trabalhistas de responsabilidade da TRP COMÉRCIO E SERVIÇOS.

Padrão de refeições com médio nível de aceitação e qualidade, conforme busca de informações de empresas da carteira de clientes do fornecedor, capacidade técnica dentro do padrão necessário.

Além do médio nível de aceitação, verificamos que o KNOW – HOW deste fornecedor, se dá principalmente no fornecimento de refeições coletivas em âmbitos estudantis (faculdades), também no âmbito de restaurante comercial privado, não ficando de forma clara as condições de atendimento dentro dos padrões necessários para o fornecimento em ambiente hospitalar.

II. DAS CONDIÇÕES LOGÍSTICAS.

A base de operações do fornecedor se encontra à 9,5Km e 10 Minutos da unidade, o que a nosso entendimento é positivo no que tange qualidade e performance no fornecimento dos serviços.

DO CRITÉIRO DE REAJUSTE DE PREÇOS

O critério adotado para o reajuste de preços, se dar –se á no período de 12 meses a partir da assinatura do contrato de fornecimento de serviços, tendo como base o acumulado do IPCA - IBGE (Índice Geral de Preços de Mercado).

Porém mencionado que poderá ser alterado em qualquer momento por outro índice de comum acordo entre as partes, o que demonstra a incerteza na construção de seu entendimento do fornecimento, e podemos ser surpreendidos com a sugestão da alteração do índice após os 12 meses.

Em Análise segue abaixo informações adicionais.

- No mês de Maio foi fechado em 0,48%
- O acumulado de 4,78%
- O acumulado em 12 meses Maio 2021/2022 de 11,73%

III. DA FORMA DE FATURAMENTO E PAGAMENTO.

Fechamento mensal e faturamento no primeiro dia de cada mês, sendo o pagamento com 30 dias direto após o faturamento, via depósito bancário.

CONSIDERAÇÕES FINAIS PARA A CONTRAÇÃO

- Referente a prestação de serviços, as empresas “Porto e Pereira” e “Ciga Alimentos”, tem seus padrões de qualidade e suportes bem parecidos, o que por si só, o critério de desempate seria a melhor oferta de preços que não é o caso, já que estão com os mesmos valores.
Já o Grupo – E Refeições não tem demonstrado condições ou interesse no que tange a responsabilidade pela estrutura utilizada para o fornecimento de seus serviços dentro da unidade, o que também por si só já o elimina da condição de contratada, ainda, o fator preço mais baixo do que os demais concorrentes conforme orçamento, seria facilmente absorvido pelas manutenções e limpezas do restaurante abdicadas pelo fornecedor.
Já o fornecedor TRP Comércio e Serviços (Pimenta Rosa), apesar da demora na apresentação de seu orçamento em relação aos demais e a dificuldade de contato e respostas com o responsável, que em algum momento ventilou –se uma falta de interesse, tem sua posição logística confortável para o fornecimento, seus preços são bastante atrativos em relação aos demais, porém sua disponibilidade de fornecimento a princípio seria somente da preparação na cozinha da unidade, e que para disponibilidade de início solicitou 20 dias para adequação e fornecimento, após assinatura do contrato, além da falta de expertise no fornecimento desta modalidade de alimentação.
- Referente as condições logísticas, se torna indiscutível o fato de que a menor distância em que o fornecedor Porto e Pereira se encontra da unidade, tende a nos dar um melhor tempo de respostas em quaisquer situações adversas, bem como uma qualidade superior aos demais em seus produtos finais

- Referente ao formato de reajuste de preços, em análise acredito que o critério do fornecedor Porto e Pereira (IPCA), tende em ser um percentual menor em 12 meses, e por maior tempo de contrato em vigor.

- Referente aos termos de faturamento e cobrança, não foi – se demonstrado diferenças consideráveis, exceto pela TRP Comércio e Serviços, que ofereceu maior tempo de fornecimento para o faturamento.

Em suma, conforme aqui descrito, acreditamos que o fornecedor PORTO E PEREIRA HIPER COZINHA INDUSTRIAL, seja a melhor opção de contratação para suprir nossas demandas alimentares da unidade.

Sem mais para o momento;

Walter Henrique

Suprimentos – UPA III – ALAIR MAFRA ANDRADE

62 – 99287-8127

Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Humano – INDSH



porto e
pereira

Hiper cozinha industrial

Proposta Comercial
**De Fornecimento de
Refeições, Desjejuns e Lanches**

UPA ALAIR MAFRA
Aos Cuidados da
Diretoria



Cotamos com um time de profissionais altamente treinados e capacitados para atender sua empresa em qualquer demanda na área de alimentação coletiva.

Conheça a Porto & Pereira Hiper Cozinha Industrial

A Porto e Pereira Hiper cozinha Industrial, está no Mercado de Fornecimento de refeições desde o ano de 1996, atuando em Anápolis – Goias, e em mais sete cidades no interior do estado e no Distrito Federal.





► **PRINCIPAIS CLIENTES:**



-
- 
- ***Na Porto e Pereira, Hiper Cozinha Industrial, o cliente é quem determina e monta o seu cardápio de acordo com sua necessidade, estamos aqui pra te atender! Nossa equipe financeira e de qualidade atenderá todas as suas necessidades.***
 - ***Temos nossa frota própria que propiciam aos nossos clientes sempre o frescor de frutas, verduras e hortifrutti, sendo todos veículos licenciados e autorizados pela Vigilância Sanitária.***
 - ***Temos em nossa Cozinha Central, padaria, confeitoria, sorveteira e açougue, o que garante aos clientes tudo fresquinho e com qualidade.***
 - ***Nível de satisfação dos nossos clientes acima de 95%***
 - ***Cada Unidade de fabricação, conta com um time de Nutricionista, encarregada de turno e ainda passa por auditorias externas mensalmente para garantir a execução dos processos.***
 - ***Montamos o refeitório com todos os equipamentos sem custo nenhum para o cliente, como comodato;***





A Porto & Pereira Ltda, estabelecida a Via Perimetral 2D Qd.5 Lt.2 Daia – Fone: (62) 3316-5353 – Anápolis – GO, vem através desta apresentar a V.Sª., proposta, condições, especificações, cardápio e preço, conforme segue abaixo:

- ❖ O objetivo desta proposta é servir refeições aos colaboradores e pacientes do HEG.
- ❖ Garantimos o fornecimento dentro dos horários determinados pela empresa, com refeições dentro do padrão de qualidade exigido por V.Sª., sendo as refeições supervisionadas por Nutricionista devidamente cadastrada junto ao CRN – Conselho Regional de Nutricionistas.
- ❖ Nosso objetivo principal é servir bem, oferecendo cardápios variados, mantendo sempre o percapta e as calorias de cada refeição.





A PORTO E PEREIRA, visando desenvolver um atendimento personalizado a sua empresa, coloca a disposição de V.S^a. os seguintes departamentos:

DEPARTAMENTO COMERCIAL: Tem como objetivo atender as solicitações de sua empresa com visitas periódicas, orientando sobre o PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador), verificando a qualidade no atendimento, e o principal que é a satisfação do cliente, nosso maior patrimônio.

DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO: É responsável pela supervisão na produção de alimentos, elaboração do PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador) e de cardápios adequados a cada segmento de sua empresa, oferecendo cardápios variados e mantendo sempre o percapta e as calorias indispensáveis a uma boa alimentação.



Fornecemos os seguintes equipamentos em comodato:

- ❖ Fogão
- ❖ Forno combinado
- ❖ Freezer
- ❖ Geladeira
- ❖ Mesas inox
- ❖ Mesas para refeitório
- ❖ Cadeiras para refeitório
- ❖ Liquidificador industrial
- ❖ Preparador elétrico de legumes
- ❖ Utensílios em geral para cozinha
- ❖ Máquinas em geral para cozinha
 - ❖ Mão de obra
 - ❖ Matéria prima
- ❖ Transporte para unidade externa



Refeições servidas no refeitório / e para acompanhante:

- ❖ Desjejum
- ❖ Almoço
- ❖ Lanche
- ❖ Jantar
- ❖ Ceia

Refeições servidas para paciente:

- ❖ Desjejum
- ❖ Colação
- ❖ Almoço
- ❖ Lanche
- ❖ Jantar
- ❖ Ceia



❖ **DOS VALORES**

✓ ASLMOÇO/JANTAR:	R\$ 21,15
✓ DESJEJUM:	R\$ 8,10
✓ LANCHE:	R\$ 8,50
✓ CEIA:	R\$ 9,10
✓ COLAÇÃO:	R\$ 5,50

CONSULTE CARDÁPIO MODELO, ANEXO
NA PRÓXIMA PÁGINA

❖ **FORMA DE PAGAMENTO:**

O pagamento deverá ser efetuado quinzenalmente. Com cinco dias após apresentação da Nota Fiscal.

