

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR****I – INFORMAÇÕES GERAIS****1 . Identificação do processo e solicitante**

Número do processo SEI! 2320.01.0005864/2025-67

Número da Solicitação no Portal de Compras MG:

Área solicitante: Diretoria Técnica/Gerência de Supervisão e Acompanhamento

2. Equipe de Planejamento da Contratação:

Documento(s) de designação (número SEI!): 113421313

NOME	MASP	E-MAIL	TELEFONE	
Lorena Prezotti Rodrigues	3520368	lorena.rodrigues@hemominas.mg.gov.br	(31) 3768-7545	Presidente da Comissão
Juliana Pessoa Pinheiro de Azevedo	10507754	juliana.pessoa@hemominas.mg.gov.br	(31) 3768-7477	Assessora
Nilda Maria Campos Lucena	03612892	nilda.lucena@hemominas.mg.gov.br	(31) 3768-7426	Responsável Equipe
Geison Lasmar	649901	geison.lasmar@hemominas.mg.gov.br	(31) 3768-7442	Auxiliar Administrativo
Marcela Soares Ferreira	10395358	marcela.ferreira@hemominas.mg.gov.br	(31) 3768-7661	Representante NGC
Thais Helena Parizzi Saraiva	11788254	thais.saraiva@hemominas.mg.gov.br	(31) 98529-4468	Responsável Ckeck List

II – DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL**1. Descrição do problema a ser resolvido ou da necessidade apresentada (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, I e IV**

A Fundação Hemominas desempenha um papel crucial na manutenção dos estoques de sangue, vital para o atendimento de emergências e procedimentos médicos, reconhecendo que a doação de sangue é um ato de grande importância social que contribui para salvar vidas. Alinhada com sua missão de garantir a segurança e o bem-estar dos doadores, e visando a prevenção de intercorrências durante e após a doação de sangue, além de atender à legislação, a Fundação oferece líquidos e lanches aos doadores, antes e após a doação.

Este procedimento é implementado devido ao reconhecimento de que o processo de doação pode ser debilitante para o doador, exigindo a reposição de nutrientes e líquidos perdidos durante a coleta. O jejum prolongado antes da doação pode causar reações adversas durante a coleta, como tremores, convulsões e tonturas. Por esse motivo, um lanche é oferecido antes da doação. O fornecimento de lanche após a doação tem como objetivo repor os líquidos e nutrientes perdidos, garantindo a integridade física do doador para que ele possa retomar suas atividades, fornecendo assim a cobertura nutricional mínima necessária. Oferecer um lanche adequado aos doadores, antes e após a doação, é crucial para garantir sua recuperação e evitar complicações.

No entanto, a escolha do lanche ideal enfrenta desafios significativos, incluindo a necessidade de atender a diversas necessidades nutricionais, fisiológicas e regionais de todas as unidades da Fundação Hemominas. Além disso, é fundamental considerar as restrições alimentares e as preferências individuais dos doadores. O desafio é oferecer um lanche que garanta energia e nutrientes essenciais para a recuperação do doador e que, ao mesmo tempo, seja saboroso e atraente para diferentes pessoas. O objetivo final é garantir que o lanche contribua para a recuperação do doador, promova a doação de sangue e proporcione uma experiência positiva.

Não se pode deixar de considerar que as 23 unidades de coleta da Fundação Hemominas necessitam desse suprimento, o que demanda, além de considerar as questões relativas ao lanche, ponderar sobre a logística de distribuição, que deve ser eficiente e prática, considerando o fluxo de doadores nas unidades.

Destaca-se que todas as 23 unidades da Fundação Hemominas estão envolvidas na distribuição dos lanches aos doadores. Cada unidade fornece fichas de avaliação para que os doadores possam manifestar sua satisfação em todas as etapas do processo de doação, incluindo a avaliação do lanche fornecido, o que é importante para a definição da melhor estratégia por unidade.

Até o momento, a Administração tem destinado recursos significativos para garantir a qualidade e a variedade dos lanches oferecidos, reconhecendo a importância dessa ação, além de ser uma exigência normativa. O formato que vem sendo escolhido nos últimos tempos para atender essa questão é a padronização de um lanche seco, facilitando a logística de abastecimento e prolongando a vida útil dos alimentos estocados.

As comemorações serão celebradas no dia 25 de novembro, “Dia Nacional do Doador Voluntário de Sangue”. O fornecimento deste lanche é essencial para retribuir, agradecer, incentivar e homenagear os doadores, que, por esse nobre gesto voluntário de solidariedade, salvam muitas vidas. A escolha deste lanche especial deve levar em consideração a qualidade, variedade, valor nutricional, praticidade e custo-benefício, buscando atender às

necessidades e expectativas do público-alvo, em conformidade com as normas vigentes.

