HOSPITAL DE GUARNICAO DE BAGE/RS

Estudo Técnico Preliminar 81/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 64587.007678/2026-08

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objeto a aquisição de bandejas térmicas e descartáveis, bem como kits de talheres descartáveis (garfo, faca, colher e guardanapo), destinados ao Setor de Aprovisionamento do Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa).

3. Área requisitante

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

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- Conformidade Técnica: Seguir estritamente as especificações técnicas exigidas, garantindo que os materiais descartáveis e térmicos estejam em total conformidade com o solicitado quanto ao material de fabricação (atóxico e próprio para contato com alimentos), dimensões, resistência, capacidade, integridade das embalagens, quantidade e prazo de validade/garantia.
- Condições de Entrega e Nota Fiscal: Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições de uso e higiene, de acordo com os quantitativos solicitados e acompanhado da respectiva Nota Fiscal, na qual deverão constar as indicações referentes à marca, fabricante, procedência e prazo de garantia ou validade.
- Fiscalização e Aceite: Os materiais estarão sujeitos à conferência e aceitação pelo Setor de Aprovisionamento do HGuBa, podendo haver a recusa total ou parcial do lote em caso de não conformidade com os parâmetros técnicos e sanitários mínimos exigidos.
- Prazos e Recusa: A recusa ou o embargo do recebimento definitivo do objeto por inconformidade não implicará a dilação do prazo de entrega estabelecido, salvo mediante autorização expressa do setor requerente.
- Substituição de Itens: Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas e no prazo fixado no Termo de Referência, o objeto entregue com avarias, defeitos de fabricação ou em condições de embalagem que comprometam a sua esterilidade, higiene e integridade.
- Comunicação de Imprevistos: Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas que antecede a data prevista para a entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo, acompanhados da devida comprovação.
- Responsabilidade Legal e Qualidade: 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), sendo certo que o recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade civil da Contratada pela qualidade e segurança dos materiais fornecidos.
- Habilitação: Manter, durante toda a execução do fornecimento e em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na dispensa de licitação.

5. Levantamento de Mercado

O mercado de fornecimento de embalagens, descartáveis e utensílios térmicos de uso alimentar é amplo, consolidado e composto por diversas distribuidoras, atacadistas e estabelecimentos comerciais regionais e nacionais que comercializam produtos certificados e em conformidade com as normas da Agência Nacional de 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 necessidade de tramitação processual célere para evitar o desabastecimento futuro do almoxarifado. A abertura de um processo licitatório ordinário demandaria prazos extensos e geraria custos operacionais e administrativos para a Administração desproporcionais ao valor do objeto, comprometendo o princípio da eficiência e colocando em risco a manutenção regular dos estoques de insumos do serviço de nutrição hospitalar.
- 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 em razão do valor permite uma aquisição célere e eficaz para suprir o Setor de Aprovisionamento, garantindo a disponibilidade imediata dos insumos indispensáveis ao acondicionamento e à distribuição segura das dietas aos pacientes internados.

Pesquisa de Preços e Referenciais de Mercado

A estimativa preliminar dos preços foi realizada com base nas diretrizes da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, priorizando-se as seguintes fontes:

- Painel de Preços / Banco de Preços: Consulta a contratações similares recentes de embalagens descartáveis, bandejas térmicas e kits de talheres realizadas por outros órgãos públicos e organizações militares.
- Pesquisa Direta com Fornecedores: Envio de solicitações de cotação a fornecedores do ramo de descartáveis, embalagens e suprimentos hospitalares, tanto na região de Bagé/RS quanto em distribuidores especializados, para aferição da disponibilidade em estoque e dos prazos de entrega.

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 menor preço global, conforme a modelagem escolhida). O mercado fornecedor possui capacidade plena de suprir a demanda estimada do HGuBa, existindo ampla oferta de marcas e modelos que atendem aos padrões sanitários exigidos, sem risco de monopólio ou restrição à competitividade.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de bandejas térmicas, bandejas descartáveis e kits de talheres descartáveis (compostos por garfo, faca, colher e guardanapo), por meio de Dispensa de Licitação (Art. 75, inciso II da Lei nº 14.133/2021), para atender às demandas diárias de acondicionamento, transporte e distribuição de refeições aos pacientes internados e usuários assistidos pelo Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa).

