



## **ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

### **1. INFORMAÇÕES BÁSICAS**

Faz-se necessário a compra de gêneros alimentícios, requeridos pelo Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal de Ivaí, a fim de suprir, principalmente, a demanda de alimentos de origem animal e pães do estabelecimento.

### **2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE**

É notório que a base de uma alimentação equilibrada tem em sua composição alimentos de origem animal, sendo estes responsáveis por grande parte do fornecimento de proteínas, gorduras e micronutrientes consumidos nas principais refeições, os quais promovem e uma boa nutrição. Da mesma forma, os itens panificados contidos nesta solicitação, por sua vez, fornecem carboidratos, fibras e outros diversos nutrientes indispensáveis ao equilíbrio nutricional na alimentação. Sendo assim, a aquisição destes gêneros, ao que se refere grande parte deste documento, é capaz de garantir uma alimentação de qualidade aos pacientes, seus respectivos acompanhantes e colaboradores da instituição enquanto estes estiverem internados ou em sua jornada de trabalho.

### **3. DOS REQUISITOS PARA CONTRATAÇÃO**

Os itens a serem adquiridos deverão compatíveis com os requisitos técnicos determinados em edital, a empresa deverá cumprir todas as exigências da ANVISA entre outros aspectos necessários citados no contrato. Após uma análise minuciosa, caso seja detectada alguma falha na entrega, e ou no prazo para realização, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a retificação satisfatoriamente, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas. Esclarece que os requisitos impostos procuram assegurar a contratação de fornecedores qualificados e que atendam às exigências técnicas e legais, realizando-se uma compra precisa e satisfatória.

### **4. LEVANTAMENTO DE MERCADO**

Foi realizada pesquisa de mercado diretamente com as empresas fornecedoras de alimentos, bem como a averiguação no sistema BDS, uma empresa, a qual, através do



sistema *on-line* contratado pela Prefeitura Municipal de Ivaí, une diversas fontes de preços e descritivos lançados em licitações, capaz de fornecer uma busca minuciosa do mercado atual.

## 5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

Verificando as possibilidades disponíveis para atender a demanda necessária, que possibilite a oferta de uma alimentação equilibrada aos pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Municipal de Ivaí, levando em conta a viabilidade técnica e econômica, a realização de procedimento licitatório na modalidade Pregão pelo sistema de Pregão eletrônico, sobre o critério de julgamento de menor preço por lote, se mostrou mais vantajosa para aquisição de gêneros alimentícios, conforme as especificações comuns de mercado capazes de atender aos requisitos estipulados, dentro dos padrões de qualidade necessárias e das normas de segurança adequados para atender a referida demanda.

## 6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

A quantidade estimada para contratação foi sugerida após análise da demanda atual do hospital comparada às contratações anteriormente realizadas, ano a ano, pela Prefeitura Municipal de Ivaí, conforme segue:

Lote 01 - Carnes			
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>BISTECA SUÍNA SEM GORDURA:</b> Carne suína tipo bisteca, sem gordura aparente, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, limpa, firme, não pegajosa, corte em bifos finos de aproximadamente 08 milímetros, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, preferencialmente sem gordura, caso haja, esta deve medir no máximo 08 milímetros, devendo apresentar coloração branca cremosa e livre de ulcerações. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “BISTECA SUÍNA”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -	600 kg	18,27



	18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
02	<b>PEITO DE FRANGO DESOSSADO:</b> Carne de frango tipo peito de frango desossado, limpo, congelado à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Aspecto não pegajoso, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos de produto fresco. Embalado em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	2.000 kg	17,84
03	<b>PERNIL SUÍNO:</b> Carne suína tipo pernil, fresca, cheiro característico de carne fresca, sem gordura, limpa, congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Corte em cubos pequenos, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “PERNIL SUÍNO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	500 kg	21,09
04	<b>SOBRECOPA DE FRANGO:</b> carne fresca, limpa, congelado à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C. Aspecto não pegajoso, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos de carne fresca. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do	2.000 kg	13,61