O alimento será ofertado para todas as unidades da Fundação Hemominas, como parte da comemoração do Dia Nacional do Doador de Sangue. A celebração deste dia é formalmente legalizada pelo Decreto nº 53.988, de 30 de junho de 1964, e pelo decreto publicado no Diário Oficial da União de 24 de novembro de 2003, que homenageia e reconhece as atitudes dos cidadãos engajados nessa ação voluntária, não remunerada e altruísta. É importante ressaltar que o sistema de doação de sangue se alicerça fundamentalmente nessa atitude, sem a qual não se poderiam salvar as vidas de milhares de brasileiros.

O lanche e a hidratação do doador são práticas recomendadas conforme a legislação abaixo:

Legislação:

- **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 alimentação do candidato, devem ser observados os seguintes critérios:

- I - Deve ser oferecida ao doador a possibilidade de hidratação oral antes da doação;
- II - Doadores em jejum prolongado devem receber um pequeno lanche antes da doação;
- III - Não deve ser coletado sangue de candidatos que tenham feito refeição copiosa e rica em substâncias gordurosas há menos de três horas;
- IV - Após a doação, é obrigatória a oferta de hidratação oral adequada ao doador, objetivando a reposição de líquidos;
- V - Recomenda-se que o doador permaneça por 15 minutos no serviço de hemoterapia após a doação.

- **Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017 - 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: Será ofertada hidratação oral ao doador depois da doação, antes que ele se retire da instituição.

§ 2º: É aconselhável a oferta de lanche ao doador.

§ 3º: Recomenda-se que o doador permaneça, no mínimo, 15 minutos após a doação.

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

A despesa decorrente deste Estudo Técnico Preliminar (ETP) está adequada à Lei Orçamentária Anual (LOA), à Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), ao Plano Plurianual de Ação Governamental (PPAG) e ao Gerenciamento Matricial de Despesas (GMD). Esse alinhamento demonstra que a potencial contratação está em conformidade com o planejamento estratégico do órgão/entidade. A previsão da contratação está devidamente identificada no Planejamento Anual de Compras, conforme estabelecido na Resolução SEPLAG nº 14/2014

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

Requisitos para Qualificação Técnica

A empresa fornecedora deve apresentar:

1 - Licenciamento Sanitário:

Em conformidade com os Art. 45º e 46º do Decreto-Lei 986, a empresa deve apresentar comprovante de licenciamento sanitário (alvará, termo de licenciamento ou documento equivalente) expedido pela autoridade sanitária competente no presente exercício, ou do exercício anterior juntamente com o protocolo do pedido de renovação relativo ao ano em curso.

2 - Alvará Sanitário do Fabricante:

Caso o licitante não seja o fabricante do concentrado líquido para refresco, deve apresentar também o alvará sanitário vigente do fabricante do suco.

3 - Registro de Produto:

Conforme os Art. 6º, 7º e 67º do Decreto nº 6.871 de 04 de junho de 2009, o fornecedor deve apresentar o registro do produto junto ao MAPA (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento) em original ou cópia autenticada, dentro de seu período de validade. O registro de cada um dos sabores cotados deve ser apresentado.

4 - Controle de Pragas e Roedores:

Conforme a Resolução da Diretoria Colegiada – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, Anexo, item 4.3, é necessária a comprovação do controle de pragas e roedores (desinsetização). O documento deve ter sido emitido há menos de seis meses da data de realização do certame. O fornecedor deve realizar o serviço ao menos duas vezes por ano, com intervalos máximos de seis meses, durante a vigência contratual.

5 - Lavagem de Caixa d'Água:

Também conforme a RDC Nº 216, Anexo, item 4.4, é necessária a comprovação de lavagem de caixa d'água. O documento deve ter sido emitido há menos de seis meses da data de realização do certame. O fornecedor deve realizar o serviço ao menos duas vezes por ano, com intervalos máximos de seis meses.

6 - Requisitos de Identidade e Qualidade das Bebidas:

De acordo com o Decreto Nº 6.871, de 04 de junho de 2009, a bebida deve atender aos seguintes requisitos:

- Normalidade dos caracteres sensoriais próprios de sua natureza ou composição;
- Qualidade e quantidade dos componentes próprios de sua natureza ou composição;
- Ausência de componentes estranhos, de alterações e de deteriorações;
- Limites de substâncias e de microrganismos nocivos à saúde, conforme regulamento e legislação específica;
- Conformidade com os padrões de identidade e qualidade.

