

HOSPITAL DE GUARNICAO DE BAGE/RS

Estudo Técnico Preliminar 69/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 64587.006980/2026-31

2. Descrição da necessidade

A contratação tem por objeto a aquisição de gêneros alimentícios do tipo salgados e doces diversos, destinados a atender aos eventos institucionais de caráter oficial, solenidades de passagens de comando no âmbito do Hospital de Guarnição de Bagé.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento do HGuBa	Verônica Langort Marques Lima Ribeiro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Seguir estritamente as especificações técnicas, onde os gêneros alimentícios do tipo salgados e doces diversos deverão estar em conformidade com o que fora solicitado, material de fabricação, tamanho, peso, condições de conservação, quantidade e validade;

Os materiais estarão sujeitos à aceitação pelo Setor de Aprovisionamento do HGuBa, podendo haver recusa do material em caso de não conformidade com os parâmetros técnicos mínimos exigidos;

O embargo do recebimento definitivo do objeto não implicará dilação do prazo de entrega sem a autorização do setor requerente;

O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade dos materiais fornecidos;

O objeto licitado deverá ser fornecido de acordo com os quantitativos informados na nota fiscal Para a contratação do material, a empresa deve cumprir os requisitos mínimos adiante elencados:

Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, procedência e prazo de garantia ou validade.

Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste estudo preliminar, o objeto entregue em condições que comprometam a sua integridade;

Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

Manter, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, incluindo a disponibilidade de outros materiais necessários para utilização do produto contratado por comodato, se for o caso;

Seguir estritamente as especificações técnicas, onde os materiais deverão estar em conformidade com o que fora solicitado, as condições qualitativas; e

O recebimento não exclui a responsabilidade da Contratada pela qualidade do material fornecido.

5. Levantamento de Mercado

O mercado de fornecimento de alimentos festivos, confeitaria e salgados é maduro, altamente pulverizado e composto por uma ampla rede de padarias tradicionais, confeitarias e buffets locais que atendem estritamente às normas da Vigilância Sanitária (ANVISA).

Foram avaliadas as seguintes alternativas de contratação:

- **Alternativa 1: Realização de Pregão Eletrônico tradicional.** Afastada em razão do baixo valor estimado da contratação e da natureza eventual da demanda (confraternizações e passagens de comando). A abertura de um processo licitatório comum geraria custos operacionais e administrativos para a Administração superiores ao próprio valor do contrato, violando o princípio da eficiência.
- **Alternativa 2: Compra direta por Dispensa de Licitação (Art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021).** Identificada como a solução ideal e mais vantajosa para o caso concreto. A dispensa por valor permite uma contratação ágil, sob demanda e adequada ao calendário sazonal de eventos do Hospital, garantindo o fornecimento de produtos frescos (fabricados próximos à data do evento), eliminando custos de armazenamento e evitando o desperdício.

Pesquisa de Preços e Referenciais de Mercado

A estimativa preliminar dos preços foi realizada com base nas diretrizes legais vigentes, priorizando-se as seguintes fontes:

- **Painel de Preços:** Consulta a contratações similares recentes de gêneros alimentícios e serviços de coffee break/coquetel realizadas por outros órgãos públicos.
- **Pesquisa Direta:** Envio de solicitações de orçamentos a fornecedores locais do ramo de panificação, doces e salgados na região de Bagé/RS, para aferição da realidade logística local e garantia de entrega imediata no momento das solenidades.

Conclusão

O levantamento de mercado demonstrou a viabilidade técnica e econômica da contratação direta por **Dispensa de Licitação**, com critério de julgamento pelo menor preço por item ou global. O mercado varejista e de eventos local possui capacidade plena de suprir a demanda estimada de salgados e doces para as solenidades do hospital, inexistindo risco de monopólio ou restrição à ampla competitividade entre os comércios locais consultados.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de gêneros alimentícios do tipo salgados e doces diversos, por meio de Dispensa de Licitação, para atender aos eventos institucionais de caráter oficial, solenidades de passagens de comando e confraternizações no âmbito do Hospital de Guarnição de Bagé. A solução abrange o fornecimento fracionado dos itens, o transporte em conformidade com as normas da ANVISA (incluindo controle de qualidade, validade e quantidade, a entrega será diretamente no Setor de Aprovisionamento do HGuBa e o suporte técnico do fornecedor para substituição de lotes com desvios de qualidade ou quantidade inferior à estipulada, garantindo o atendimento neste nosocômio.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A definição do quantitativo de salgados e doces diversos baseou-se no histórico de consumo do Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa) e no cronograma previsto de eventos institucionais, solenidades cívico-militares, datas comemorativas do corpo de saúde e passagens de comando agendadas para o presente exercício financeiro.