❖ **VALIDADE PROPOSTA:** 30 (Trinta) dias.

❖ **REAJUSTE:** IPCA Anual.

❖ **DURAÇÃO DO CONTRATO:** O prazo é por tempo indeterminado, iniciando quando de sua assinatura, podendo ser rescindido por qualquer uma das partes, com antecedência de 30 dias.

No aguardo de um breve contato, colocamo-nos à disposição para quaisquer outros esclarecimentos que se fizerem necessários.

CARDÁPIO DO CAFÉ, LANCHE E CEIA - PACIENTE						
CAFÉ DA MANHÃ						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Café / Leite	Café / Leite	Café / Leite	Café / Leite	Café / Leite	Café / Leite	Café / Leite
Pão Careca c/ Margarina	Bolacha de Sal	Pão Careca c/ Margarina	Pão Francês c/ Margarina	Pão Mandi c/ Margarina	Pão Careca c/ Margarina	Pão Francês c/ Margarina
Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana	Banana
LANCHE DA TARDE						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Refresco Concentrado	Leite c/ Achocolatado	Refresco Concentrado	Refresco Concentrado	Leite Caramelizado	Refresco Concentrado	Refresco Concentrado
Pão Careca c/ Margarina	Bolacha de Sal	Pão Careca c/ Margarina	Pão francês c/ Margarina	Bolacha sal	Pão Careca c/ Margarina	Pão Francês c/ Margarina
Melancia	Mamão	Banana	Melancia	Mamão	Banana	Melancia
CEIA						
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
Mingau de Maisena	Chá Mate	Mingau de Maisena	Mingau de Maisena	Chá Erva Cidreira	Mingau de maisena	Mingau de maisena
	Bolacha Doce			Pão Mandi c/ Margarina		

Obs: Na falta de algum ingrediente, o mesmo será substituído

AGENDE UMA VISITA!

Venha nos conhecer, sem compromisso.



**porto e
pereira**

Hiper cozinha industrial

- Administração de Cozinha
- Confeitaria
- Padaria
- Cafeteria
- Cozinha Show

Permanecemos à disposição.

ANEXO I – PROPOSTA COMERCIAL – UPA ALAIR MAFRA ANDRADE

Pacientes, Acompanhantes, e Colaboradores das Áreas Fechadas			
Tipo de Refeição	Horário de distribuição	Horário de Recolhimento	Distribuição após horário acordado
Desjejum	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Colação	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Almoço	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Lanche	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Jantar	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Ceia*	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Protocolo de Jejum* (Ceia)	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Protocolo de Jejum* (Desjejum)	*A definir.	*A definir.	*A definir.
Água filtrada e mineral	*A definir.	*A definir.	*A definir.

* A liberação de refeições não programadas poderá ser realizada nos limites de horário supracitado mediante solicitação e com a anuênciā do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE. Liberações após os horários estabelecidos, deverá ser servido um lanche.

Colaboradores no Refeitório

Colaboradores no Refeitório		
Tipo de Refeição	Horário de distribuição	Horário de funcionamento do refeitório
Desjejum	7H30 ÀS 8H30	7H30 ÀS 8H30
Almoço	11H30 ÀS 13H	11H30 ÀS 13H
Lanche	16H ÀS 17H	16H ÀS 17H
Jantar	21H ÀS 22H	21H ÀS 22H
Ceia	23H30 ÀS 00H30	23H30 ÀS 00H30

*Os horários poderão sofrer alterações conforme acordado em comum acordo pelas partes e disposto em contrato.

6. Cardápio

Os cardápios (dieta normal/livre e especial) planejados pela CONTRATADA deverão ser entregues para a aprovação dos nutricionistas da CONTRATANTE, com antecedência de 30 dias.

As dietas dos pacientes poderão evoluir/involuir conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE, devendo a CONTRATADA adequar à distribuição das refeições junto ao mapa da prescrição de dietas do paciente da CONTRATANTE.

Composições do Cardápio:

Tipo de Refeição	Composição do cardápio
Desjejum dos acompanhantes e colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> -Café (adoçado e não adoçado) -Leite puro e/ou Leite com Achocolatado -Pão Amanteigado
Desjejum dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> -Café (adoçado e não adoçado) -Leite puro e/ou Leite com Achocolatado -Pão Amanteigado com sal e sem sal para os pacientes - Fruta ou Suco natural/polpa
Colação dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> -Frutas ou sucos (natural/polpa), ou gelatina, ou iogurte, ou mingau ou vitamina, ou suplemento nutricional, ou água de coco e outros.
Almoço dos pacientes, acompanhantes e colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> -Salada Folhosa -Salada Crua -Salada Cozida -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha) -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.)

	<ul style="list-style-type: none"> - Sobremesa podendo variar entre doce e fruta -Opção do Parto Proteico: ovo, soja, proteína de soja, etc.
Lanche dos pacientes, colaboradores e acompanhantes que tiveram liberação pelo serviço social.	<ul style="list-style-type: none"> -Café (adoçado e não adoçado) -Bebida (leite puro, Leite com achocolatado, suco, vitaminas) -Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduíches, pão de queijo, bolo, rosca, salgados e outros produtos de panificação)
Jantar dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> -Salada Folhosa -Salada Crua -Salada Cozida -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha) -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa (podendo variar entre doce e fruta) -Opção do Parto Proteico: ovo, soja, proteína de soja, etc. * No jantar dos pacientes e acompanhantes poderão ser servidas sopas variadas ou caldos 3x/semana. A sopa deverá ser acompanhada de torrada e sobremesa.
Jantar dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> -Salada Folhosa -Salada Crua -Salada Cozida -Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne) -Feijão (caldo, tutu ou tropeiro) -Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha) -Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, vegetais folhosos, etc.) - Sobremesa podendo variar entre doce e fruta) -Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.

Ceia dos pacientes	- Iogurte, ou bebida láctea, ou fruta, ou suco (natural/polpa), ou chá/leite com bolacha, ou mingau, ou vitaminas.
Ceia dos colaboradores	-Café (adoçado e não adoçado) -Bebida (leite puro, achocolatado, suco, vitaminas) -Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduíches, pão de queijo, bolo, rosca, salgados e outros produtos de panificação)
Protocolo de Jejum	- Bolacha água e sal - Chá (com ou sem açúcar)

*o cardápio é exemplificativo, podendo sofrer alterações conforme aceitação do comensal, bem como sugestão da CONTRATANTE.

Composição Per Capta/Gramatura do Cardápio (Pорcionamento mínimo):

Composição Per Capta/Gramatura do Cardápio		
Produtos de Panificação		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Pão Francês	50 g	Com ou sem sal.
Pão Queijo	50g	Não se aplica.
Pães Doces variadas	50 - 70g	Mandi, caseiro, careca, milho, batata, hambúrguer etc.
Pão de Forma	2 fatias	Integral ou Normal.
Roscas	50g	Caseira, de queijo, Nata, margarida com goiabada, com creme, caldas, com coco ou sem etc.
Pão de batata recheado	50g	Recheios variados: pizza, linguiça com queijo, frango com catupiri.

Quitandas	5 unidades ou 50g	Pão de queijo, biscoito, broa de sal e doce, bom-bocado, pão de mel, sonho, biscoito palito.
Bolo	50 - 80 gramas	Sabores diversos. Com ou sem calda. Normal, diet e integral.
Peta	20 gramas	Com ou sem sal.
Torradas	5 unidades ou 50g	Com ou sem sal. Com ou sem orégano.
Produtos não perecíveis		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Bolachas	5 unidades ou 35g ou pacote individual de 24g	Água e Sal, integral ou doce (leite, rosquinha de coco, maisena, maria, amanteigada).
Bolachas Recheadas	5 unidades ou pacote individual de 36g	Sabores variados. Podendo ser normal ou diet.
OUTROS		
Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Margarina (adição em pães ou quitandas)	10 g	Com sal, sem sal ou light.
Frios	20g/1fatia	Presunto sem capa de gordura ou de aves, queijo dos mais diversos, mortadela etc.
Salsicha	1 Unidade individual	Somente para lanches: cachorro quente etc.
Geleia	20g/1sache	Normal ou Diet. Sabores diversos.
Sopa ou Caldo	300ml	*A definir

Adoçante	2 sachês de 800mg	Frutose ou Stévia
Sal	1 sachê de 1g	*A definir
Massa para Tapioca/Beiju ou Cuscuz	120g	*A definir
Módulo de proteína do soro do leite	Grama	Exemplo: Fortifit, Fresubin Protein Powder, etc.
Suplemento Completo	Grama	Exemplo: Nutren Active, Sustagem, etc.
Módulo de Maltodextrina	Grama	Exemplo: Nutri dextrin, oligossac etc.
Mix de Fibras	Grama	Exemplo: stimulance, fiber mais, etc.
Módulo de TCM	Grama	Exemplo: nutri TCM AGE, etc.
Mingau	300ml	Com ou sem açúcar do mais diversos cereais (neston, amido, farinha láctea, cremogema, mucilom, arrozina, aveia, fubá etc).
Canjica ou Arroz Doce	300 gramas	Não se aplica.