7 - Requisitos das Embalagens:

Integridade e Vedação: As embalagens dos produtos devem estar íntegras e bem vedadas, com informações legíveis. Não devem apresentar umidade,

fungos ou indícios de exposição a condições adversas.

Rotulagem: No rótulo dos produtos devem constar as seguintes especificações:

- Nome completo do alimento;
- Marca;
- Ingredientes;
- Rotulagem nutricional;
- Data de fabricação e vencimento ou prazo de validade, no formato próprio da língua portuguesa (dia/ano), em local visível na embalagem;
- Número do lote;
- Nome e endereço do fabricante ou embalador;
- Peso ou volume líquido, com respectivas unidades de medida;
- Declaração da presença de glúten na formulação, quando aplicável;
- Declaração da presença de açúcares na formulação, quando aplicável.

Condições de Armazenamento e Transporte: As embalagens primárias e secundárias devem ser adequadas à natureza do alimento, condições de armazenamento, condições de transporte e prazo de validade e não podem ser utilizadas etiquetas com informações diferentes das impressas no rótulo do alimento, além de garantir empilhamento máximo para armazenamento.

Garantia de Qualidade: As embalagens devem garantir que o alimento líquido mantenha a cor, textura, sabor original e valor nutricional por até 12 meses, sem refrigeração ou conservantes.

Apresentação e Identificação: No portal de compras, juntamente com a proposta comercial, a empresa deve anexar catálogos e/ou prospectos com fotos e todas as características para a correta identificação do produto. Os produtos devem atender 100% às especificações descritas.

8 - Critérios de Sustentabilidade:

As embalagens devem utilizar materiais recicláveis ou biodegradáveis sempre que possível, promovendo a sustentabilidade ambiental. Propostas que incluam medidas para redução de desperdício de alimentos e embalagens serão consideradas positivamente.

9 - Critérios de Avaliação das Propostas:

A proposta financeira deve ser competitiva e estar em conformidade com o orçamento previsto, considerando o custo-benefício dos produtos ofertados. A capacidade da empresa de realizar a entrega eficiente e pontual dos lanches. A conformidade com todos os requisitos técnicos especificados no edital é um critério fundamental para aceitação.

10 – Entrega

A proposta é de entrega centralizada no Almoxarifado Central, sendo a própria fundação a responsável pela distribuição dos lanches em todas as 23 unidades, conforme a programação anual, confeccionada por cada Unidade da Fundação Hemominas, de acordo com a sua demanda e série histórica.

11 – Validade dos produtos

Para garantir uma solução razoável para a administração, os itens adquiridos devem ter validade compatível com o período de uso previsto, assegurando que os produtos estejam em condições adequadas de consumo durante o armazenamento e distribuição nas unidades de coleta. Considerando a validade específica de diferentes itens, a administração adotará as seguintes diretrizes:

Validade Mínima dos Produtos:

- Lanches não perecíveis: Devem ter uma validade mínima de 12 meses a partir da data de entrega à Fundação Hemominas.
- Lanches com validade menor: Devem ter uma validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. Para esses itens, o fornecedor deve garantir entregas mais frequentes para evitar desperdício e garantir frescor.

O fornecedor deve programar as entregas em lotes periódicos, de acordo com o cronograma da Fundação Hemominas, garantindo que os produtos entregues estejam sempre dentro do prazo de validade. Cada lote entregue deve vir acompanhado de documentação que comprove a data de fabricação e o prazo de validade dos produtos.

A Fundação Hemominas realizará monitoramento contínuo da validade dos produtos em estoque, especialmente aqueles com validade mais curta.

Produtos que estiverem próximos do vencimento deverão ser substituídos pelo fornecedor sem custo adicional para a administração. O fornecedor deve estar preparado para retirar produtos próximos do vencimento e substituir por novos, garantindo que somente itens dentro do prazo de validade sejam distribuídos aos doadores.

O fornecedor deve assegurar que todos os produtos mantenham suas características sensoriais, nutricionais e de segurança alimentar durante todo o prazo de validade. Qualquer produto que apresentar alterações ou deteriorações antes do vencimento deverá ser substituído pelo fornecedor.

12 – Tempo para a solução estar disponível

A solução deverá ficar disponível à Administração durante todo o período de vigência do contrato, que será de 01 ano, podendo ser prorrogável por até 10(dez) anos, na forma dos art. 106 e 107 da Lei 14.133, a critério da Fundação Hemominas. Esta duração considera a necessidade contínua e regular de fornecimento de lanches para os doadores de sangue, garantindo a manutenção da qualidade do serviço prestado.

