



**FUNDAÇÃO
HEMOMINAS**

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Fundação Centro de Hematologia e Hemoterapia do
Estado de Minas Gerais

JFO_Compras

Estudo Técnico Preliminar (ETP) 86981675 - HEMOMINAS/JFO.A.COM

Juiz de Fora, 24 de abril de 2024.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I – INFORMAÇÕES GERAIS

1. Identificação do processo e solicitante

Número do processo SEI!:	2320.01.0005452/2024-39
Número da Solicitação no Portal de Compras MG:	
Área solicitante:	Gerência Administrativa

2. Equipe de Planejamento da Contratação:

Documento(s) de designação (número SEI!): 85592691

Nome do Servidor	Masp	Cargo	Telefone	E-mail
Victor Valente Campos	13543897	ATHH	3257-3147	victor.campos@hemominas.mg.gov.br
Sara Gerheim Machado	15445901	GAD	3257-3150	sara.machado@hemominas.mg.gov.br
Fernando dos Santos Henriques	10507317	ATHH	3257-3147	fernando.henriques@hemominas.mg.gov.br

Autoridade Competente: Andréa de Magalhães Nicolato

II – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, I e IV)

Lote 01 - Lanche complementar

Servir lanches para os doadores de sangue é uma prática comum e necessária por várias razões:

Recuperação pós-doação: Doar sangue pode causar uma diminuição temporária dos níveis de glicose no sangue, levando à sensação de fraqueza, tontura ou até desmaio em alguns casos. Portanto, fornecer um lanche após a doação

ajuda a restaurar os níveis de glicose e minimizar esses efeitos colaterais.

Manutenção da pressão arterial: Algumas pessoas podem experimentar queda na pressão arterial após a doação de sangue, o que pode causar tonturas ou desmaios. Os lanches, especialmente os que contêm açúcar e sal, podem ajudar a manter a pressão arterial estável.

Promoção do bem-estar: Oferecer um lanche após a doação não apenas ajuda fisicamente, mas também promove um ambiente acolhedor e cuidadoso para os doadores. Isso pode incentivar a fidelidade do doador e garantir que eles se sintam valorizados e incentivados a voltar para futuras doações.

Cumprimento de requisitos regulatórios: A Portaria MS nº 1.353, de 13.06.2011 - DOU 1 de 14.06.2011 - Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Hemoterápicos. Em relação ao jejum e a alimentação do candidato, devem ser observados os seguintes critérios:

Art. 26. Não é permitido o envio de sangue, componentes e derivados como matéria-prima para a utilização na produção de reagentes de diagnóstico ou painéis de controle de qualidade, para indústria nacional ou internacional, de natureza pública ou privada, ou laboratório sem autorização formal da CGSH/MS.

(...)

II - os doadores que se apresentem em jejum prolongado devem receber um pequeno lanche antes da doação;

Já a PORTARIA DE CONSOLIDAÇÃO Nº 5, DE 28 DE SETEMBRO DE 2017 traz a consolidação das normas sobre as ações e os serviços de saúde do Sistema Único de Saúde.

Art. 76. Serão adotados cuidados com o doador após a doação, a fim de garantir sua integridade.

§ 1º (...)

§ 2º É aconselhável a oferta de lanche ao doador. (Origem: PRT MS/GM 158/2016, Art. 76, § 2º)

Evitar riscos de saúde: Não fornecer um lanche após a doação de sangue pode aumentar o risco de complicações de saúde para os doadores, como desmaios ou náuseas. Além disso, alguns doadores podem precisar viajar longas distâncias para doar sangue e um lanche pode ser essencial para garantir sua segurança durante a viagem de volta para casa.

Lote 02: Capacitações externas

Além disso, outro desafio enfrentado pelo Hemocentro está relacionado ao fornecimento de lanches para as capacitações externas, especialmente durante o encontro anual de agências e assistências hemoterapêuticas. Esses eventos, que reúnem aproximadamente 200 participantes ao longo de dois dias, demandam um cuidado especial com a alimentação dos colaboradores, uma vez que o tempo e a dedicação exigidos durante as capacitações muitas vezes impossibilitam que eles saiam para preparar ou comprar seus próprios alimentos.

Nesse contexto, é fundamental oferecer lanches durante as capacitações externas, não apenas para garantir o conforto e a comodidade dos colaboradores, mas também para cumprir com as normativas legais, como a legislação sanitária e os contratos estabelecidos entre a Fundação Hemominas e os estabelecimentos de saúde contratantes. Fornecer alimentação adequada durante esses eventos não apenas atende às demandas práticas dos participantes, mas também está em conformidade com as exigências legais e contratuais pertinentes.