BEBIDAS

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Café	50 ml	Com ou sem açúcar.
Leite	200ml	Integral, desnatado, semi-desnatado, sem lactose ou de soja.
Leite Achocolatado	200ml	15g de achocolatado (normal ou diet) por pessoa.
Vitamina ou Creme	200ml	Com fruta ou polpa.
Iogurte	200ml ou 1unidade	Natural, sabores diversos, light, sem açúcar.
Suco	200ml	Da polpa ou natural. Com ou sem açúcar.

Bebida à base de Soja	200ml	Sabores diversos com e sem açúcar.
Chá	200 ml	Com e sem açúcar.
Água de Coco	200ml	Não se aplica.
Bebida Isotônica	200ml	Não se aplica.

Sobremesas e/ou Frutas

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Abacaxi Descascado	150g	Rodelas.
Abacaxi	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Abacate	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Banana prata	100g/1unidade	Embalada individualmente
Caqui	130g/1unidade	Embalada individualmente
Laranja	150g/1unidade	Embalada individualmente
Laranja	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Maçã	130g/1unidade	Embalada individualmente
Mamão	150g	Fatia embalada individualmente
Mamão	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Manga	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Melancia Fatia com casca	200g	Fatia embalada individualmente
Melancia	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Melão Fatia com casca	150g	Fatia embalada individualmente

Melão	100g	Em Cubos – porcionado em potes.
Mexerica	100g/1unidade	Embalada individualmente
Pêra	110g/1unidade	Embalada individualmente
Salada de Frutas	150g	Em Cubos – porcionada em potes. Com no mínimo 3 variedades de frutas.
Doces em Pasta	40g	Exemplo: goiabada, marmelada, marrom glace doce de leite pastoso, etc. Podendo ser normal ou diet.
Doces em compotas	120g	Exemplos: pêssego, figo etc. Podendo ser normal ou diet.
Gelatina/mousse/ sorvete	80g	Podendo ser normal ou diet.
Paçoquinha de Amendoim	1un/22g	Podendo ser normal ou diet.

GUARNIÇÃO

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Banana (frita)	90g	Banana da terra
Banana (assada)	90g/1unidade	Banana prata ou nanica
Legumes Saute	90g	Batata, cenoura, abobrinha, chuchu, kabutiá, etc
Purê de vegetais	120g	Misto ou simples.
Polenta	90g	Não se aplica.
Batata Palha ou Frita	40g	Não se aplica.
Couve Refogada	40g	Não se aplica.

Farofa	90g	Não se aplica.
Massas Cozidas	100g	Não se aplica.
Lasanha	150g	Não se aplica.
Torta Salgada	150 g	Não se aplica.

CEREALIS E LEGUMINOSAS

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Arroz	200g	Podendo ser: Arroz Branco, à grega, com legumes, uvas-passas ou leguminosas.
Arroz com Carne (branca ou vermelha)	250g	Podendo ser: galinhada, Maria Isabel etc.
Feijão em Caldo	90g	*A definir
Tutu de Feijão	90g	*A definir
Feijão tropeiro	100g	*A definir
Feijoada	200g	*A definir

PRATOS PROTEICOS

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Prato Proteico sem osso	120g	Carne vermelha ou branca
Prato Proteico com osso	180 g	Carne vermelha ou branca
Carne Moída ou almôndega	120g	Não se aplica.
Ovo	2un	Mexido, cozido etc

Opção vegetariana	100g	Proteína texturizada de soja.
--------------------------	------	-------------------------------

SALADAS

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Salada de Folhosos	35 g	Salada de folhosos cru: alface, rúcula, acelga, couve manteiga, etc.
Salada Crua de Vegetais	30 g	Salada de vegetais: beterraba, cenoura, etc.
Tomate	80g	Vinagrete, rodelas, cubos etc.
Salada Cozida de Vegetais	45g	Abobrinha, batata, batata-doce, berinjela, brócolis, chuchu, couve flor, mandioquinha salsa, quiabo, vagem, jiló, etc.

KIT LANCHE PARA EVENTOS INSTITUCIONAIS

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Pão	50g/1 unidade	Francês ou doce variados
Frios	2 fatias/30g	Sendo uma fatia de queijo e uma de presunto sem gordura.
Suco	200ml	Da polpa ou natural. Com ou sem açúcar.

KIT LANCHE UCT

Alimento	Per Capta (alimento Pronto)	Observação
Pão	50g/1 unidade	Francês ou doce variados .
Frios	2 fatias/30g	Sendo uma fatia de queijo e uma de presunto sem gordura.

Quitandas	70g	Pão de queijo, biscoito, broa de sal e doce, bom-bocado, pão de mel, sonho, biscoito palito.
Suco	200ml	Da polpa ou natural. Com ou sem açúcar.

- A gramatura poderá ser alterada em composição de comum acordo e disposto no instrumento contratual.

Tipo de Dietas

Dieta normal/livre

Visa fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo com consistência normal e, sempre que possível, atender os hábitos alimentares dos comensais.

Características da dieta: normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes com valor energético total de aproximadamente 2.500 kcal/dia para adultos e 1.600 kcal/dia para crianças, tendo preferência por alimentos pobres em gorduras e açúcares simples, carnes magras, preparações assadas, grelhadas e cozidas.

Fornecimento de 05 (cinco) refeições diárias: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, destinada aos pacientes, colaboradores, residentes. Poderá fornecer 06 (seis) refeições em alguns caso conforme Manual de Dietas Hospitalares da Unidade (colação) conforme prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

Fornecimento de 02 (duas) refeições diárias: almoço e jantar destinada aos acompanhantes que não necessitem de acréscimos nutricionais. Para acompanhantes gestantes ou nutrizes deverá fornecer 04 (quatro) refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar).

Dieta especial

Todos os tipos de dietas especiais encontram-se descritas detalhadamente no Manual de Dietas Hospitalares disponibilizado por Unidade Hospitalar de acordo com suas particularidades específicas.

Deverão ser utilizados os mesmos ingredientes do cardápio da dieta normal/livre, havendo somente adaptações conforme necessário aos critérios: consistência, temperatura, volume/quantidade, conteúdo de resíduos, conteúdo de nutrientes e composição química, condições especiais e preparo de exames.

Dieta Branda

Destinada para pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.

Dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações. Transição entre a dieta normal/livre e pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes com redução no teor das fibras pela exclusão de hortaliças cruas e casca das frutas, como também, pelo abrandamento do tecido conectivo e celulose, ocorrido pela cocção ou ação mecânica, cujo tempo é aumentado tornando a consistência macia. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.200 kcal/dia.

Distribuição: 05 (cinco) refeições diárias. Poderá fornecer 06 (seis) refeições caso seja solicitado na prescrição do Nutricionista da CONTRATANTE.

Composição: a mesma da dieta normal/livre. O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal/livre, **evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência branda.**

Dieta Pastosa

Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal.



Dieta com alimentos que busquem minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão, apresentando grau máximo de subdivisão e cocção, sendo utilizada na transição entre a líquida pastosa e branda com preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.000 kcal/dia.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

Composição: a mesma composição da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta líquida pastosa

Destinada a pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, intolerância a alimentos sólidos, casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago), pré e pós-operatórios, preparo de exames, transição da líquida para pastosa.

Dieta que busca fornecer alimentos que não necessitem de mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos e/ou transição da líquida para pastosa, com consistência semilíquida (espessada); alimentos líquidos e semi-sólidos, com pouco resíduo. Dieta com valor energético total de aproximadamente 2.000 kcal/dia.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

Composição: alimentos na consistência líquida espessada e sem resíduo. A adequação do padrão calórico, de acordo com as necessidades do paciente poderá prever a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais.