	produto como sendo “SOBRECOXA DE FRANGO”, fabricante, data de fabricação, validade e lote. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
05	<b>PATINHO BOVINO EM BIFES FINOS:</b> Carne bovina tipo patinho, em bifes finos de, no máximo, 12 milímetros, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo “PATINHO BOVINO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	900 kg	36,28
06	<b>MÚSCULO BOVINO EM CUBOS:</b> Carne bovina tipo músculo, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, corte em cubos de aproximadamente 3x3 centímetros (máximo 4x4 centímetros), coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo “MÚSCULO BOVINO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100	600 kg	25,52



	gramas para mais ou para menos.		
07	<b>COSTELINHA SUÍNA EM TIRAS:</b> Carne suína tipo costelinha, fresca, cheiro característico de carne fresca, com pouca gordura, limpa, corte em tiras de aproximadamente 07 cm x 30 cm, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “COSTELINHA SUÍNA”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	400 kg	29,32
08	<b>SALSICHA:</b> Salsicha tipo hot dog, congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C, de aspecto não pegajoso, livre de líquido em sua superfície, manchas esverdeadas, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade ou qualquer outro indício de fermentação, apresentado em embalagem transparente com fechamento a vácuo ou devidamente lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sip/poa ou sif), data de fabricação e validade. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos. <b>Marcas de referência:</b> Frimesa, Perdigão, Sadia, Seara.	100 kg	19,11
09	<b>LINGUICINHA DE FRANGO:</b> carne fresca, limpa, aspecto não pegajoso, com o mínimo de gordura possível, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade, apresentado em embalagem transparente com fechamento a vácuo ou devidamente lacrada, com denominação do nome do produto, fabricante, endereço, registro no ministério da agricultura (sip/poa ou sif), data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de	300	22,63



	100 gramas para mais ou para menos.		
10	<b>COSTELA PONTA DE PONTA DE AGULHA EM TIRAS (MINGA):</b> Carne fresca, limpa, com capa, em tiras, cor avermelhada, subcorte da ponta da agulha, sabor e odor característico de produto de ótima qualidade. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “COSTELA MINGA OU COSTELA PONTA DE AGULHA”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	300 kg	24,50
11	<b>MIGNON SUÍNO:</b> Carne fresca, limpa, resfriada à no máximo 4°C, com capa, em tiras, coloração rosada ou levemente esbranquiçada, livre de manchas esverdeadas, sabor e odor característicos do produto fresco, sem gordura aparente. Embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deve conter informações referentes ao nome do produto como sendo “mignon suíno”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.	500 kg	25,46
12	<b>BACON DEFUMADO:</b> Bacon embalado a vácuo, de boa qualidade, isento de aditivos ou substâncias estranhas que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), deverá ser acondicionado em embalagem primária constituída de plástico atóxico transparente, isenta de sujidades e ou ação de microorganismos. Na embalagem deverá constar nome e marca do produto, nome e endereço do fabricante, data de fabricação e prazo de validade, nº do lote e carimbo do SIF (Serviço de Inspeção Federal) ou SISP (Serviço de Inspeção Estadual).	20 kg	30,31



HOSPITAL MUNICIPAL DE IVAÍ  
CNPJ: 76 175 918/0001-33  
Rua Rio Branco, 406 - Centro  
Fone: (42) 32471333 – 84460-000 Ivaí-PR

**Valor Total: R\$ 173.485,20**

**Lote 02- Pães**

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>PÃO INTEGRAL:</b> pão integral, tipo caseiro, rico em fibras, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofo, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. <b>Composição:</b> farinha de trigo 100% integral, óleo de origem vegetal ou animal, sal e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana livre de custos adicionais de frete. Apresentação pacotes individuais de 450 a 500g.	600 kg	9,77
02	<b>PÃO DE FORMA:</b> Pão de forma tipo pão branco caseiro, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofo, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. <b>Composição:</b> farinha de trigo, óleo de origem vegetal ou animal, sal, açúcar, e fermento	600 kg	12,35