A solução abrange o fornecimento integral dos itens (ou parcelado conforme a emissão de empenhos), o transporte adequado em conformidade com as normas da ANVISA e padrões de higiene sanitária — incluindo controle de integridade das embalagens, especificações técnicas, validade e quantitativos —, com entrega a ser realizada diretamente no Setor de Aprovisionamento do HGuBa. Contempla, ainda, a garantia e o suporte do fornecedor para a substituição imediata de lotes que apresentem avarias, defeitos de fabricação ou quantidade inferior à estipulada, assegurando a continuidade e a segurança alimentar no atendimento prestado por este nosocômio.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A definição do quantitativo de bandejas térmicas, bandejas descartáveis e kits de talheres descartáveis baseou-se no histórico de consumo do Setor de Aprovisionamento do Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa), levando em consideração a taxa média de ocupação de leitos e o volume diário de refeições servidas aos pacientes internados.

7.2. Para o cálculo da demanda, estimou-se a média diária de refeições fornecidas pelo setor de Aprovisionamento (desjejum, almoço, jantar e ceia), multiplicada pelo período de cobertura previsto, acrescida de uma margem técnica de segurança para atender a eventuais oscilações no fluxo de internações e demandas emergenciais de isolamento, conforme detalhado na tabela referencial abaixo:

Descrição do Gênero Alimentício	Unidade	Quantidade Estimada	Justificativa / Evento Destinado
Base descartável para bandeja térmica luxo gourmet, modelo DS07, possui 04 cavidades, sendo uma com 175ml, uma com 250ml, uma com 525ml e uma com 225ml		01	Destinada ao acondicionamento higiênico e seguro das porções de alimentos nas bandejas térmicas, evitando o contato direto da dieta com a estrutura reutilizável,

perfazendo um total de 1.175ml, dimensões: 3,50alt. X 22,30 larg X29,00 comp, 100% Biodegradável caixa com 1.000 unidades	01 Cx com 1.000 Und		prevenindo contaminação cruzada e agilizando a higienização e a rotatividade no atendimento aos pacientes internados.
Bandeja térmica com tampa, composta por 04 cavidades para refeições quentes com capacidade 1.360 mililitros. Deverá possuir no minimo 01 cavidade externa para salada ou sobremesa com capacidade de até 220 ml e espaço apropriado para talheres descartáveis.	Und	15	Destinada à reposição e ampliação do acervo de bandejas térmicas do Setor de Aprovisionamento, assegurando o transporte e a manutenção da temperatura adequada (quente ou fria) das refeições principais (almoço e jantar) servidas nos leitos hospitalares.
Kit Talher descartável formado por: 01 garfo, 01 faca, 01 colher sopa e 01 guardanapo folha dupla, todos na cor branco ou transparente, produto 100% biodegradável, todos os itens deverão ter laudo microbiológico devendo atender às recomendações da American Public Health Association (APHA) (Moberg & Kornacki, 2015) para a contagem microrganismos em superfícies em contato com alimentos. Inclusive para guardanapo. O kit devera ter embalagem transparente do tipo flowpack com selagem longitudinal e, em seguida, duas selagens nas extremidades.	Pct com 500 Und	04	Destinado ao consumo seguro e higiênico das dietas hospitalares pelos pacientes internados (especialmente em alas de isolamento, precaução de contato ou demandas de alta rotatividade), garantindo padrões microbiológicos adequados e reduzindo riscos sanitários no nosocômio.

7.3. Os quantitativos foram dimensionados de forma criteriosa para garantir a continuidade ininterrupta do serviço de alimentação hospitalar sem gerar excessos de estoque que ultrapassem a capacidade física de armazenamento do almoxarifado, considerando que a entrega ocorrerá de forma integral (ou parcelada mediante emissão de Nota de Empenho, conforme a necessidade do Setor de Aprovisionamento).

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 em razão do valor, fundamentada no Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 10.062,94

Valor total estimado para a contratação é de R$ 10.062,94 (Dez mil e sessenta e dois reais e noventa e quatro centavos).