Durante o período contratual, o fornecedor deverá garantir a continuidade do fornecimento dos lanches, cumprindo com todas as especificações técnicas e requisitos de qualidade estabelecidos. Será obrigatória a realização de avaliações periódicas do desempenho do fornecedor e da qualidade dos produtos entregues, com o objetivo de assegurar que os requisitos e expectativas da Fundação Hemominas estão sendo plenamente atendidos.

Adicionalmente, o fornecedor deve estar preparado para uma eventual prorrogação do contrato, apresentando garantias de que continuará a cumprir com todas as obrigações contratuais. Qualquer interrupção no fornecimento deverá ser prontamente comunicada à Fundação Hemominas, e medidas de contingência devem ser implementadas para evitar descontinuidade no serviço.

III – PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO)

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

No mercado, existem várias apresentações de lanches não perecíveis. Para a melhor escolha da solução, é necessário conhecer o conceito de cada item, bem como realizar um levantamento abrangente. Assim, considerando a experiência em contratações similares feitas anteriormente pela própria Fundação

Hemominas, segue para cada um dos itens a serem adquiridos, uma descrição abrangente, detalhando formas, embalagens, quantidades por embalagem e exemplos de marcas disponíveis no mercado:

Contudo, antes, apresentamos legislação que versa sobre os produtos, a saber:

- Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 711, de 1º de julho de 2022: Dispõe sobre os requisitos sanitários dos amidos, biscoitos, cereais integrais, cereais processados, farelos, farinhas, farinhas integrais, massas alimentícias e pães.
- Resolução da Diretoria Colegiada - RDC nº 723, de 1º de julho de 2022: Dispõe sobre os requisitos sanitários do açúcar, açúcar líquido invertido, açúcar de confeitaria, bala, bombom, cacau em pó, cacau solúvel, chocolate, chocolate branco, goma de mascar, manteiga de cacau, massa de cacau, melado, melado e rapadura (Redação dada pela Resolução – RDC nº 818, de 28 de setembro de 2023).
- Lei nº 8.918, de 14 de julho de 1994 e Instrução Normativa MAPA nº 49 de 26/09/2018: Estabelece em todo o território nacional a complementação dos Padrões de Identidade e Qualidade de Suco e Polpa de Fruta.
- Decreto-Lei nº 81/92, de 7 de maio: Regulamentação de Doces.

A seguir o detalhamento sobre cada produto:

1- Bala Mastigável:

Formas: Tabletes, gominhas, balas duras, pirulitos, drops.

Embalagens: Individual, blister, pacote, display, flow pack.

Unidades por Embalagem: Variável conforme fabricante e tipo de bala.

Exemplos de Marcas: Lacta, Trident, Chupa Chups, Arcor, Bubbalo, Halls, Mentos, M&M's, Skittles.

2- Barra de Cereal:

Tipos: Tradicional, com frutas, com chocolate, com castanhas, light, dietética.

Embalagens: Individual, multipack, display, flow pack.

Gramatura: Variável conforme fabricante e tipo de barra.

Exemplos de Marcas: Kellogg's, Quaker, Mãe Terra, Granola Americana, Nestlé, General Mills, Pepsico, Ambev, Marilan, Piraquê.

3- Biscoito Cookies:

Tipos: Tradicional, com gotas de chocolate, recheado, integral, light, dietético.

Embalagens: Individual, pacote, multipack, display, flow pack, biscoiteira.

Quantidade por Embalagem: Variável conforme fabricante e tipo de biscoito.

Exemplos de Marcas: Nestlé, Oreo, Bauducco, Marilan, Piraquê, Mabel, Carraro, Visconti, Integralmédica, Toddy.

4- Biscoito de Polvilho:

Tipos: Doce, salgado, com recheio, integral, light, dietético.

Embalagens: Individual, pacote, multipack, display, flow pack, biscoiteira.

Quantidade por Embalagem: Variável conforme fabricante e tipo de biscoito.

Exemplos de Marcas: Piraquê, Mabel, Carraro, Visconti, Marilan, Integralmédica, Nazinha.

5. Biscoito Cream Cracker:

Tipos: Original, integral, com recheio, light, dietético.

Embalagens: Individual, pacote, multipack, display, flow pack, biscoiteira.

Quantidade por Embalagem: Variável conforme fabricante e tipo de biscoito.

Exemplos de Marcas: Ritz, Club Social, Mabel, Carraro, Visconti, Marilan.

6. Bombom:

Tipos: Recheado, trufa, wafer, com castanhas, com frutas.

Embalagens: Individual, caixa, display, bomboneira.