HOSPITAL MUNICIPAL DE IVAÍ  
CNPJ: 76 175 918/0001-33  
Rua Rio Branco, 406 - Centro  
Fone: (42) 32471333 – 84460-000 Ivaí-PR

	biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana, livre de custos adicionais de frete. <b>Apresentação:</b> Pacotes individuais de 450 a 500g.		
03	<b>PÃO MULTIGRÃOS:</b> pão multigrãos, tipo caseiro, rico em fibras, fresco, acondicionado em embalagem individual de plástico atóxico, rotulado com identificação do fabricante, data de fabricação e validade e lote, devidamente vedada, resistente à manipulação e transporte e embalagem eficaz na conservação do produto. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de mofo, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão mal cozido ou queimado, mal acondicionado, mofado, com pontos pretos ou esbranquiçados, amassado ou quebrado, seco e com embalagem violada. A consistência do pão deverá ser macia e deverá permitir o fatiamento com faca sem espedaçar ou amassar o mesmo. Data de fabricação de até um dia antes da entrega com validade de 05 a 07 dias. <b>Composição:</b> farinha de trigo 100% integral, óleo de origem vegetal ou animal, sal e fermento biológico e água. Livre de conservantes, corantes e aromatizantes e aditivos químicos. Com glúten. Tratando-se do produto fresco, a entrega deverá ser realizada de uma a três vezes na semana livre de custos adicionais de frete. <b>Apresentação:</b> Pacotes individuais de 450 a 500g.	400 kg	15,68
<b>Valor Total: R\$ 19.544,00</b>			

<b>Lote 03- Ovos de Galinha</b>			
<b>ITEM</b>	<b>PRODUTO/DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD.</b>	<b>VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)</b>
01	<b>OVOS DE GALINHA:</b> ovos de galinha de boa qualidade, frescos, coloração branca ou vermelha, casca limpa, íntegra, livre de deformações, rachaduras, sujidades e materiais estranhos. Embalagem intacta, limpa, que permita o manuseio do produto sem quebrar, podendo ser caixa de isopor ou papelão, deve conter informações referentes ao nome do produto, fabricante, data de fabricação e validade (mínimo 15	500 kg	9,83





HOSPITAL MUNICIPAL DE IVAÍ  
CNPJ: 76 175 918/0001-33  
Rua Rio Branco, 406 - Centro  
Fone: (42) 32471333 – 84460-000 Ivaí-PR

dias). **Apresentação:** embalagem contendo 12 unidades.

**Valor Total: R\$ 4.915,00**

**Lote 04- Exclusivo ME-EPP Lei 123/2006**

ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<p><b>ACÉM BOVINO EM CUBOS SEM GORDURA:</b> Carne bovina tipo acém, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, corte em cubos de aproximadamente 3x3 centímetros (máximo 4x4 centímetros), coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característico de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo “ACÉM BOVINO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima.</p> <p><b>Apresentação:</b> Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.</p>	1.000 kg	32,79
02	<p><b>PATINHO BOVINO MOÍDO:</b> Carne bovina tipo patinho, moída, fresca, cheiro característico de carne fresca, magra, não pegajosa, coloração vermelha (preferencialmente brilhante), livre de manchas esverdeadas, sabor, odor e aspecto físico característicos de produto fresco, ausência de sebos e/ou nervos, ossos ou quaisquer materiais estranhos, embalada em saco plástico transparente, com vedação intacta, deverão conter informações referentes ao nome do produto como sendo “PATINHO BOVINO”, fabricante, data de fabricação e validade. O transporte do produto até o local da entrega deverá ser executado garantindo a temperatura constante (congelada à no mínimo -18°C ou, tratando-se de carne fresca, resfriada à no máximo 4°C), assegurando a qualidade segurança do mesmo ao consumidor final. Será desprezado o produto que não apresentar as características descritas acima. <b>Apresentação:</b></p>	1.000 kg	29,04



HOSPITAL MUNICIPAL DE IVAÍ  
CNPJ: 76 175 918/0001-33  
Rua Rio Branco, 406 - Centro  
Fone: (42) 32471333 – 84460-000 Ivaí-PR