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

Os valores unitários foram realizados por meio da coleta de orçamentos junto a 03 (três) empresas atuantes no mercado do objeto contratado, apresentando propostas válidas e compatíveis com a contratação pretendida.

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 (base descartável, bandeja térmica com tampa e kit de talheres descartáveis). A divisão é perfeitamente viável do ponto de vista técnico e econômico, uma vez que os materiais demandados possuem autonomia de fabricação, comercialização e distribuição no mercado.

A adjudicação por item visa ampliar a competitividade, permitindo que fabricantes, atacadistas e distribuidores especializados de portes variados participem da disputa ofertando apenas as linhas de produtos em que possuem melhores condições comerciais e logísticas. Essa estratégia afasta o risco de restrição à participação de empresas que comercializam apenas um dos tipos de material (como apenas descartáveis biodegradáveis ou apenas bandejas térmicas reutilizáveis), evita o sobrepreço gerado pela intermediação excessiva e garante maior economicidade para a Administração Pública, sem causar qualquer prejuízo técnico à execução do objeto ou à compatibilidade de uso no Setor de Aprovisionamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas ou interdependentes que guardem relação de afinidade ou dependência técnica com o objeto da aquisição pretendida (bandejas térmicas, bases descartáveis e kits de talheres descartáveis), sejam elas já realizadas ou futuras, nos termos do art. 18, § 1º, inciso XI, da Lei nº 14.133/2021 e do art. 9º, inciso VIII, da Instrução Normativa SEGES nº 58/2022. Os itens a serem adquiridos são autônomos e destinam-se ao emprego direto na rotina de distribuição de refeições do Setor de Aprovisionamento do Hospital de Guarnição de Bagé.

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: 127 - Cutelaria e Talheres

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 qualidade assistencial, buscando atingir os seguintes objetivos específicos:

- Continuidade e Excelência no Atendimento Hospitalar: Garantir o fornecimento regular de bandejas térmicas, bases descartáveis e kits de talheres para a distribuição das dietas aos pacientes internados no Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa), assegurando que as refeições cheguem ao leito na temperatura adequada e com apresentação higiênica.
- Segurança Sanitária e Controle de Infecção Hospitalar: Mitigar os riscos de contaminação cruzada no ambiente nosocomial por meio do uso de descartáveis embalados individualmente (sistema *flowpack*) e bases descartáveis para as bandejas térmicas, garantindo rigoroso padrão microbiológico e atendendo às boas práticas de nutrição hospitalar.
- Agilidade Operacional e Otimização de Recursos: Reduzir o tempo e o consumo de água, energia e insumos químicos necessários à higienização de utensílios reutilizáveis nas alas de internação e isolamento, otimizando a rotina da equipe de copeiragem e do Setor de Aprovisionamento.
- Economicidade e Planejamento Logístico: Obter preços vantajosos para a Administração Pública mediante prévia pesquisa de mercado, dimensionando o estoque de forma racional para evitar o desabastecimento de insumos essenciais sem gerar excessos que comprometam o espaço físico do almoxarifado.
- Sustentabilidade e Responsabilidade Ambiental: Promover o consumo consciente no âmbito hospitalar por meio da aquisição de insumos 100% biodegradáveis (bases descartáveis e kits de talheres), reduzindo o impacto ambiental gerado pelo descarte de resíduos sólidos do serviço de nutrição.
- Segurança Jurídica e Padronização Técnica: Assegurar que 100% dos materiais adquiridos atendam estritamente às normas da Vigilância Sanitária (ANVISA) e às especificações técnicas do Termo de Referência, cumprindo os limites legais da dispensa de licitação em razão do valor (Art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021).

13. Providências a serem Adotadas

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

Não haverá necessidade de 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 exigidas (dimensões, capacidade em mililitros, composição 100% biodegradável, laudos microbiológicos conforme padrões APHA e embalagem *flowpack*), exigências de conformidade sanitária (ANVISA) e critérios de aceitabilidade de preços com base na pesquisa de mercado.
- Designação da Equipe de Recebimento e Fiscalização: Designar formalmente os agentes responsáveis (preferencialmente o nutricionista responsável ou militar encarregado do Setor de Aprovisionamento e da Conformidade de Material) para a conferência técnica, verificação de laudos e recebimento definitivo dos itens.