Quantidade por Embalagem: Variável conforme fabricante e tipo de bombom. Exemplos de Marcas: Nestlé, Lacta, Ferrero Rocher, Lindt, Garoto, Ambev, Mondelez Brasil.

7. Doce de Banana:

Tipos: Em barra, em pedaços, com recheio, light, dietético.

Embalagens: Lata, pote, sachê, display.

Gramatura: Variável conforme fabricante e tipo de doce.

Exemplos de Marcas: Piraquê, Mabel, Doce Mel, Integralmédica, Arapua.

8. Suco Líquido Pronto para Beber 200ml:

Sabores: Laranja, uva, abacaxi, morango, maracujá.

Tipos: Integral, com polpa, sem açúcar, adoçado com stevia.

Embalagens: Caixa longa vida, caixinha individual, PET.

Exemplos de Marcas: Del Valle, Do Bem, Maguary, iFruit, Natural One, Sucocítrico, Fresh, Minute Maid, Dolly.

9 Suco Líquido Pronto para Beber 1L:

Sabores: Laranja, uva, abacaxi, morango, maracujá.

Tipos: Integral, com polpa, sem açúcar, adoçado com stevia.

Embalagens: Garrafa PET, retornável.

Exemplos de Marcas: Del Valle, Do Bem, Maguary, iFruit, Natural One, Sucocítrico, Fresh, Minute Maid, Dolly.

10. Água Mineral 500ml:

Tipos: Natural.

Embalagens: Garrafa PET descartável, garrafa PET retornável.

Exemplos de Marcas: Nestlé, Guararapes, Prata, Crystal, Deliciosa, Viva, Amafil, Bonafont, Hindoya.

Para fins de orçamentação ,foi realizada análise dos preços coletados na última aquisição, atualizado pelo IPCA, verificando a razoabilidade da aferição do preço médio em compras anteriores.

Lote/Item	Código Siad	Descrição	Unidade Distribuição	Quantitativo Proposto para Compra	Processo SEI - Empenho - Contrato - Fornecedor Valor unitário da ultima compra	Correção IPCA março/2025	Estimativa valor da contratação
01	1333747	BALAS CONFEITADAS - TIPO: MASTIGAVEL RECHEADA; SABOR: CHOCOLATE;COMPOSICAO BASICA:XAROPE DE GLICOSE, LEITE CONDENSADO, CHOCOLATE (ACUCAR,MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, LEITE INTEGRAL EM PO, SORO DE LEITE EM PO, LECITINA DE SOJA, SAL, AROMATIZANTE), ACUCAR, OLEO VEGETAL HIDROGENADO, MANTEIGA, SAL,EMULSIFICANTES E LECITINA DE SOJA.EMBALAGEM PLASTICA COM DADOS DE IDENTIFICACAO DO PRODUTO, NUMERO DE LOTE, DATA DE FABRICACAO E VALIDADE.	1 quilograma (00003)	8.000	2320.01.0007394/2024-82 Contrato 9437.346/2024 - Empenho 1376 de 09/24 NOVO MILÊNIO PROD. E SERV. LTDA R\$26,98	R\$ 28,46	R\$227.680,00

