



EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA COTAÇÃO PRÉVIA DE ORÇAMENTOS Nº 56/2024

O MUNICÍPIO DE CATANDUVAS, inscrito no CNPJ nº 76.208.842/0001-03, com sede à Avenida dos Pioneiros, nº 500, cidade de Catanduvas/PR, neste ato representado por seu **SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE**, senhor Daniel Massaharu Enokida, declara aberto o Edital de Chamamento Público para Cotação Prévia de Orçamentos de Bens e Serviços destinados à **REGISTRO DE PREÇO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, VISANDO O FORNECIMENTO DE DIETAS ESPECIAIS A PACIENTES (ADULTOS E INFANTIS) E ACOMPANHANTES LEGALMENTE INSTITUÍDOS (LEI FEDERAL Nº 8.069 DE 13/07/90 E LEI FEDERAL Nº 10.741, DE 01/10/03), ALÉM DE REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS AUTORIZADOS E RESIDENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL**, conforme especificações detalhadas no presente Edital.

1. Condições gerais

1.1. A busca de orçamentos não obriga o Município à contratação/aquisição dos itens constantes no presente Chamamento, nem garante a participação das empresas no processo licitatório;

a) No caso de o Presente Chamamento der origem a um processo de dispensa de licitação, aí então será garantido o direito de participação daquelas empresas que enviaram orçamentos, e que estiverem aptas a contratar com a Administração Pública.

1.2. As quantidades poderão sofrer pequenas alterações, para mais ou para menos, no caso de posterior identificação de necessidade.

1.3. No caso de a empresa interessada identificar a necessidade de alteração na descrição do item para melhor adequação ao que é praticado no mercado, poderá informar à Administração Municipal para que, entendendo justo e necessário, faça as devidas adequações.

2. Recebimento dos orçamentos: O prazo mínimo que o edital permanecerá aberto para recebimento dos orçamentos será de 2 (dois) dias úteis a contar da publicação deste Edital de Chamamento.

2.1 – Encerramento do prazo: O prazo de recebimento será encerrado somente quando obtida a quantidade mínima de cotações para compor os preços de cada item relacionado para cumprimento da legislação.

2.2 - Os orçamentos poderão ser enviados para o seguinte endereço de e-mail licitacao@catanduvas.pr.gov.br, ou serem entregues pessoalmente na Prefeitura Municipal de Catanduvas, aos cuidados do Departamento de Licitação.

2.2.1 – Os orçamentos deverão:

- Ser datados;
- Assinados, seja digital ou manualmente;
- Constando prazo de validade;



- Constando CNPJ e endereço.

3. Tabela de descritivos e quantidades:

LOTE ÚNICO				
Item	Qtde	Refeição	Valor Unitário	Valor Total
1	2.500	Almoço para funcionários e acompanhantes		
2	800	Almoço para pacientes dieta leve		
3	800	Almoço para pacientes em dieta livre		
4	1.460	Jantar para funcionários		
5	1.460	Jantar para pacientes e acompanhantes em dieta leve		

3.1 Segue abaixo cardápio elaborado pela nutricionista da secretaria municipal de saúde, com quantidades das porções e recomendações;

3.2 Legumes e verduras deverão ser de acordo com a sazonalidade. Uma porção de cada.

3.3 Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes e funcionários, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dias das Mães, Festas Juninas, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. (Serviço de Nutrição e Dietética), repassando com 48h de antecedência a direção do Pronto Atendimento para aprovação do cardápio;

3.4 As gramaturas indicadas representam as quantidades mínimas admitidas, não podendo ser servidos, para nenhum comensal, quantidades menores que as definidas, salvo a pedido médico ou nutricional. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis para servir do primeiro ao último comensal.

CARDÁPIO PARA FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES E PACIENTES DO PRONTO ATENDIMENTO MUNICIPAL - QUANTITATIVO DE PORÇÕES					
Dia da semana	Almoço para funcionários e acompanhantes	Almoço para pacientes dieta livre	Almoço para pacientes dieta leve	Jantar para funcionários	Jantar para pacientes e acompanhantes em dieta leve
SEGUNDA-FEIRA	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Macarrão com molho de frango desfiado, 3 pedadores;	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Farofa: 2 col. sopa Bife bovino grelhado, 80g	Caldo de feijão, 1 concha Arroz branco; 4 col. sopa Polenta; 2 col. sopa	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Macarrão com molho de frango	Sopa de frango com legumes, macarrão e batata inglesa. 1 prato fundo



MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

	Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos: 3col. sopa *Salada crua.3 col. sopa	Abobrinha e cenoura cozida, tomate.3 col. sopa	Filé de frango desfiado; Legumes cozidos. 3 col. sopa	desfiado, 3 pegadores; Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos: 3col. sopa *Salada crua.3 col. sopa	
TERÇA-FEIRA	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Polenta: 4 col. sopa Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos,3 col. sopa *Salada crua.2 col. sopa	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Purê de batata. 2 col. sopa Sobrecoxa de frango, 1 unidade Alface, tomate, brócolis.3 col. sopa	Caldo de feijão: 1 concha Arroz branco;4 col. sopa Sobrecoxa de frango desfiada, 1 unidade Purê de batata. 2 col. sopa Legumes cozidos: 3 col. sopa	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Polenta: 4 col. sopa Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos,3 col. sopa *Salada crua.2 col. sopa	Sopa de carne moída, com legumes, macarrão e batata inglesa. 1 prato fundo
QUARTA-FEIRA	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Panqueca carne moída bovina, 1 unidade grande Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos:3 col. sopa *Salada crua:2 col. sopa	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Polenta; 2 col. sopa Isclas de carne bovina, 3 col. sopa Vagem, cenoura crua, batata salsa.3 col. sopa	Caldo de feijão:1 concha Arroz branco;4 col. sopa Filé de frango desfiado Polenta; 2 col. sopa Legumes cozidos.3 col. sopa	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Panqueca carne moída bovina, 1 unidade grande Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos:3 col. sopa *Salada crua:2 col. sopa	Sopa de feijão, com legumes, macarrão e batata inglesa. 1 prato fundo

Fone/Fax (45) 3234-8500

E-mail: gabinete@catanduvas.pr.gov.br

Av. dos Pioneiros, 500 - Centro
CEP 85470-000 - Catanduvas - PR

CNPJ nº 76.208.842/0001-03



MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

QUINTA-FEIRA	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Mandioca,80g Bife bovino grelhado,80g *Legumes cozidos:3 col. sopa *Salada crua:2 col. sopa	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Almôndega: 2 unidades Mandioca,50g Alface, brócolis, cenoura.3 col. sopa	Caldo de feijão: 1 concha Arroz branco;4 col. sopa Macarrão sem molho;2 col. sopa Carne moída;3 col. sopa Legumes cozidos.3 col. sopa	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Mandioca,80g Bife bovino grelhado,80g *Legumes cozidos:3 col. sopa *Salada crua:2 col. sopa	Sopa de frango com legumes, macarrão e batata inglesa. 1 prato fundo
SEXTA-FEIRA	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Polenta: 4 col. sopa Isclas de carne bovina, 4 col. sopa; *Legumes cozidos, *Salada crua.	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Polenta;2 col. sopa Isclas de carne bovina, 3 col. sopa Tomate, pepino, Couve-flor.3 col. sopa	Caldo de feijão; 1 concha Arroz branco;4 col. sopa Polenta;2 col. sopa Frango desfiado; 80g Legumes cozidos;3 col. sopa	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias Polenta:4 col. sopa Isclas de carne bovina, 4 col. sopa *Legumes cozidos, *Salada crua.	Sopa de carne moída, com legumes, macarrão e batata inglesa. 1 prato fundo
SABADO	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias 1 fatia grande de Lasanha à bolonhesa, Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos, *Salada crua.	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Sobrecoxa: 1 unidade assada com cenoura, brócolis, Couve-flor, Alface.3 col. sopa	Caldo de feijão;1 concha Arroz branco;4 col. sopa Purê de mandioca;2 col. sopa Frango desfiado;1 unidade Legumes cozidos.3 col. sopa	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias 1 fatia grande de Lasanha à bolonhesa, Bife bovino grelhado, 80g *Legumes cozidos, *Salada crua.	Sopa de feijão, com legumes, macarrão e batata inglesa. 1 prato fundo