- Preparação da Infraestrutura de Armazenamento: Verificar, higienizar e organizar as prateleiras, estrados e áreas secas do depósito do Setor de Aprovisionamento/Almoxarifado do HGuBa, assegurando o acondicionamento adequado das caixas e pacotes ao abrigo de umidade, calor excessivo e pragas, preservando a integridade e a biodegradabilidade dos materiais.
- Registro e Controle de Estoque: Atualizar o sistema informatizado de controle de material do Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa) para o lançamento das entradas, controle de lote, prazo de validade e monitoramento do consumo médio diário nas dietas hospitalares.
- Área de Conferência e Triagem: Reservar espaço físico na recepção do Setor de Aprovisionamento para a conferência quantitativa, inspeção visual da integridade das embalagens primárias e secundárias e checagem da documentação técnica (notas fiscais e laudos microbiológicos) antes da incorporação ao estoque.
- Fluxo para Substituição de Lotes Não Conformes: Formalizar junto ao fornecedor contratado o canal direto de comunicação para a devolução e substituição, às suas expensas e no prazo estabelecido no Termo de Referência, de materiais entregues com avarias, defeitos de vedação, fora das medidas especificadas ou com embalagens violadas.
- Ajuste do Cronograma de Empenho e Pagamento: Alinhar o fluxo de emissão de Notas de Empenho e liquidação junto à Seção de Finanças /Tesouraria do HGuBa, assegurando o pagamento regular após o ateste definitivo das notas fiscais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação foi planejada com foco na mitigação dos impactos ambientais gerados pelo descarte de resíduos sólidos no ambiente hospitalar, alinhando-se às diretrizes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU, da Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e do Decreto nº 7.746/2012 (alterado pelo Decreto nº 9.178/2017).

Para reduzir a pegada ecológica da operação do Setor de Aprovisionamento, foram adotadas as seguintes medidas e exigências:

- Aquisição de Insumos 100% Biodegradáveis: As bases descartáveis para bandejas térmicas e os kits de talheres com guardanapos exigidos possuem composição 100% biodegradável, substituindo plásticos convencionais derivados de petróleo de difícil degradação e reduzindo significativamente o tempo de decomposição no meio ambiente.
- Uso de Bandejas Térmicas Reutilizáveis de Alta Durabilidade: A aquisição de bandejas térmicas laváveis e reutilizáveis reduz a necessidade de descarte contínuo de embalagens térmicas de isopor (EPS) ou alumínio a cada refeição servida, estimulando maior vida útil dos bens e menor geração de rejeitos.
- Descarte e Segregação Adequados (PGRSS): No âmbito interno do Hospital de Guarnição de Bagé (HGuBa), os resíduos gerados após o consumo das dietas serão segregados e destinados conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS) do nosocômio, separando resíduos comuns/orgânicos dos materiais contaminados provenientes de alas de isolamento.
- Obrigações de Sustentabilidade da Contratada: A empresa fornecedora deverá adotar boas práticas de sustentabilidade em suas atividades e cadeia logística, observando os seguintes critérios:
    - Origem Sustentável: Garantir que os insumos fornecidos sejam livres de substâncias tóxicas ou metais pesados e oriundos de processos produtivos ambientalmente adequados.
    - Otimização de Embalagens: Acondicionar os produtos em embalagens secundárias (caixas de papelão) recicláveis e dimensionadas para evitar desperdício de material e otimizar o volume de transporte.
    - Eficiência de Recursos: Priorizar processos que aumentem a eficiência na utilização de recursos naturais (água e energia) e adotar políticas de logística reversa, reciclagem ou reaproveitamento de materiais sempre que aplicável.

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.

gov.br
Documento assinado digitalmente
VERONICA LANGORT MARQUES LIMA RIBEIRO
Data: 13/11/2026 11:57:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

VERONICA LANGORT MARQUES LIMA RIBEIRO
Chefe do Setor de Aprovisionamento do HGuBa