Dieta Líquida

Destinada a pacientes em que se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames.



Dieta busca fornecer nutrientes de uma forma que proporcione mínimo esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos na consistência líquida, constituída de alimentos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite, sem resíduos. Dieta com valor energético total de aproximadamente 1.800 kcal/dia.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

Composição: Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Dieta líquida restrita

Destinada a pacientes com em pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames que necessitem de alimentos facilmente absorvidos.

Dieta busca fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal. Dieta com valor energético total de aproximadamente 600 kcal/dia.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias.

Composição: líquidos claros à temperatura ambiente, com o mínimo de resíduos (ralos e coados), isentos de sacarose, lactose e glúten; com aporte calórico mínimo, baseada em sucos e refresco de frutas coados (caju, laranja lima e maçã), chás claros ou água de coco. Os alimentos ácidos são excluídos. Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas.

Dieta poderá ter consistência normal/livre, branda, líquida pastosa ou líquida e atender o valor calórico prescrito, apresentando o mesmo cardápio da dieta normal e os mesmos ingredientes, porém com restrição de açúcar, maior teor de fibras e composta por alimentos e preparações com menor índice glicêmico.

Distribuição: **06 (seis) refeições diárias.**

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes com insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc, visando o controle da pressão arterial e o balanço hídrico.

A dieta poderá ser de consistência normal, branda, líquida pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência restrita em alimentos ricos em sódio, com exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc).

A dieta deverá ser preparada apenas com temperos naturais sem o acréscimo de sal, porém, entregue ao paciente no almoço e jantar, um sachê de sal (1g). Dieta com VET de 2000 kcal, com aproximadamente 3 a 4g de NaCl ou 1,6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002). A critério do Nutricionista da CONTRATANTE poderá ser realizada uma restrição mais severa de sódio. No caso, da dieta s/ sal o paciente não recebe o sachê de sal.

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas (HIV, câncer / quimioterapia, diálise / hemodiálise, transplante, queimados etc.), desnutrição, dentre outras, em que as necessidades nutricionais sejam aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência deverá ser o mesmo da dieta normal, atendendo a consistência requerida (dieta branda, pastosa, líquida pastosa ou líquida). Dieta baseada na oferta de alimentos com alta densidade calórica e protéica, sendo esta de alto valor biológico. Deverá incluir suplementos de proteínas em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte nutricional necessário.



Distribuição: 6 refeições diárias.

Outras Dietas Especiais

Outros tipos de dietas poderão ser consultadas no Manual de Dietas Hospitalares padronizados nas unidades.

Para algumas dietas poderá ser solicitado a inclusão de suplementos nutricionais, a base de proteínas, carboidratos complexos e outros, em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta, sendo o mesmo prescrito pelos nutricionistas da CONTRATANTE em sua nomenclatura e quantidade.

Para esses casos os preços serão cobrados pelo grama do suplemento.

Para o preparo de exames, poderá ser realizado solicitações específicas conforme o tipo a ser realizado conforme padronizado nas Unidades.

Dos Gêneros Alimentícios:

A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza e descartáveis, bem como executar o controle dos mesmos quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré preparo e preparo cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.

Porcionamento

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

As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes adequados ao perfil da clientela, respeitando o per capta estabelecido em cada unidade.



Para as refeições dos pacientes, o porcionamento deverá ser de acordo com a patologia e o Manual de Dietas Hospitalares de cada Unidade.

Condições básicas para a distribuição das refeições:

Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha geral e dietética deverá ser identificadas com etiquetas adesivas conforme padronizado pela CONTRATANTE:

-Para os pacientes: nome completo, unidade de internação, leito, data de nascimento, número do prontuário, tipo de refeição, tipo de dieta, data e validade,

Distribuição das refeições

Pacientes, acompanhantes e colaboradores das áreas fechadas

Desjejum, Colação, Lanche e Ceia

- Bebidas (Leite puro, Leite Achocolatado ou seus substitutos): deverão ser servidas em recipientes com tampa e conteúdo conforme per capta estabelecido por tipo de dieta.

- Pão, quitanda ou seu substituto: deverão ser acondicionados em embalagem apropriada acompanhado de guardanapo e devidamente etiquetado. No caso de quitanda que requeira talher para sua ingestão este deverá ser distribuído (exemplo: bolo, tortas salgadas etc.).

- Fruta ou substituto: higienização deverá ser embaladas em recipientes adequados. Todas as frutas com exceção da banana ou maçã deverão ser picadas em cubos acompanhados de talher.

Almoço e jantar

- Saladas deverão ser acondicionadas em recipientes com tampas embalados individualmente e compatíveis com a bandeja e o carro de distribuição dos alimentos, conforme per capta estabelecido por tipo de dieta.

- Arroz, feijão, guarnição e o prato principal ou Sopa (prato único) deverão ser acondicionados:

Opção/tipo	Especificação
Opção 1	Bandejas com isolamento térmico na base e na tampa, de material atóxico, possuindo local

Carro de distribuição de alimentos fechado	adequado para talheres, suco e/ou sobremesas. Sendo indispensável à utilização dos refis descartáveis (base e tampa), com 4 divisórias no caso de refeição completa ou uma divisória no caso de sopa. A bandeja deverá ser compatível com o carrinho de distribuição da unidade hospitalar ou de acordo com o estabelecido pela CONTRATADA. A capacidade da bandeja térmica deverá atender ao per capita da unidade.
---	--

Sobremesa

Tipo	Especificação
Suco, vitamina ou chá	Servidas em recipiente com tampa conforme per capita estabelecido por tipo de dieta ou prescrição do Nutricionista. Em alguns casos conforme prescrição poderá ser solicitado canudo ou colher embalados individualmente.
Fruta	Higienizada, picada e acondicionada em recipiente com tampa e capacidade volumétrica adequada ao per capita estabelecido acompanhado de talher.
Doce, Salada de fruta, pudim ou gelatina	Acondicionado em recipiente com tampa, capacidade volumétrica adequada ao per capita estabelecido acompanhado de talher.

Colaboradores (refeitório)

Desjejum, Lanche e Ceia

- Bebidas quentes (leite, derivados, chás ou café): deverão ser acondicionados em cafeteira/leiteira elétrica servidos em recipientes adequados conforme per capita estabelecido

- Bebidas frias (sucos, vitaminas, chás etc): deverão ser acondicionados em refresqueira elétrica, servidos em recipientes adequados conforme per capita estabelecido



- Pão ou seu substituto: deverão ser acondicionados em embalagem apropriada acompanhado de guardanapo conforme per capta estabelecido

Almoço e jantar

- As refeições serão dispostas no balcão térmico, em sistema de cafeteria mista onde deverá ser porcionado somente os pratos proteicos e as guarnições.

- Sobremesa: doces (compota, mousse, cremoso), salada de fruta, pudim ou gelatina, deverá ser acondicionada em recipiente adequado com tampa conforme per capta estabelecido e disposto no balcão térmico.

- Disponibilizar pratos de vidro temperado, talheres de inox e guardanapos embalados individualmente na quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes de forma contínua.

- Disponibilizar molho para salada (caseiro), saleiro, molho de pimenta industrializado com bico dosador.

Manutenção Predial e de Equipamentos

Responsabilizar pela conservação das áreas comuns das Unidades, a qual a CONTRATADA terá acesso para transporte e distribuição de materiais/alimentos, se responsabilizando pela troca imediata do item danificado por seus funcionários, por peça de igual qualidade, devidamente autorizado pela CONTRATANTE.

A CONTRATADA deverá manter os equipamentos, móveis e a estrutura física em condições de uso, adequadamente manutenidos, inclusive câmara fria, exaustor/coifa, bens controláveis e utensílios utilizados, inclusive aqueles da CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA.

Dos Recursos Humanos

A CONTRATADA deverá manter quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno. Levando em consideração as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.



grupo arbor



INSTITUCIONAL



Nós do **Grupo Arbor**, há mais de uma década, entregamos todos os tipos de serviços de alimentação com praticidade, sustentabilidade, prezando sempre a melhor qualidade. A intenção da junção das nossas empresas em um único grupo é a unidade de propósito e valores, proporcionando aos nossos clientes o maior número de soluções na área alimentar.

Atuando em todas as regiões do Brasil, nosso grupo coleciona clientes do setor público, privado e do terceiro setor, pois atuamos com flexibilidade para atender todas as necessidades, com uma grande diversidade de produtos e serviços.

Através da nossa vasta experiência e know-how, com técnicas inovadoras no preparo dos alimentos, estamos prontos para replicar nossos cases de sucesso em qualquer lugar ou em qualquer situação.