Fone/Fax (45) 3234-8500

E-mail: gabinete@catanduvas.pr.gov.br

Av. dos Pioneiros, 500 - Centro
CEP 85470-000 - Catanduvas - PR

CNPJ nº 76.208.842/0001-03



DOMINGO	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias 1 Sobrecoxa assada com 1 batata inglesa grande; *Legumes cozidos, *Salada crua.	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Bife a role, 1 unidade Farofa,30g Abóbora assada,30g tomate, alface:3 col. sopa	Caldo de feijão: 1 concha Arroz branco; 4 col. sopa Carne moída;3 col. sopa Polenta; 2 col. sopa Legumes cozidos.3 col. sopa	Feijão: 1 concha grande Arroz: 6 col. sopa cheias 1 Sobrecoxa assada com 1 batata inglesa grande; *Legumes cozidos, *Salada crua.	Sopa de carne moída, com legumes, macarrão e batata inglesa. prato fundo
----------------	---	---	--	---	--

4. Especificidades/detalhamento:

4.1 - A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

4.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Seguir a elaboração dos cardápios diários completos por tipo de dietas;
- Fornecimento de equipamentos e utensílios necessários para produção, distribuição e fornecimento da alimentação;
- Fornecimento de gás liquefeito de petróleo - GLP;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte externo do local de produção até as dependências do Pronto Atendimento Municipal considerando os devidos procedimentos operacionais de higiene, qualidade e controle de temperatura conforme a legislação vigente;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados.

4.3. Foram eleitas como unidade de medida para contratação desses serviços.

4.3.1. Unidade de Refeição: destinada para dietas gerais ou de rotinas, modificadas e especiais, compreendendo almoço e jantar;



4.3.2. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

4.3.3. O Cardápio Diário Básico Padrão e as recomendações da CONTRATANTE deverão nortear a fritas dos cardápios para atendimento de pacientes com prescrição de dietas gerais, assim como para dietas especiais.

4.3.4. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, a CONTRATADA deverá seguir cardápios e preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, de forma a proporcionar aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes e funcionários.

4.3.5. A alimentação fornecida deverá ser racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

4.3.6. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.

4.3.7. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

4.3.8. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas 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 atendimento adequado e satisfatório.

4.3.9. Objetivando uniformizar o padrão de serviços prestados aos usuários, o porcionamento e distribuição das refeições deverão ser efetuados em recipientes descartáveis de isopor com divisórias para as dietas. As embalagens deverão ser adequadas ao respectivo alimento e quantidade porcionada, ou seguindo as determinações do Serviço de Nutrição e Dietética. As saladas deverão ser enviadas em recipientes adequados separados.

4.3.10. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo a ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

4.3.11. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do Manual de Dietas do Pronto Atendimento Municipal e seguir as prescrições dietoterápicas, ajustadas as necessidades requeridas pela instituição.

4.3.12. Das características e componentes das refeições - especificações

4.3.13. Dieta normal, livre e leve.

4.3.14. Dieta destinada aos funcionários, pacientes e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente, exceto que todas as dietas deverão ter características hipossódicas, e sem necessidade de acréscimos nutricionais. Terá consistência normal e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 2 (duas) refeições diárias para pacientes: almoço e jantar, em horários regulares. Almoço entrega as 11h30min Jantar entrega as 17h30min.

4.3.15. Quanto aos acompanhantes serão fornecidas 2 (duas) refeições: almoço e jantar.



MUNICÍPIO DE CATANDUVAS

5. Prazo de validade do Registro de Preços:

5.1 - Após o tramite do processo licitatório, será elaborada a ata de registro de preços com validade para 12 (doze) meses.

5.2 – A Ata poderá ser prorrogada por igual período, nos termos da Lei.

6. Prazo de execução dos serviços:

6.1 – O horário e as datas serão fornecidos pela secretaria de saúde e o local da entrega será no Pronto Atendimento Municipal.

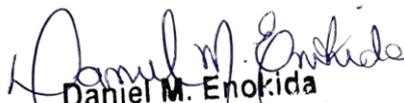
6.2 - A empresa vencedora do Certame para assinatura do contrato deverá apresentar comprovante de disponibilidade de nutricionista e que este esteja inscrito e regular junto ao órgão de classe.

7. Prazo de Validade do Orçamento: 60 (sessenta) dias.

8. Disponibilização dos arquivos e seus anexos:

O presente documento pode ser solicitado na forma editável (em arquivo no formato.doc) através do e-mail licitacao@catanduvas.pr.gov.br, ou pelo telefone 45 – 3234-8500.

Catanduvas, 03 de setembro de 2024.


Daniel M. Enokida
Secretário Municipal de Saúde

DANIEL MASSAHARU ENOKIDA
SECRETÁRIO MUNICIPAL DE SAÚDE