02	1278959	BARRA DE CEREAIS - COMPOSICAO: CEREAIS, PASTA DE AVELA, COBERTURA DE CHOCOLATE; SABOR: AVELA COM CHOCOLATE; Complementação da especificação: INGREDIENTES: XAROPE DE GLICOSE, CEREAIS (35%):FLOCOS DE CEREAIS (FAR INHA DE ARROZ, MILHO, TRIGO RICO COM FERRO E ACIDO FOLICO, CEVADA E AVEIA, ACUCAR, MALTODEXTRINA, EXTRATO DE MALTE, SAL, ANTIUMECTANTE CARBONATO DE CALCIO INS170I E ESTABILIZANTE FOSFATO DISSODICO INS339II) E AVEIA EM FLOCOS; COBERTURA SABOR CHOCOLATE (16%) (ACUCAR, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PO, SORO DE LEITE PARCIALMENTE DESMINERALIZADO, LEITE EM PO DESNATADO, SAL, EMULSIFICANTES LECITINA DE SOJA INS322 E ESTER DE ACIDO RICINOLEICO COM POLIGLICEROL INS476 E AROMATIZANTE), ACUCAR MASCAVO, ACUCAR INVERTIDO, GORDURA DE PALMA, PASTA DE AVELA, ANTIOXIDANTELECITINA DE SOJA INS322, CORANTE CARAMELO INS150D E AROMATIZANTE. CONTEM GLUTEN. PODE CONTER TRACOS DE CASTANHA-DO-PARA. EMBALAGEM INDIVIDUAL ATOXICA QUE CONTENHA A IDENTIFICACAO DO FABRICAN TE, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICACAO E DE VALIDADE.	1 unidade (00001)	400.000	2320.01.0007394/2024-82 Contrato 9437.346/2024 Empenho 1376 de 09/24 NOVO MILÊNIO PROD. E SERV. LTDA R\$ 0,97	R\$ 1,02	R\$408.000,00
03	1389530	BISCOITO - NOME: COOKIES GOTAS DE CHOCOLATE; COMPLEMENTO: FARINHA DE TRIGO ENRIQUECIDA COM FERRO E ACIDO FOLICO, ACUCAR, GORDURA VEGETAL, GOTAS DE CHOCOLATE AO LEITE YACUCAR, MASSA DE CACAU, MANTEIGA DE CACAU, GORDURA VEGETAL, CACAU EM PO, SORO DE LEITE EM PO, LEITE INTEGRAL EM PO, EMULSIFICANTES: LECITINA DE SOJA (INS 322) E ESTER DE POLIGLICEROL (INS 475) E AROMATIZANTE", AROMATIZANTES, SAL, ACUCAR INVERTIDO, EMULSIFICANTE: LECITINA DE SOJA (INS 322) E FERMENTOS QUIMICOS: BICARBONATO DE AMONIO (INS 503II), BICARBONATO DE SODIO (INS 500II) E PIROFOSFATO ACIDO DE SODIO (INS 450I). CONTEM GLUTEN.	1 unidade (00001)	420.000	2320.01.0007394/2024-82 Contrato 9437.084/2024 Empenho 1515 de 08/24 AMAZÔNIA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA R\$ 1,18	R\$ 1,25	R\$525.000,00

04	1802437	BISCOITO - NOME: POLVILHO; SEM GLUTEN;SEM LACTOSE;SEM GORDURA TRANS; Complementação da especificação: BISCOITO DE POLVILHO TRADICIONAL, CROCANTE. A BASE DE POLVILHO, OVO, GORDURA VEGETAL, SAL REFINADO. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICACAO E DA VALIDADE DO PRODUTO E NUMERO DO LOTE.	1 quilograma (00003)	10.000	2320.01.0007394/2024- 82 Contrato 9437.346/2024 Empenho 1376 de 09/24 NOVO MILÊNIO PROD. E SERV. LTDA R\$ 35,99	R\$ 37,96	R\$379.600,00
05	1279963	BISCOITO CREAM CRACKER SALGADO TRADICIONAL;COMPOSTO BASICAMENTE DE: FARINHA DE TRIGO,GORDURA VEGETAL,ACUCAR INVERTIDO,SAL,EXTRATO DE MALTE,FERMENTOS QUIMICOS E GLUTEN. EMBALAGEM TERMOSSOLDADA, INDIVIDUAL COM APROXIMADAMENTE 22 A 28 GRAMAS. NA EMBALAGEMDEVERA CONSTAR A FABRICACAO, DATA DE VALIDADE E LOTE DO PRODUTO.L;	1 quilograma (00003)	8.000	2320.01.0007394/2024- 82 Contrato 9437.346/2024 Empenho 1376 de 09/24 NOVO MILÊNIO PROD. E SERV. LTDA R\$ 30,00	R\$ 31,64	R\$253.120,00
06	211010	BOMBOM - SABOR: SORTIDO; EMBALAGEM COM DADOS DE IDENTIFICAÇÃO, NUMERO DO LOTE, DATA DE FABRICAÇÃO E DE VALIDADE. <u>Caixa de bombons sortidos de 1ª linha contendo entre 250g a 300g.</u>	1 unidade (00001)	12.000	2320.01.0014204/2024- 27 Empenho 1751 de 31/10/24 sem contrato MINASFORT DISTRIBUIDORA DE ALIMENTOS LTDA R\$ 11,57	R\$ 12,13	R\$145.560,00
07	1277367	DOCE - TIPO: BANANADA NATURAL COM AMEIXA, SEM GLUTEN; APRESENTACAO: TABLETE, EMBALAGEM INDIVIDUAL;SEM ADICAO DE ACUCAR, EMBALAGEM TERMOSSOLDADA,INDIVIDUAL COM APROXIMADAMENTE 22 A 28 GRAMAS. NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DE FABRICACAO, DATA DE VALIDADE E LOTE DO PRODUTO.	1 unidade (00001)	400.000	2320.01.0007394/2024- 82 Contrato 9437.346/2024 Empenho 1376 de 09/24 NOVO MILÊNIO PROD. E SERV. LTDA R\$ 0,78	R\$ 0,82	R\$328.000,00
08	1561936	SUCO/NECTAR DE FRUTAS - IDENTIFICACAO: NECTAR DE FRUTAS COM ADICAO DE ACUCAR; SABOR: VARIADOS; AROMA: NATURAL; APRESENTACAO: PRONTO PARA BEBER; NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DA FABRICACAO E DA VALIDADE E NUMERO DO LOTE.	caixa 200ml (01150)	45.000	2320.01.0007394/2024- 82 Contrato 9437.346/2024 Empenho 1376 de 09/24 NOVO MILÊNIO PROD. E SERV. LTDA R\$1,37	R\$ 1,45	R\$ 61.650,00