Lote 03 - Comemoração da Semana do Doador

A Semana do Doador, comemorada no mês de novembro, é uma iniciativa importante que busca reconhecer e valorizar os doadores, além de conscientizar a população sobre a importância da doação de sangue, órgãos, tecidos e medula óssea. Aqui estão algumas razões pelas quais a Semana do Doador é significativa:

Reconhecimento e Agradecimento: A Semana do Doador oferece uma oportunidade para reconhecer e agradecer aos doadores por seu altruísmo e contribuições para salvar vidas. Essa apreciação pode incentivar os doadores existentes e potenciais a continuarem doando.

Conscientização: A semana dedicada ao doador serve como um lembrete para a comunidade sobre a importância da doação de sangue, órgãos, tecidos e medula óssea para salvar vidas e melhorar a saúde de muitas pessoas. Isso pode levar a um aumento da conscientização e da participação na doação.

Estímulo à Doação: Durante a Semana do Doador, muitas vezes são organizadas campanhas de doação de sangue, eventos de registro de doadores de medula óssea e outras atividades para incentivar a doação. Essas iniciativas podem aumentar o número de doações durante esse período específico.

Educação: A Semana do Doador também é uma oportunidade para fornecer informações sobre quem pode doar, como fazer doações e por que é importante. Isso pode dissipar mitos e equívocos sobre a doação e aumentar a compreensão do público sobre o processo.

Mobilização da Comunidade: Essa semana dedicada à doação pode mobilizar a comunidade em torno de uma causa comum: salvar vidas. Isso pode fortalecer os laços sociais e criar um senso de solidariedade e responsabilidade comunitária.

Promoção de uma Cultura de Doação: Ao celebrar os doadores e destacar sua importância, a Semana do Doador pode ajudar a promover uma cultura de doação mais forte em uma sociedade, onde a doação seja vista como uma responsabilidade cívica e um ato de generosidade.

Em resumo, a Semana do Doador é uma oportunidade crucial para reconhecer, celebrar e promover a doação de sangue, órgãos, tecidos e medula óssea, contribuindo para salvar vidas e melhorar a saúde daqueles que precisam.

Sendo assim, a Fundação Hemominas pretende ofertar algo especial para os doadores, visando alcançar os objetivos supracitados

2. Alinhamento entre a contratação e o planejamento da Administração (art. 6º, II)

A contratação proposta está alinhada com o planejamento orçamentário e financeiro da Fundação Hemominas, estando de acordo com o Plano Plurianual de Ação Governamental (PPAG) vigente e com a Lei de Responsabilidade Fiscal nº101/2000.

A despesa referente a essa contratação foi devidamente programada no Gerenciador de Materiais e Despesas (GMD) do Hemocentro Regional de Juiz de Fora, garantindo assim a conformidade com as diretrizes e limites estabelecidos pela legislação fiscal e financeira.

3. Descrição dos requisitos da potencial contratação (art. 6º, III)

A empresa contratada deverá:

- Apresentar comprovante de licenciamento sanitário (alvará, termo de licenciamento ou documento equivalente) expedido no presente exercício pela autoridade sanitária competente, na localidade de origem da empresa participante (Secretaria de Saúde do Estado ou Município, quando houver delegação) ou exercício anterior juntamente com o protocolo do pedido de renovação relativo ao ano em curso.
- Apresentar comprovação do controle de pragas e roedores (desinsetização). O documento apresentado em licitação deverá contar com menos de 06 (seis) meses da data de realização do certame. O fornecedor deverá realizar o serviço ao menos duas vezes por ano com intervalos máximos entre um e outro de 06 (seis) meses, durante a vigência contratual.
- Apresentar comprovação de lavagem de caixa d'água. O documento apresentado em licitação deverá contar com menos de 06 (seis) meses da data de realização do certame. O fornecedor deverá realizar o serviço ao menos duas vezes por ano com intervalos máximos entre um e outro de 06 (seis) meses.
- Aceitar visita da equipe da Hemominas, a qualquer momento durante a vigência do contrato, para verificação das condições de fabricação, estocagem dos produtos, transporte e higiene local;
- Transportar os produtos em condições favoráveis de higiene, e os produtos que necessitem de refrigeração em condições que mantenham a temperatura de conservação indicada pelo fabricante.
- Atender ao cronograma de entregas estabelecido pela Hemominas.
- Fabricação dos produtos dos **lote 2** com entrega no dia do evento, com prazo máximo de **3 horas**.
- Preparação e envio dos produtos do **lote 3**, durante a semana do doador, na seguinte rotina: 07:00, 10:00, 13:00, 15:00, conforme demanda e mix constante deste processo licitatório.
- Nas entregas, emitir notas de simples controle discriminando itens, quantidades e data da entrega;
- Para os itens produzidos pelo Licitante na Proposta Comercial deverá ser colocado para marca "Fabricação Própria".
- Emitir Nota Fiscal na primeira semana do mês, correspondente às entregas do mês antecedente, onde constem os dados bancários para efeito de pagamento.
- Aceitar cancelamento dos pedidos já efetuados, sem ônus para a Fundação, desde que comunicada com

