



CATANDUVAS

GOVERNO MUNICIPAL

EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO PARA COTAÇÃO PRÉVIA DE ORÇAMENTOS Nº 07/2025

Assinado de forma digital por
MUNICIPIO DE CATANDUVAS
76208842000103
Data:22.09.2025
10:21:36 -03



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 sua **SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, senhora Marineuza Fatima Pessoli, 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.



CATANDUVAS

GOVERNO MUNICIPAL

Assinado de forma digital por
MUNICIPIO DE CATANDUVAS
76208842000103
Data: 22.09.2025
10:21:36 -03



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.



CATANDUVAS

GOVERNO MUNICIPAL

Assinado de forma digital por
MUNICÍPIO DE CATANDUVAS
76208842000103
Data: 22.09.2025

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



CATANDUVAS

GOVERNO MUNICIPAL

Assinado de forma digital por
MUNICIPIO DE CATANDUVAS
76208842000103
Data:22.09.2025
10:21:36 -03



	*Salada crua:2 col. sopa	batata salsa.3 col. sopa	Legumes cozidos.3 col. sopa	*Legumes cozidos:3 col. sopa *Salada crua:2 col. sopa	
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 Iscas de carne bovina, 4 col. sopa; *Legumes cozidos, *Salada crua.	Feijão: 1 concha rasa. Arroz: 4 col. sopa Polenta;2 col. sopa Iscas 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 Iscas 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 Sobrecoca: 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



CATANDUVAS

GOVERNO MUNICIPAL

Assinado de forma digital por
MUNICÍPIO DE CATANDUVAS
76208842000103
Data: 22.09.2025
10:21:36 -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 frita 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.

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:



CATANDUVAS

GOVERNO MUNICIPAL

Assinado de forma digital por
MUNICIPIO DE CATANDUVAS
76208842000103
Data: 22.09.2025
10:21:36 -03

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, 19 de setembro de 2025.

MARINEUZA FATIMA PESSOLI
SECRETÁRIA MUNICIPAL DE SAÚDE