09	1251821	SUCO/NECTAR DE FRUTAS - IDENTIFICACAO: NECTAR; SABOR: UVA; AROMATIZACAO: NATURAL, COM ADICAO DE ACUCAR; APRESENTACAO: PRONTO PARA BEBER; EMBALAGEM CARTONADA TIPO LONGA VIDA/UHT COM ORIFICIO DE ABERTURA APROPRIADO PARA INSERCAO DE CANUDINHO PARA O CONSUMO. ACOMPANHA CANUDINHO ENVOLTO EM PLASTICO TRANSPARENTE. APRESENTAR NO MINIMO DE 30% DE POLPA DE FRUTAS, SEM CONSERVANTES E CORANTE.	1,00 litro (00037)	95.000	2320.01.0007394/2024-82 Contrato 9437.084/2024 Empenho 1515 de 08/24 AMAZÔNIA INDUSTRIA E COMERCIO LTDA R\$ 4,22	R\$ 4,46	R\$423.700,00
10	1693557	AGUA MINERAL NATURAL - COMPOSICAO: SEM GAS; APRESENTACAO: GARRAFA 500-510 ML; CARACTERISTICAS GERAIS: EMBALAGEM DESCARTAVEL; Complementação da especificação: NA EMBALAGEM DEVERA CONSTAR A DATA DE VALIDADE E NUMERO DO LOTE.	garrafa (01947)	15.000	2320.01.0012457/2024-54 Empenho 1738 de 29/10/24 Execução registro de Preços sem contrato DISTRIBUIDORA DE ÁGUAS MINERAIS BH LTDA-EPP R\$ 1,60	R\$ 1,68	R\$ 25.200,00

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

Estimativa da contratação baseada no levantamento de mercado da última aquisição corrigida pelo IPCA = **R\$2.777.510,00**

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

No que tange aos resultados das fichas de avaliação dos doadores, considerando as reclamações pontuais de algumas unidades, a Fundação Hemominas autorizou a complementação do lanche seco através de compras descentralizadas (processo SEI 2320.01.0015836/2019-16), seguindo um padrão definido pelo Manual de Boas Práticas.

No decorrer deste estudo, cogitamos a terceirização de empresa para a prestação do serviço, contudo, conforme apresentamos a seguir, esse serviço não se mostra a melhor opção ao contexto institucional da Hemominas.

Terceirização centralizada (mesma empresa para todas as unidades):

Motivos para Descarte: a abrangência geográfica das unidades da Fundação Hemominas dificulta a contratação de uma única empresa que consiga atender a todas as localidades com a mesma qualidade e padrão de serviço. As empresas locais possuem produtos e qualificações diferentes, o que tornaria a padronização dos lanches inviável. Além disso, a centralização geraria complexidade na gestão do contrato, com dificuldades para monitorar e garantir a qualidade uniforme dos lanches em todas as unidades, considerando, ainda, o risco de transportes longos de produtos alimentícios.

Terceirização Descentralizada (Contrato por Região):

Motivos para Descarte: a necessidade de gerenciar múltiplos contratos aumentaria a carga administrativa e a complexidade da gestão. Seria difícil garantir que todas as empresas terceirizadas oferecessem lanches com o mesmo padrão de qualidade, comprometendo a uniformidade do serviço prestado. As empresas regionais têm diferentes níveis de qualificação e oferta de produtos, o que poderia resultar em disparidades na qualidade dos lanches fornecidos.

Diante dessas considerações, temos a problemática residente na compra individualizada de cada um dos itens que compõem o lanche dos doadores, a partir dos seguintes motivos:

1. Padronização e qualidade: A compra individualizada de cada item permite padronizar a qualidade dos lanches fornecidos a todas as unidades, garantindo que todos os doadores recebam produtos de alta qualidade.
2. Flexibilidade e gestão de estoques: A aquisição centralizada permite uma gestão mais eficiente dos estoques, com a administração central da Fundação Hemominas recebendo os produtos e distribuindo-os conforme a necessidade de cada unidade. Isso minimiza o risco de desperdício e assegura a disponibilidade contínua dos lanches.
3. Eficiência logística: A centralização da aquisição e a subsequente distribuição aos diferentes pontos da Fundação simplificam a logística, permitindo uma coordenação mais eficiente e uma resposta rápida às necessidades das unidades.
4. Economia de Escala: A compra em grandes volumes possibilita a negociação de melhores preços e condições com os fornecedores, resultando em economia de recursos públicos.