Fortalecemos nossa cultura interna com foco no desenvolvimento pessoal e profissional, investindo alto na capacitação e formação da nossa equipe, além de promover melhoria contínua em nossos processos, o que nos garante eficiência no controle de qualidade de todas nossas unidades.

Esses fatores nos diferenciam da convencionalidade do mercado e nos permitem entregar com maior qualidade e com o menor tempo de execução, garantindo a satisfação plena de todos os nossos clientes.

Nos orgulhamos e sentimos honrados em poder contribuir com a saúde da sua empresa.

VENHA E SIRVA-SE DO QUE HÁ DE MELHOR NA ALIMENTAÇÃO COM O GRUPO ARBOR.



Ao falar do Grupo Arbor, precisamos apresentar nossa Fundadora, Presidente e Nutricionista, Dra. Suzane Fleury.

Formada pela Universidade Federal de Goiás, possui uma extensa carreira profissional na nutrição, com diversas especializações, incluindo mestrado e doutorado.

Profissionalmente atuou como professora universitária, no entanto, sua grande paixão sempre foi a produção, com quase 3 décadas de experiência trabalhando no mercado de alimentação coletiva, em cozinhas de produção em larga escala.

Desenvolvedora de uma técnica única de conservação de alimentos e de produção em alta escala, foi a precursora na implantação de cozinhas de produção industrial na região Centro-Oeste. Apaixonada pela Nutrição, a Dra. Suzane Fleury nunca se distancia dos processos de produção do nosso Grupo, dando o seu toque em todas as nossas entregas.

**É COM TÉCNICA E MUITA PAIXÃO QUE NÓS DO
GRUPO ARBOR ATENDEMOS NOSSOS CLIENTES.**



A empresa CIGA Alimentos é a primeira empresa do Grupo Arbor, responsável pela gestão de cozinhas e pela produção em larga escala.

A CIGA Alimentos é nossa empresa que possui a maior diversidade de produtos e serviços, com uma produção de alta escala, entregando café da manhã, almoço, lanche e jantar, além de oferecer serviços de Gestão Alimentar como:

- projetos arquitetônicos de cozinhas conforme as normas técnicas e sanitárias;
- produção de cardápios técnicos nutricionais;
- administração de cozinhas e restaurantes e
- consultoria alimentar.





A empresa Tem no Tacho é um dos maiores orgulhos do Grupo Arbor, pois é por meio dela que demonstramos nossa real capacidade de inovação.

A Tem no Tacho possui um design único, moderno e inovador que une sofisticação e capacidade de produção, projetado para entregar refeições de requinte, com muito sabor e com uma ampla variedade de cardápio, ideal para eventos de pequeno e médio porte, como: congressos, shows, festas, casamentos, formaturas, workshops e demais eventos.



RR Buffet

A empresa RR Buffet é a concretização da paixão da nossa fundadora, com enfoque na promoção de soluções alimentares para o público empresarial.

A RR Buffet leva o toque da Dra. Suzane Fleury, entregando refeições que atendem as mais diversas necessidades, do básico ao requintado, todas com muito sabor e apresentação que brilham aos olhos de quem consome.





MISSÃO



Oferecer soluções integradas em prestação de serviços, com foco na qualidade, alimentação saudável e satisfação dos clientes

VISÃO



Ser referência no território nacional no setor de prestação de serviços, apresentando otimização de custos e excelência no atendimento.

VALORES



Dedicação
Empreendedorismo
Qualidade
Credibilidade
Transparência
Compromisso
Socioambiental

10 COZINHAS

espalhadas no Centro-Oeste

 GOIÂNIA MATRIZ

 GOIÂNIA FILIAL

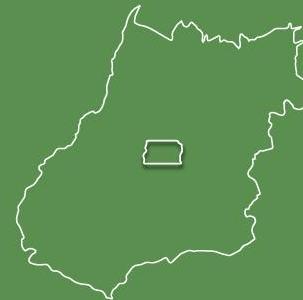
 CALDAS NOVAS CIGA

 CALDAS NOVAS TEM NO TACHO

 ANÁPOLIS

 CEILÂNDIA CENTRO

 RIACHO FUNDO II



 GAMA

 SANTA MARIA

 SAMAMBAIA SUL

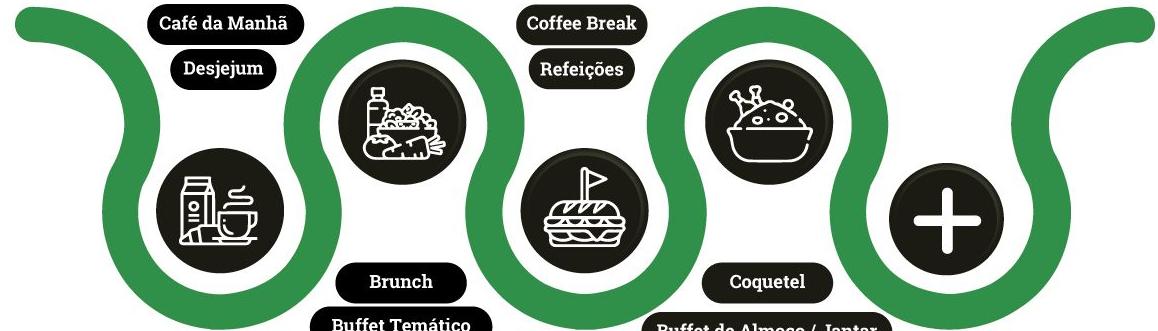
10 MILHÕES

de refeições já servidas.



LOCAIS ONDE JÁ
PRESTAMOS
SERVIÇOS

NOSSOS PRODUTOS



Serviços que acompanham os produtos



Elaboração
de Cardápio



Montagem e
Desmontagem de
Equipamentos



Distribuição



Preparação

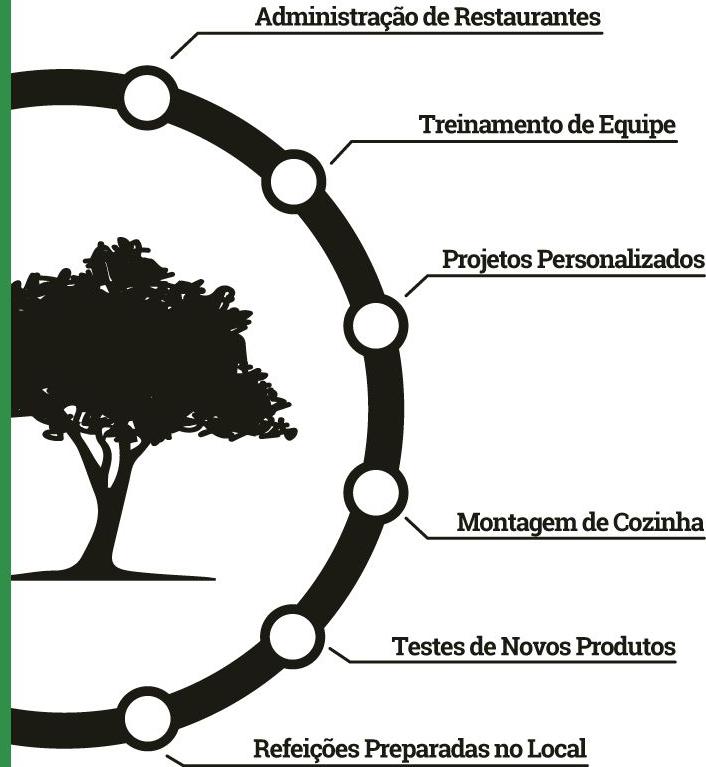


Limpeza



Transporte

CONSULTORIA E SERVIÇOS



*A descrição dos produtos e serviços servem apenas para dar um norte, pois o grupo executa o projeto que o cliente necessita, por mais desafiador que seja.