antecedência de 24 horas do acordado para a entrega.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

1. Levantamento de Mercado (art. 6º, V)

Lote 01:

Consoante CI de nº 024 T.GSA, datada de 25/05/2015 e endereçada às Unidades da Fundação Hemominas, o Lanche Pós Doação pode ser composto por: Pão de forma com queijo (quente) e manteiga, e iogurte na embalagem de garrafinha, os quais tem sido adotados pelo Hemonúcleo de Juiz de Fora.

O quantitativo foi calculado com a previsão de atendimento anual de 35000 doações, sendo o ano dividido em 52 semanas e previsão diária de 110 lanches consumidos.

Lotes 02 e 03:

Para o lanche a ser ofertado capacitação externa levamos em consideração o perfil do assistente e o quantitativo de assistência dos anos anteriores.

Para discriminar os produtos, foi realizado um levantamento entre os colaboradores dos itens mais atrativos e de fácil consumo.

Os itens da capacitação externa será distribuída sobre uma mesa em regime de buffet livre para os assistentes.

Durante as celebrações ocorridas ao final do mês de novembro de 2024, os lanches para a semana do doador (Lote 3) serão providenciados. Eles serão entregues de acordo com o seguinte cronograma: 07:00, 10:00, 13:00 e 15:00 a depender da demanda, para um quantitativo máximo de 200 comparecimentos. O mix de lanches, servido junto um bolo e um refrigerante a escolha do doador, será preparado e entregue em bandejas plásticas descartáveis, fornecidas pelo vencedor da licitação, conforme seguinte tabela:

Produto	Quantidade
Pães de queijo	3
Enroladinhos de presunto e queijo	2
Empadas de frango	2
Bombom de chocolate	1
Bombom de coco	1

2. Estimativa do valor da contratação (art. 6º, VI)

Lote 01:

Nº	Item	Unid. aquisição	Quantidade	Valor Unit	Valor Total
1	Manteiga-Tipo Com Sal	Pote 500 gramas	520	R\$ 30,40	R\$ 15.808,00
2	Pão - tipo: de forma, fatiado; peso: 500 gramas.	Pacote 500 gramas	3.900	R\$ 12,00	R\$ 46.800,00
3	Queijo - tipo muçarela, fatiado; origem: vaca, fatias com aproximadamente 25 gramas cada uma.	Quilograma	780	R\$ 53,00	R\$ 41.340,00

4	Iogurte líquido de frutas, de leite de vaca, pesando entre 170 a 200 gramas, embalado em garrafinha plástica lacrada/prensada com tampa de papel alumínio espesso. Em embalagem com dados de identificação, data de fabricação e de validade, registro no Ministério da Agricultura SIF/DIPOA.	Unidade	35.000	R\$ 3,35	R\$ 104.520,00
VALOR TOTAL					R\$ 208.468,00

Lote 02:

Nº	Item	Unid. aquisição	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
1	Suco de Fruta	1 Litro	160	R\$ 8,60	R\$ 1.440,00
2	Café	1 Litro	24	R\$ 15,00	R\$ 360,00
3	Leite	1 Litro	40	R\$ 6,00	R\$ 240,00
4	Bolo	Unidade	230	R\$ 2,00	R\$ 460,00
5	Bolinho de chuva	Cento	2,3	R\$ 200,00	R\$ 460,00
6	Croissant Presunto e Muçarela	Cento	2,30	R\$ 150,00	R\$ 345,00
7	Lanchinho peito de peru	Cento	2,30	R\$ 250,00	R\$ 575,00
8	Pão goiano calabresa	Cento	2,30	R\$ 200,00	R\$ 460,00
9	Pão goiano frango	Cento	2,30	R\$ 200,00	R\$ 460,00
10	Pão de queijo	Cento	2,30	R\$ 100,00	R\$ 230,00
11	Mini coxinha	Cento	2,30	R\$ 200,00	R\$ 460,00
12	Bolinho de Pizza	Cento	2,30	R\$ 100,00	R\$ 230,00
13	Croissant frango	Cento	2,30	R\$ 150,00	R\$ 345,00
14	Ki delícia presunto	Cento	2,30	R\$ 500,00	R\$ 1.150,00
15	Paõzinho recheado de frango	Cento	2,30	R\$ 300,00	R\$ 690,00
16	Mini carolina	Cento	2,30	R\$ 300,00	R\$ 690,00
VALOR TOTAL					R\$ 8.595,00

Lote 03:

Nº	Item	Código	Especificação	Unid. aquisição	Quantidade	Valor Unit.	Valor Total
1	Pão de Queijo	001375890	PAO DE QUEIJO - TAMANHO: APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS; TIPO (1): TRADICIONAL; TIPO (2): CONGELADO	Unidade	3600	R\$ 1,00	R\$ 3.600,00
2	Enrolado Presunto e Queijo	000798754	SALGADOS - TIPO: ENROLADO DE PRESUNTO E QUEIJO; APRESENTACAO: PRONTO, DESCONGELADO E ASSADO; PESO APROXIMADO: PESANDO APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS.	Unidade	2400	R\$ 1,50	R\$ 3.600,00
3	Empada de Frango	001427881	SALGADOS - TIPO: EMPADA COM RECHEIO DE FRANGO; APRESENTACAO: PRONTA, ASSADA E DESCONGELADA; PESO APROXIMADO: APROXIMADAMENTE 25 GRAMAS	Unidade	2400	R\$ 1,50	R\$ 3.600,00
4	Bolo	001078623	BOLO - SABOR: BOLO TRADICIONAL; RECHEIO: SEM RECHEIO; COBERTURA: SEM COBERTURA	Unidade	60	R\$ 2,00	R\$ 120,00
5	Bombom de Brigadeiro	001423444	BOMBOM - SABOR: RECHEIO BRIGADEIRO	Unidade	1200	R\$ 1,80	R\$ 2.160,00
6	Bombom de Coco	001423436	BOMBOM - SABOR: RECHEIO COCO	Unidade	1200	R\$ 1,80	R\$ 2.160,00
7	Refrigerante Sabor Cola	000386839	REFRIGERANTE - SABOR: COLA	Lata 350 ML	500	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
8	Refrigerante Sabor Guaraná	000386855	REFRIGERANTE - SABOR: GUARANA	Lata 350 ML	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200, 00
9	Refrigente Sabor Coca Zero	000518530	REFRIGERANTE - SABOR: COLA, ZERO	Lata 350 ML	300	R\$ 4,00	R\$ 1.200,00

10	Refrigente Sabor Guaraná Zero	000520977	REFRIGERANTE - SABOR: GUARANA, ZERO	Lata 350 ML	100	R\$ 4,00	R\$ 400,00
VALOR TOTAL							R\$ 36.680,00

3. Escolha da solução (consequência dos incisos V e VI do art. 6º)

Lote 01:

Com base no levantamento realizado, verifica-se que várias unidades da Fundação Hemominas adotam o padrão de fornecimento de pão, mussarela, manteiga e iogurte para complementar o lanche do doador. Ademais, em Juiz de Fora esse padrão de lanche vêm sendo adotado a alguns anos, sendo bem aceito pelos doadores.

Lotes 02 e 03:

Com base no levantamento realizado, verifica-se que, nas contratações pesquisadas, a solução usualmente utilizada pelos órgãos da Administração Pública para o atendimento de suas necessidades é a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentos preparados e prontos para servir, devendo tal sistemática ser adotada também na contratação do objeto deste estudo.

IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

1. Descrição da solução como um todo (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, VII)

Lote 01:

Será celebrado um contrato, com duração de 01 (um) ano para fornecimento dos itens listados abaixo.

As entregas dos produtos serão realizadas às segundas e quinta-feiras, conforme quantitativo a ser informado.

A empresa deverá comprovar de licenciamento sanitário, comprovação do controle de pragas e roedores (desinsetização) e comprovação de lavagem de caixa d'água.