	Embalagem de 01 kg, podendo haver variação de 100 gramas para mais ou para menos.		
Valor Total: R\$ 61.830,00			

Lote 05- Suco em pó			
ITEM	PRODUTO/DESCRIÇÃO	QTD.	VALOR MÉDIO UNITÁRIO (R\$)
01	<b>SUCO EM PÓ 1KG:</b> Suco em pó, colorido artificialmente, adoçado, embalado em plástico atóxico devidamente lacrado. Serão desprezadas pacotes de suco com o pó para preparo endurecido ou que caracterize presença de umidade. Sabores variados: Uva, morango, maracujá, laranja com acerola, tangerina, frutas vermelhas, abacaxi, goiaba, pêssego, framboesa. <b>Apresentação:</b> Embalagem plástico contendo 01 kg. <b>Referências:</b> Qualimax, Apti, Piko.	150 uni.	1.729,50
Valor Total: R\$ 1.729,50			

## 7. ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

De acordo com o estipulado, pretende-se destinar um recurso máximo para a contratação na ordem de R\$261.503,70 (duzentos e sessenta e um mil, quinhentos e três reais e setenta centavos).

## 8. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Os itens serão agrupados em lotes que possuem a mesma natureza, sendo divididos em ovos, sucos, pães e carnes, tendo em vista que o último será subdividido em um lote exclusivo para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme estabelecido no art. 48, inciso III, da LC nº 123/06.

Este parcelamento justifica-se pela semelhança entre os itens, o que preservará o complexo do objeto e a economia de escala, pois a aquisição destes itens por empresas distintas pode gerar um prejuízo ao resultado, tendo em vista que são da mesma natureza e adquiridos muitas vezes de forma conjunta.

## 9. BENEFÍCIO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE



Os lotes com valor total de até R\$ 80.000,00, serão destinados exclusivamente a Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme art. 48, I da LC nº 123/06.

Nos itens ou lotes com valor total superior a R\$ 80.000,00, serão reservadas cotas de até 25% para Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, conforme art. 48, III da LC nº 123/06.

#### **10. CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:**

Não se aplica.

#### **11. DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO – PAC:**

Quanto ao planejamento anual administrativo, este ainda não foi confeccionado por este Município, pois ainda será desenvolvido. Desta forma, a obtenção dos alimentos para o Hospital Municipal a ser realizada ainda que não haja plano de contratação trata-se de contratação essencial ao ente público e com previsão orçamentária.

Cabe salientar que esta compra trará apenas benefícios, não acarretando risco ou danos para este ente público, tendo em vista que é indispensável a este.

#### **12. DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:**

O Setor de Nutrição e Dietética do Hospital Municipal de Ivaí pretende, mediante a aquisição dos gêneros alimentícios supracitados, suprir a demanda de refeições diárias com qualidade, fornecendo alimentos frescos, seguros, nutritivos com bom custo-benefício no que se diz respeito à economia.

#### **13. PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:**

Não se aplica.

#### **14. IMPACTOS AMBIENTAIS:**

Destaca-se que para a devida aquisição não se verificam impactos ambientais relevantes a curto e médio prazo. Ainda, deve o setor responsável realizar a correta destinação das embalagens, além do descarte dos itens.

#### **15. FONTE DE RECURSO A SER UTILIZADO**



HOSPITAL MUNICIPAL DE IVAÍ  
CNPJ: 76 175 918/0001-33  
Rua Rio Branco, 406 - Centro  
Fone: (42) 32471333 – 84460-000 Ivaí-PR

Recursos próprios. Fonte 303.

## 16. VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Diante de toda a análise desenvolvida no presente instrumento, a contratação mostra ser viável em termos de disponibilidade de mercado, não sendo possível observar empecilho ao prosseguimento da presente compra, tendo em vista a necessidade do objeto e o reconhecimento como elemento de grande importância para o Hospital Municipal de Ivaí.

Ivaí, 04 de Outubro de 2024.

---

Álan Grégori Mocelim

Secretário Municipal de Saúde

---

Alana Binkoski Tannouri

Nutricionista RT