ALGUNS DE NOSSOS CLIENTES



PROPOSTA COMERCIAL



MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO

Motivos Nutricionais

Solução inteligente e inovadora que possibilita a contratante focar na atividade principal da empresa e terceirizar preocupações alimentares;

Acompanhamento técnico nutricional, com elaboração de cardápio específico à realidade da contratante;

Elaboração de campanhas alimentares de conscientização, em parceria com o Recursos Humanos da contratante, com foco na redução da insatisfação, potencialização do clima organizacional e melhoria da saúde dos comensais;

Garantia de refeições nutritivas e saudáveis, apropriadas à atividade do comensal a fim de garantir melhor recuperação e maior rendimento dos colaboradores e satisfação;

Menor rotatividade e faltas imotivadas dos colaboradores, face ao aumento da satisfação alimentar;

Potencialização da concentração e memória dos empregados;

Redução dos acidentes de trabalho;

Diminuição das despesas com pessoal e melhoria na prestação de contas;

MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO

Motivos Nutricionais

A empresa CIGA Alimentos é especializada na prestação de serviços de alimentação e nutrição contínua visando o fornecimento de dietas oral normal/livre e especial destinada a pacientes (adultos e pediátricos), que atenda aos requerimentos nutricionais visando manter ou recuperar o estado nutricional decorrente do tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros; bem como a acompanhantes e colaboradores com amparo legal, assegurando refeição balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislações vigentes: Padrão de identidade e qualidade (PIQ) (Portaria MS 1428/1993), Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC), Boas Práticas de Fabricação (BPF) (Portaria MS nº1428/1993), Portaria MS nº326/1997, Resolução da Diretoria Colegiada (RDC nº275/2002, RDC nº216/2004), Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)(RDC nº275/2002- Agência Nacional de Vigilância Sanitária da ANVISA, e/ou as que as sucederem.

Operacionalização para fornecimento e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção e distribuição de refeições conforme o padrão de alimentação e rotinas internas estabelecidas, número de refeições diárias, tipos de dietas e a distribuição em horários definidos, conforme especificações técnicas do serviço.

MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO

Motivos Nutricionais

A empresa manterá os equipamentos, móveis e a estrutura física em condições de uso, adequadamente mantidos, inclusive câmara fria, exaustor/coifa, bens controláveis e utensílios utilizados, inclusive aqueles da CONTRATANTE à disposição da CONTRATADA.

A empresa manterá quadro completo de pessoal qualificado e capacitado, em quantidade compatível com o atendimento diurno e noturno. Levando em consideração as folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves de forma a não ocasionar transtorno ao serviço.

MOTIVOS DA CONTRATAÇÃO

Motivos Estruturais

Adequação da infraestrutura e maquinário, conforme determinação legal, RDC 216 Anvisa, a fim de garantir maior controle e cuidados com armazenamento dos mantimentos, manipulação dos alimentos, precauções de higiene e limpeza;

Poupar investimentos com equipamentos específicos de cozinha industrial, como por exemplo: fogões; Fornos; Coifas; Passthrough; Freezers; Utensílios em geral.

Ambientação do refeitório e cozinha, o que permite a criação de local de trabalho mais agradável, capazes de motivar o quadro de funcionários a tornar-se mais produtivo e duradouro;

Tornar os espaços mais atrativos a partir de projetos técnicos que indicam – entre outras coisas – quais móveis, cores, elementos decorativos, placas de sinalização e iluminação são mais adequados ao comensal.



Quadro Técnico

**Suzane
Fleury**

Nutricionista pela Universidade Federal de Goiás 1995-1999; Especialista em Empreendedorismo e Práticas Gastronômicas pela Faculdade de São Paulo 2009-2012; Mestre Especialista em Nutrição Clínica pelo Centro Universitário de São Camilo; Doutora em Filosofia da Educação pela Universidade Internacional de Cambridge 2005-2007

**Maria das
Neves**

Nutricionista pela Universidade Federal de Alagoas – UFAL (1995), pós-graduada pela Universidade de Brasília em Gestão de Produção de Refeições Saudáveis (2012 – 2013).

**Moara J.
de Pina**

Nutricionista pela Universidade de Ribeirão Preto (1999-2004) , especialista em Clínica Terapêutica Nutricional (IPCE -2004-2005 e em Controle de Qualidade e Gerenciamento de Produção de Alimentos (UFG 2010-2012), Aperfeiçoamento Profissional em Gestão da Qualidade e Acreditação em Saúde (IPOG 2010). Vivência profissional com mais de 10 anos no segmento hospitalar..

SUGESTÃO DE CARDÁPIO

01- Café da Manhã

- 1 Pão Francês, com complemento (margarina c/ e s/ sal) ou;
- Café (adoçado e não adoçado);
- Fruta ou Suco natural/polpa.

02 -Desjejum Acompanhantes e Colaboradores

- 1 Pão Francês, com complemento (margarina c/ e s/ sal) ou;
- Café (adoçado e não adoçado);
- Fruta ou Suco natural/polpa.

03- Colação Pacientes

- Fruta ou;
- Suco (natural/polpa) ou;
- Gelatina ou;
- Iogurte ou;
- Mingau ou;
- Vitamina ou;
- Água de Coco.



* O Cardápio é exemplificativo, podendo ser alterado conforme aceitação e sugestão da contratante.
* O pão poderá ser variado (mandi, doce...)



04 - Almoço/Jantar - Pacientes, Acompanhantes e Colaboradores

Proteína 120g por refeição:

- Carne Bovina ou;
- Carne Suína ou;
- Aves ou;
- Peixes.

Guarnição (duas porções) por refeição:

- Mandioca/purê ou;
- Batata/purê ou;
- Seleta de Legumes ou;
- Farofas ou;
- Tortas.

Acompanhamentos

- Arroz 200g p/refeição (arroz branco ou parboilizado)
- Feijão 120g/ por refeição (caldo, tutu ou tropeiro)

Salada

- Folhagens e/ou legumes crus, e/ou massas.

Bebida:

- Sucos variados

Sobremesa

- Doce ou Fruta

*No jantar dos pacientes e acompanhantes poderão ser servidas sopas variadas ou caldos 3x/semana. A sopa deverá ser acompanhada de sobremesa

*Poderá ser disponibilizado ovo, massa, hambúrguer, salsicha, carne de soja, como segunda opção para a proteína e vegetariana.

*As sugestões de cardápios são apenas para visualizarem uma possível composição, pois todos os cardápios são feitos de acordo com demanda e necessidade da contratante.

SUGESTÃO DE CARDÁPIO

05- Cea dos Pacientes

- Quitanda (pães variados, pães com frios, sanduíches, pão de queijo, bolo, rosca e outros produtos de panificação) ou;
- Café (adoçado e não adoçado);
- Leite, ou bebida láctea, ou fruta, ou suco (natural/polpa), ou chá/leite com bolacha, ou mingau, ou vitaminas.

06- Cea dos Colaboradores

- Iogurte, ou bebida láctea, ou fruta, ou suco (natural/polpa), ou chá/leite com bolacha, ou mingau, ou vitaminas.

07- Protocolo de Jejum

- Bolacha água e sal;
- Chá (com ou sem açúcar).



ALGUMAS DE NOSSAS PREPARAÇÕES

BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores



BUFFET
Colaboradores







Eventos e Campanhas Nutricionais

Em estudo realizado pela Organização Internacional do Trabalho, fornecer uma alimentação inadequada aos colaboradores pode reduzir em até 20% a produtividade dentro da empresa. Isso significa que, sem uma alimentação pensada para cada caso, nutricionalmente, as chances de aumento de acidentes de trabalho, queda na produtividade, afastamentos, descontentamento e absenteísmos são maiores, portanto, promover eventos sobre saúde, alimentação saudável e hábitos para a melhora na produtividade e bem-estar é essencial.

Além dos inúmeros impactos positivos à rotina alimentar propriamente dita, pela larga experiência com alimentação corporativa, a empresa acredita fortemente em campanhas comemorativas, orientativas e educativas, com intuito de levar periodicamente aos colaboradores, situações mais alegres e descontraídas que fogem à rotina e melhoram o clima organizacional da empresa.

Como parte integrante do nosso escopo de trabalho as campanhas são desenvolvidas dentro da proposta apresentada, devendo apenas ser levado em consideração peculiaridades diversas do caso em concreto.

Fornecer soluções práticas e saudáveis que vão além da entrega da refeição aos colaboradores é nossa missão.

Sugestões de Campanhas

Os cardápios dos dias de campanhas e comemorações são, igualmente, diferenciados e a decoração do restaurante recebe alguma temática específica, nesse sentido sugestões de campanhas e datas comemorativas:

TEMA	ATIVIDADES
Dia Mundial do Meio Ambiente	Campanha
Dia Mundial da Saúde	Campanha
Dia internacional da Mulher	Data Comemorativa
Dia do Trabalhador	Data Comemorativa
Natal	Data Comemorativa
Ano Novo	Data Comemorativa
Coleta Seletiva	Campanha
Desperdício zero	Campanha
Consumo Consciente	Campanha
Qualidade de Vida	Campanha
CIPA	Campanha
Uso de EPI's	Campanha
Carnaval	Data Comemorativa
Dia das Mães	Data Comemorativa
Páscoa	Data Comemorativa
Dia dos Pais	Data comemorativa

*Essas são sugestões de campanhas podendo sofrer alterações conforme realidade do caso e necessidade do departamento de Recursos Humanos da Contratante.