Item	Descrição do Item	Unid. de aquisição	Qtidade a ser entregue segunda-feira	Qtidade a ser entregue quinta-feira	Qtidade Entrega semanal	Qtidade Anual
1	Pão de Forma	Pacote 500 gramas	40	35	75	3.900
2	Queijo Tipo Mussarela	Quilograma	8	7	15	780
3	Manteiga com sal	Pote 500 Gramas	5	5	10	520
4	Iogurte	Unidade	330	344	674	35.000

Lotes 02 e 03:

Contratação de empresa especializada na fabricação de salgados, que sejam responsáveis pelo preparo, conservação, embalagem, transporte e entrega na unidade, obedecendo a programação estabelecida nos termos do edital.

No momento da entrega, os produtos deverão estar prontos para o consumo, recém-preparados e na temperatura adequada inerente aos mesmos para agradar ao paladar dos doadores que comparecerem à unidade, por ocasião do evento semanal.

A empresa também deverá se responsabilizar-se pelo fornecimento das bebidas indicadas no edital, o transporte e a entrega na Unidade respeitando a validade mínima e a programação das quantidades a serem entregues diariamente, bem como, a temperatura adequada para consumo imediato (geladas) .

2. Justificativas para o parcelamento ou não da contratação (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

A contratação ora pretendida se dará em três lotes, conforme detalhamento acima.

Optou-se pela junção dos itens do lote 1, tendo em vista que tratam-se de um conceito único "lanche do doador". Ademais, adquirir os itens de forma agrupada favorece o ganho em escala, pois os custos são dissolvidos o que torna a contratação menos onerosa. Há, também, a segurança de receber todos os itens juntos conforme a periodicidade registrada. Além disso, o modo como os lotes foram compostos não desfavorece tampouco prejudica o certame, visto que os itens estão agrupados por sua natureza similar.

Optou-se ainda por licitar os outros alimentos de forma separada, visando fomentar a participação de várias empresas.

3. Contratações correlatas e/ou interdependentes (art. 6º, XI)

As contratações pretendidas são correlatas à aquisição do lanche do doador, feita de forma centralizada pela Fundação Hemominas.

4. Resultados pretendidos (art. 6º, IX)

Atendimento à Legislação no que tange à valorização do Doador de Sangue, assim como adoção cuidados após a doação a fim de garantir sua integridade.

E cabe destacar que a necessidade de oferecer lanches durante as capacitações externas do Hemocentro está respaldada não apenas pelo aspecto da comodidade dos colaboradores, mas também pela obrigação de garantir o cumprimento das normativas legais, tais como a legislação sanitária e as disposições contratuais estabelecidas.

5. Providências a serem adotadas (art. 6º, X)

O processo de compras na Fundação Hemominas deve seguir as diretrizes do MNP-G.GLQ.COM- 01 MANUAL DE COMPRAS ADMINISTRAÇÃO CENTRAL E UNIDADES REGIONAIS. O referido documento da qualidade descreve, dentre outros, sobre a atividade, responsáveis, bem como o período previsto entre o início e o término do processo.

A contratação da aquisição do objeto, bem como a fiscalização e/ou gestão contratual deve seguir as diretrizes do MNP-G.GPO.PRC-48 MANUAL DE PLANEJAMENTO, GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DAS DESPESAS CONTRATADAS, para garantir, dentre outros, que, não haja dois contratos vigentes para o mesmo objeto, ou que, se houver, em caso de transição, que não haja mais nenhuma entrega a ser realizada do último contrato.

6. Possíveis impactos ambientais (art. 6º, XII)

Não se verifica impactos ambientais.

Os resíduos gerados neste processo são resíduos comum recicláveis, com recolhimento semanal da cooperativa de recicláveis conveniada com a Fundação Hemominas.

V - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, XIII)

Após uma análise abrangente das necessidades do Hemocentro, tanto em relação ao fornecimento de lanche

complementar para doadores, para capacitações externas e para a semana do doador, concluímos que é vantajoso e viável as contratações ora pretendidas.

ASSINATURAS:

- Equipe de Planejamento da Contratação e Autoridade Competente nos termos do art. 5º da Resolução SEPLAG nº 115/2021.



Documento assinado eletronicamente por **Sara Gerheim Machado, Gerente**, em 25/04/2024, às 09:46, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.mg.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **86981675** e o código CRC **6DABD0E7**.