7.2. Para o cálculo da demanda estimou-se uma média de consumo por pessoa, multiplicada pelo público-alvo previsto para cada modalidade de evento oficial da organização militar, conforme detalhado na tabela referencial abaixo:

Descrição do Gênero Alimentício	Unidade	Quantidade Estimada	Justificativa / Evento Destinado
Salgados Diversos Fritos e Assados	Cento	25	Destinados ao coquetel de solenidades oficiais, recepção de autoridades na Passagem de Comando e reuniões institucionais do HGuBa.
Doces Diversos e Docinhos de Festa	Cento	07	Atendimento às sobremesas e recepções pós-solenidades do calendário oficial e datas comemorativas das categorias de saúde do hospital

7.3. Os quantitativos foram dimensionados de forma estrita para evitar o desperdício de alimentos e o estoque desnecessário de produtos perecíveis, considerando que o fornecimento ocorrerá de maneira fracionada e sob demanda, mediante solicitação prévia da administração do hospital, de acordo com a realização de cada evento.

7.4. Em observância ao princípio da economicidade, o somatório dos valores estimados para os quantitativos acima descritos respeita integralmente o limite legal estabelecido para a contratação direta por valor, fundamentada no Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 4.610,00

Valor total estimado para a contratação é de R\$ 4.610,00 (Quatro mil seiscentos e dez reais).

O valor estimado foi calculado através do valor unitário dos materiais, multiplicado pela quantidade pretendida de aquisição.

Os valores unitários foram levantados no relatório de pesquisa de preços, do site do governo federal, comparados com o banco de preços de saúde e preços praticados no mercado nacional.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Em observância ao art. 40, § 2º da Lei nº 14.133/2021, a presente solução será parcelada por itens individuais. A divisão é perfeitamente viável do ponto de vista técnico e econômico, uma vez que os alimentos demandados possuem autonomia de fabricação e distribuição no mercado. A adjudicação por item visa ampliar a competitividade, permitindo que fabricantes e distribuidores de portes variados participem do certame ofertando apenas as linhas de produtos em que possuem melhores condições comerciais. Essa estratégia afasta o risco de concentração de mercado, evita o sobrepreço gerado pela intermediação excessiva e garante maior economicidade para a Administração Pública, sem causar qualquer prejuízo à qualidade ou à execução do objeto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações que guardam relação/afinidade com o objeto da compra/contratação pretendida, sejam elas já realizadas, ou contratações futuras, conforme inciso VIII, art. 7º, IN 40/2020.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O objeto da contratação está incluído no Plano Anual de Contratação de 2026 do Hospital de Guarnição de Bagé, conforme dados abaixo:

Id PCA PNCP: 00394452000103-0-000407/2026

Data da publicação no PNPC: 13/11/2025

Id do item no PCA: 223 - Produtos De Panificação E Cereais Salgados Diversos

Identificador da futura contratação: Será disponibilizado pelo sistema Compras.gov no momento do lançamento da Dispensa de Licitação.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os resultados pretendidos com a presente contratação fundamentam-se no binômio eficiência administrativa e excelência institucional, buscando atingir os seguintes objetivos específicos:

- **Manutenção do Decoro e da Tradição Militar:** Garantir o fornecimento de salgados e doces adequados para as solenidades oficiais e passagens de comando no Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa), assegurando a plena capacidade de recepção de autoridades civis, militares, familiares e tropa, conforme os regulamentos de representação do Exército Brasileiro.
- **Planejamento Logístico e Desperdício Zero:** Mitigar o risco de falta de insumos ou de sobra excessiva por meio de solicitações sob demanda, alinhando as entregas de salgados e doces frescos ao quantitativo exato de participantes previstos para cada evento ou confraternização.
- **Economicidade e Redução do Desperdício:** Obter preços vantajosos para a Administração Pública mediante prévia pesquisa de mercado local, minimizando perdas financeiras ou de insumos por perda de frescor, uma vez que o fornecimento será realizado de forma fracionada e apenas nas datas dos eventos programados (*just-in-time*).
- **Segurança Jurídica e Conformidade Sanitária:** Assegurar que 100% dos salgados e doces adquiridos sigam os padrões de fabricação, manipulação e transporte exigidos pela Vigilância Sanitária (ANVISA), cumprindo rigorosamente os tetos de preços estabelecidos e os limites legais da dispensa de licitação por valor (Art. 75, II da Lei nº 14.133/2021).
- **Valorização do Público Interno e Fortalecimento do Clima Organizacional:** Elevar o índice de satisfação, integração e bem-estar do corpo de saúde (médicos, enfermeiros, técnicos) e demais militares do HGuBa durante as confraternizações institucionais e datas comemorativas, promovendo o reconhecimento da equipe que atua no suporte assistencial.
- **Padronização e Qualidade dos Produtos:** Assegurar o fornecimento de gêneros alimentícios que atendam estritamente aos critérios de integridade higiênica, sabor e apresentação estética estabelecidos no Termo de Referência, garantindo a qualidade do serviço de coquetel prestado pelo hospital.