Sugestão do Quadro de Colaboradores

O quadro de colaboradores foi pensado para atender às atuais necessidades da contratante, levando em consideração os turnos de trabalho e número de refeições, podendo, em havendo necessidade, ser alterado para mais ou para menos, vejamos:

Qtd	Função	Escala
3	Nutricionistas	a definir
2	Cozinheiro	a definir
2	Auxiliar de panificação	a definir
3	Auxiliar de Cozinha	a definir
3	Serviços Gerais	a definir

*Essa é uma sugestão de operação, podendo sofrer alterações conforme realidade do caso em concreto e turnos de trabalho.

Sugestão de Estrutura de Cozinha

Equipamentos Cozinha:

- 1 – Forno Industrial;
- 2 – Fogões Industriais (6 queimadores);
- 1 – Chapa Industrial;
- 1 – Freezer;
- 1 – Refrigerador;
- 1 – Pass Through quente;
- 1 – Pass Through frio;
- 1 – Processador de legumes;
- 1 – Liquidificador Industrial;
- 1 – Suqueira Industrial;
- 2 - Balcões de distribuição quente e frio, conforme o espaço;
- 1 - Cadeiras e Mesas Conforme necessidade
- 1 - Utensílios em quantidade necessária para rotina diária.

*** O enxoval é de propriedade da contratada, será retirado ao final do contrato.**

Sugestão de Estrutura de Refeitório

Estrutura Refeitório:

- **Mobiliário:** A contratada se compromete em fornecer mesas e cadeiras de refeitório, de forma planejada, conforme especificações do projeto arquitetônico, considerando também, as normas de segurança.
- **Ambientação:** Desenvolvimento de ambientação de cozinha e refeitório, conforme projeto arquitetônico a ser apresentado.

Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



PROJETO ARQUITETÔNICO



Alguns de Nossos Projetos



grupo arb



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



Alguns de Nossos Projetos



PROJETO ARQUITETÔNICO



PROJETO ARQUITETÔNICO



PROJETO ARQUITETÔNICO



PROPOSTA COMERCIAL

**Cliente: Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Humano -
UPA Alair Mafra Andrade**

Data da Proposta: 30 de junho de 2022.

Itens	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 8,10
Colação	R\$ 5,50
Almoço/Jantar	R\$ 21,15
Lanche	R\$ 8,50
Ceia	R\$ 9,10

*Proposta válida para 30 dias a partir da data da proposta.

* A proposta considerou para composição de custo a gramatura do anexo I.

* A proposta considerou para composição de custo o número médio de 2.400 refeições mensal por item.

* A proposta contempla todo investimento necessário ao bom andamento contratual.

*Os valores das refeições, para efeito de renovação contratual anual, sofrerão reajustes monetários que serão regidos pelo índice IGP-M.



GRUPO-E
REFEIÇÕES

Quem somos?

GRUPO-E
REFEIÇÕES

O Grupo-E Refeições é uma empresa de Alimentação coletiva com foco no mercado empresarial. Contudo, com sua extensa capacidade em Serviços, evoluiu em paralelo às demandas dos clientes, sua atuação para o segmento de Facilities (Gestão de Facilidades - serviços base de uma corporação).

Dirigida por profissionais com mais de 26 anos de experiência de mercado, um dos diferenciais é um atendimento personalizado e próximo de cada cliente, o que garante agilidade nas respostas e demandas.



Nossa Missão



Conquistar clientes com o comprometimento dos colaboradores, buscando excelência, crescimento e agilidade em um ambiente feliz para todos.

Nossa Visão

Ser referência em atendimento entre seus terceirizados;

Trabalhar com Segurança Alimentar, atendendo as Normas e regulamentos;



Criar ambientes modernos para o bem estar dos clientes;



Implantar produtos e serviços que atendam as necessidades de todos os usuários;



Trabalhar com Planejamento anual das atividades.



Compromisso



Alimentação Empresarial

Entendemos que uma alimentação balanceada e de qualidade é capaz de trazer inúmeros benefícios aos clientes que usufruem.

Nossas soluções são criadas conforme a característica de cada cliente, e têm como foco o bem-estar dos colaboradores para apoiar no desempenho e produtividade das empresas.



Atendimento em
28 empresas nos
estados de Goiás e Tocantins

E PRONTA PARA
CONQUISTAR O BRASIL

Mais de
6 mil refeições/dia

Alimentação Empresarial

GRUPO-E
REFEIÇÕES

Nossos profissionais de nutrição, chefs de cozinha e equipes de produção e apoio, estão qualificados e empenhados a oferecer a você: uma alimentação exclusiva, segura e de qualidade, garantindo elevados níveis de satisfação e credibilidade.

PROCEDIMENTOS E SATISFAÇÃO

Temos uma metodologia que inclui higienizações, coletas e limpeza do ambiente para garantir que tudo chegue à você livre de bactérias ou fungos, nossas cozinhas são higienizadas diariamente utilizando os produtos mais eficazes encontrados no mercado.

IDENTIFICAÇÕES VISUAIS E EVENTOS TEMÁTICOS

Todas as áreas e sessões possuem sinalização própria, tal como lembretes e orientações.

Decorações especiais e pratos típicos para datas comemorativas como Festajunina, Páscoa, Carnaval, etc.



Nutrição

que gera:

*Saúde e
Produtividade*

aos colaboradores
de nossos clientes

Pão quentinho todos os dias!

o Grupo-E Refeições dispõe para sua empresa uma mini panificadora para trazer mais qualidade, melhor produtividade e bons resultados saindo do forno. Visando e reavaliando o processo de qualidade dos pães, bem como seu desenvolvimento e eficiência.

Pratos quentes e massas

Dois tipos de carne todos dias!

Qualidade em toda a cadeia de suprimentos, variedade, tempero certo, temperatura ideal, excelência no atendimento e cuidado com qualidade de vida de todos, são predicados fundamentais para o Grupo-E.



Buffet de Saladas



Todos os dias o Grupo-E traz os alimentos mais frescos e de melhor qualidade à sua mesa. Isso é compromisso com sua saúde e bem estar.

Cozinha Show

Quebrando a rotina!

A Cozinha Show vem para somar ainda mais comodidade e experiências que tirem da rotina os colaboradores de sua empresa.

Dá um toque gourmet no dia a dia, com alimentos saudáveis e diferenciados.

PROPOSTA

GRUPO-E
REFEIÇÕES

Goiânia, 17 de junho de 2022.

A

UPA Dr Alair Mafra Andrade
Sra. Luíza Costa

Prezada Senhora,

Agradecemos novamente a oportunidade concedida para demonstrarmos os nossos produtos e serviços.

O Grupo E apresenta nesta proposta comercial um modelo de gestão direcionado a garantir a satisfação plena dos clientes usuários.

Atenciosamente,
Marisia Lorenzo
Comercial
E-mail: marisia@grupoe.net.br



PROPOSTA

GRUPO-E
REFEIÇÕES

Composição dos Serviços

Almoço / Jantar	Apresentação (Número de itens)	Sistema (Self-service ou porcionado)	Componentes (Tipo do alimento)
Saladas	03	Porcionado	Variando entre folhas, verduras e legumes, crus e cozidos
Arroz	01	Porcionado	
Feijão	01	Porcionado	
Prato Principal	02	Porcionado, sendo $\frac{1}{2}$ porção de cada	Bovinos, suínos, aves e pescados, em preparações variadas
Guarnição	01	Self Service	Variar entre verduras, legumes, farináceos e macarrão.
Sobremesas	01	Porcionado	Doce ou fruta

Desjejum Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar
Leite c/ achocolatado	Leite puro	Leite caramelado	Leite c/achocolatado	Leite puro	Leite caramelado	Leite caramelado
Pão mandi	Rosca	Pão careca	Pão de milho	Rosca húngara	Pão careca	Pão de batata
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta



PROPOSTA

GRUPO-E
REFEIÇÕES

Composição dos Serviços

Lanche Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar
Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco	Suco
Pão de forma com patê	Rosca	Pão careca	Biscoito de queijo	Torta de frango	Cachorro quente	Pão careca com presunto e queijo
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta

Ceia Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar	Café sem açúcar
Chá ou suco	Chá ou suco	Chá ou suco	Chá ou suco	Chá ou suco	Chá ou suco	Chá ou suco
Broa doce	Pão doce c/ queijo	Torta de frango	Pão de milho	Bolo de cenoura	Broa temperada	Pão de queijo
Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta	Fruta



PROPOSTA

GRUPO-E
REFEIÇÕES

Gramagens In Natura

Produto	Incidência/ Mês	Preparo	Gramagem Inteira Crua	1/2 porção de cada
Bovinos	4 vezes	Assado , ao molho	190 g	95 g
		Bife	180 g	90 g
	1 vez	Costela ou Rabada	250 g	125 g
	1 vez	Fígado	170 g	85 g
Suínos	5 vezes	Preparações à base de carne moída (almôndegas, kibe,disco,rocambole,batata recheada	160 g	80 g
		Assados, cozidos	190 g	95 g
		Bife	180 g	90 g
Aves/ Frango	6 vezes	Coxa e sobrecoxa	250 g	125 g
		Filé de frango	170 g	85 g
		Moela	150 g	75 g
Peixes	10 vezes	Steak de frango	160 g	80 g
		Grelhado, Assado, ao molho	160 g	80 g
Linguiça	4 vezes	Assada, frita	190 g	85 g
Feijoada	2 vezes		230 g	115 g
Preparações à base de massa	4 vezes	Lasanha, Caneloni, Rondeli, Empadão de frango, Escondidinho, Panqueca	140 g carne e frios	70 g carne e frios



PROPOSTA

GRUPO-E
REFEIÇÕES

Responsabilidade com Custos

OBRIGAÇÕES ACORDADAS	Grupo E	Cliente
Água potável / Energia Elétrica		X
Alvará de funcionamento do serviço de alimentação	X	
Análise potabilidade da água anualmente		X
Auditória de qualidade.	X	
Disponibilizar internet		X
Descarte dos resíduos		X
Desinsetização / Desratização da cozinha e salão mensal		X
Gás	X	
Limpeza caixa d'água semestralmente		X
Limpeza caixas de gordura trimestralmente		X
Limpeza dos Banheiros do Restaurante (salão)		X
Limpeza e manutenção de ar condicionado		X
Manutenção dos filtros, dutos e coifas		X
Manutenção predial do restaurante		X
Manutenção dos equipamentos	X	
Reposição de utensílios de cozinha e distribuição	X	
Transporte de funcionários.	X	
Troca de lâmpadas e tomadas restaurante		X

Quadro de Pessoal

O Grupo E para atendimento as exigências do cliente conta com o quadro de profissionais de acordo com as normas e quantitativos de refeições apresentados. Obedecendo a complexidade da produção e distribuição hospitalar.



PROPOSTA

GRUPO-E
REFEIÇÕES

Orçamento

Seg a Sex	Mês	Preço	Faturamento
Almoço	2325	R\$ 20,50	R\$ 47.662,50
Jantar	2325	R\$ 20,50	R\$ 47.662,50
Ceia	2325	R\$ 10,50	R\$ 24.412,50
Desjejum	2325	R\$ 8,50	R\$ 19.762,50
Lanche	2325	R\$ 9,50	R\$ 22.087,50
		Total	R\$ 161.587,50

- ✓ Consideramos a quantidade mínima a ser faturado de acordo com o quadro acima, oscilando de acordo com os dias úteis de cada mês;
- ✓ Prazo de pagamento com fatura quinzenal sendo vencimento 05 e 20 de cada mês;
- ✓ O Prazo do contrato de 12 meses;
- ✓ O Grupo E realizará o investimento em manutenção para o bom andamento da unidade de acordo com as normas técnicas;
- ✓ O reajuste acontecerá anualmente a partir da assinatura do contrato, sendo 50% convenção coletiva e 50% IGPM do período;
- ✓ Prazo de implantação 30 dias;
- ✓ A proposta tem validade por 30 dias.



GRUPO-E

REFEIÇÕES



gruporefeicoes



www.grupoe.net.br



(62) 98209 - 1760 (Marisia Lorenzo)
(62) 99470 - 8448 (Luciano Marques)



**Alameda Joaquim Camara Filho
SN, Quadra 02, Lote 01, Loja 01**
Condomínio All Park Polo Empresarial
Aparecida de Goiânia -GO | CEP 74.988-856



PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL: THIAGO RODRIGUES PIMENTA

FANTASIA: TRP COMERCIO E SERVIÇOS

CNPJ: 33.745.441/0001-71

E-MAIL: thiagopimenta@hotmail.com

OBJETO: Contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação e nutrição da UPA VILA ESPERANÇA, destinadas aos colaboradores (café da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar, ceia).

VALIDADE DA PROPOSTA: Pela presente, apresentamos proposta referente à contratação supra citado e declaramos que os produtos/serviços tem a validade de 60 (sessenta) dias, contados da data proposta.

Declaramos que o prazo de validade e a garantia dos produtos estão de acordo com os termos apresentados em visita técnica.

Declaramos de que nos preços já estão inclusas todas as despesas necessárias para a execução do serviço, cobrindo todos os custos com frete, encargos sociais, encargos trabalhistas, encargos previdenciários, lucros, encargos fiscais e para-fiscais, despesas diretas e indiretas.

EXECUÇÃO: A execução do objeto deste contrato, seguirá as normas e recomendações da vigilância sanitária), das entidades e serviços similares no âmbito deste Estado e, na falta destas, as normas nacionais pertinentes vigentes quanto a:

- Estruturação física da cozinha;
- Recepção de matérias primas;
- Manipulação de alimentos;
- Preparo de alimentos;
- Armazenamento dos alimentos
- Controle de qualidade dos alimentos;
- Distribuição dos alimentos;
- Higienização (matéria prima, alimento elaborado, áreas de serviços, equipamentos e materiais);
- Distribuição das refeições aos usuários;
- Descarte dos resíduos sólidos e líquidos;
- O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente;
- Responsabilizar-se pela dedetização e desratização de todas as dependências ocupadas pela Contratada, através de empresa especializada, mensalmente ou sempre que se fizer necessário, em datas e horários previamente estabelecidos, assim como realizar limpeza geral na área física, equipamentos/utensílios, observando as normas de segurança ao usuário e o trabalhador;

- Retirar do local dos serviços, diariamente, o lixo resultado de suas atividades, acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo Órgão competente.

RH: A empresa contratará os recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, observadas as Leis Trabalhistas e órgãos reguladores (ANVISA, CFN, Ministério do Trabalho e Emprego e outras).

REAJUSTE: Os preços oferecidos serão irreajustáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses, salvo hipóteses de readequação do equilíbrio econômico-financeiro. Após esse período os preços deverão ser reajustados com base no IPCA-IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, ou ainda, por acordo entre as partes.

PAGAMENTO: O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor responsável e estará acompanhada da regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação. Dados bancários:

Banco: CAIXA
Agência: 2981
Operação: 003
Conta corrente: 3702-2

A nota fiscal será emitida no primeiro dia de cada mês, referente ao mês anterior.

INICIO DA OPERAÇÃO: A operação será iniciada em até 20 (vinte) dias após a assinatura do contrato.

ADEQUAÇÃO DE INSTALAÇÕES: A empresa ficará responsável por efetuar às suas próprias expensas todas as modificações, adições ou substituições de qualquer importância que sejam desde que reconhecidas necessárias para assegurar um funcionamento satisfatório das instalações (hidráulicas, elétricas, físicas) e que comprometam os fornecimentos e serviços a serem oferecidos, inclusive as adequações iniciais como colocação de telas nas janelas e troca de ralos/grelhas na cozinha.

VALORES:

DESCRIÇÃO	UND	VALOR UNITÁRIO	QTD REFEIÇÕES / DIA	QTD MÊS	VALOR MENSAL
Café da manhã/colaboradores	Und	R\$ 7,50	80	2400	R\$ 18.000,00
Almoço/colaboradores	Und	R\$ 17,50	80	2400	R\$ 42.000,00
Lanche da tarde/colaboradores	Und	R\$ 8,50	80	2400	R\$ 20.400,00
Jantar/ colaboradores	Und	R\$ 17,50	80	2400	R\$ 42.000,00
Ceia/ colaboradores	Und	R\$ 8,00	80	2400	R\$ 19.200,00
Valor total mensal:					R\$ 141.600,00

Obs: A empresa TRP COMERCIO E SERVIÇOS é uma empresa do grupo Pimenta Rosa Alimentos

Anápolis, 12 de Julho de 2022.

Thiago Rodrigues Pimenta
Proprietário
TRP COMERCIO E SERVIÇOS