13. Providências a serem Adotadas

A contratação é voltada para a aquisição de material de consumo.

Não haverá transferência de conhecimento, tecnologias ou técnicas empregadas, no entanto para a viabilidade da contratação e a perfeita execução da solução, deverão ser adotadas as seguintes providências administrativas e operacionais:

- Adequação do Termo de Referência (TR): Elaborar o TR detalhando as especificações técnicas (peso, textura e ingredientes dos salgados e doces diversos), exigências de habilitação sanitária (alvará da vigilância sanitária local) e critérios de aceitabilidade de preços com base em ampla pesquisa de mercado regional.
- Nomeação da Equipe de Fiscalização: Designar formalmente o Fiscal Técnico (preferencialmente o nutricionista responsável ou encarregado do aprovisionamento) e o Fiscal Administrativo para o acompanhamento rigoroso do recebimento diário e da qualidade dos itens.
- Preparação da Infraestrutura de Recebimento: Verificar e higienizar os balcões, recipientes de armazenamento e áreas de paneiro do aprovisionamento/cozinha hospitalar para o acolhimento seguro e higiênico dos salgados e doces.
- Integração de Sistemas de Controle: Configurar o sistema informatizado de gestão/estoque do Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa) para o controle diário de entradas, consumo médio por refeição e validade imediata do produto fresco.
- Segregação de Áreas de Quarentena: Isolar área física específica na recepção do aprovisionamento para a conferência visual, pesagem por amostragem e checagem de integridade das embalagens de transporte antes da distribuição para o consumo.
- Estabelecimento de Fluxo de Logística Reversa: Formalizar junto ao fornecedor contratado o canal de comunicação para a substituição imediata, em até 2 horas (antes do horário dos eventos institucionais), de lotes entregues fora do padrão, queimados, frios ou com qualquer sinal de contaminação.
- Ajuste do Cronograma de Desembolso: Alinhar o fluxo de empenhos e pagamentos junto à Tesouraria do HGuBa, garantindo a liquidação regular das faturas mensais para evitar a interrupção na entrega dos gêneros alimentícios.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A empresa contratada deverá adotar, na medida do possível, critérios e práticas de sustentabilidade em suas atividades, conforme estabelecido pelo Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, alterado pelo Decreto nº 9.178, de 2017. Esses critérios incluem:

- Minimizar o impacto sobre os recursos naturais, como flora, fauna, ar, solo e água;
- Dar preferência a materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local;
- Aumentar a eficiência na utilização de recursos naturais, como água e energia;
- Promover a geração de empregos, preferencialmente utilizando mão de obra local;
- Estimular a maior vida útil e menor custo de manutenção dos bens e obras;
- Adotar inovações que reduzam a pressão sobre os recursos naturais;
- Garantir a origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos bens, serviços e obras; e

- Utilizar produtos florestais madeireiros e não madeireiros originários de manejo florestal sustentável ou de reflorestamento.

Adicionalmente, sempre que possível, o fornecedor deverá aplicar políticas de reutilização, reciclagem ou reaproveitamento de materiais, visando promover uma política regenerativa nos ciclos produtivos ou na destinação final ambiental, conforme orientado pela Política Nacional de Resíduos Sólidos, Lei nº 12.305/10.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Documento assinado digitalmente
 VERONICA LANGORT MARQUES LIMA RIBEIRO
Data: 20/10/2026 11:24:03-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

VERONICA LANGORT MARQUES LIMA RIBEIRO

Chefe do Setor de Aprovisionamento do HGuBa