Para atender à demanda, foi realizada uma estimativa baseada no consumo histórico – nº de doadores atendidos nas unidades e a meta acordada de doadores para cada unidade. Além disso, foi contemplada a aquisição de um lanche que será entregue aos doadores de sangue na "Semana do Doador", em comemoração ao dia do doador voluntário de sangue.

► LANCHE DOADOR

A escolha da solução para o fornecimento de lanches aos doadores de sangue foi baseada em uma análise detalhada das opções disponíveis no mercado, levando em consideração contratações similares feitas anteriormente pela Fundação Hemominas. A melhor solução identificada é composta de alimentos não perecíveis, seguindo a padronização da Fundação Hemominas, e composta por: Balas, Barra de Cereal, Biscoito Cookies, Biscoito de Polvilho,

Biscoito Cream Cracker Tradicional, Doce de Banana, suco de 200 ml e suco de 1L, e água mineral.

A escolha dos produtos levou em consideração a qualidade, variedade, valor nutricional, praticidade e custo-benefício. A solução composta por lanches não perecíveis é ideal devido à facilidade de transporte e armazenamento, além de atender às necessidades nutricionais dos doadores de sangue. A excelente aceitação do lanche padronizado e a flexibilidade para atender a restrições alimentares específicas foram fatores decisivos na escolha.

O Lanche padronizado pela Fundação Hemominas tem uma excelente aceitação devido a sua variedade e respeitando públicos específicos com restrição alimentares. O Lanche considerado não perecível é fácil para transportar sendo utilizado em Coletas externas e em unidades que não conseguem a aquisição de complementação de lanche perecível.

➤ LANCHE PARA COMEMORAÇÃO SEMANA DO DOADOR

Para a comemoração da Semana do Doador, que celebra o “Dia Nacional do Doador Voluntário de Sangue”, foi decidido que todas as pessoas que procurarem as unidades da Fundação Hemominas durante este período serão reconhecidas pela sua ação voluntária. Para marcar essa data especial e reconhecer a importância dos doadores, será oferecida uma caixa de bombom a cada candidato à doação de sangue. Essa iniciativa visa reconhecer e agradecer aos doadores pelo seu gesto altruísta, incentivando a continuidade da doação de sangue.

A escolha das caixas de bombom leva em consideração a qualidade, facilidade de transporte e estocagem, e a excelente aceitação nos anos anteriores. Esta forma de reconhecimento é uma maneira de valorizar os doadores e promover a importância da doação de sangue, reforçando o compromisso da Fundação Hemominas com a saúde pública e a solidariedade.

Soluções	Vantagens (pontos fortes)
Bala Mastigável • Doces pequenos e macios com diversos sabores e cores. • Opção prática e rápida para saciar a vontade de doce. • Pode conter alto teor de açúcar e calorias.	• Portátil e fácil de consumir: Ideal para levar na bolsa ou mochila para um lanche rápido entre as refeições. • Variedade de sabores: Encontrada em diversos sabores para agradar diferentes paladares. • Pode ser fonte de energia rápida: Contém açúcares que fornecem energia imediata. • Algumas opções podem conter nutrientes: Algumas balas mastigáveis são enriquecidas com vitaminas e minerais. • Aumento do consumo de hidratação
Barra de Cereal • Alimento nutritivo e prático para lanches ou café da manhã. • Variedade de sabores, grãos integrais, frutas, castanhas e opções light. • Atenção ao teor de açúcar e calorias em algumas marcas.	• Nutritivo: Geralmente contém grãos integrais, proteínas, fibras e outros nutrientes importantes. • Pode ser um lanche mais saciante: As fibras e proteínas presentes nas barras de cereal podem ajudar a manter a saciedade por mais tempo. • Portátil e fácil de consumir: Ideal para levar na bolsa ou mochila para um lanche rápido entre as refeições. • Variedade de sabores: Encontrada em diversos sabores para agradar diferentes paladares. • Versões veganas e sem glúten.
Biscoito Cookies • Doces crocantes com gotas de chocolate, recheio ou versões integrais. • Opção saborosa para lanches ou acompanhamentos. • Cuidado com o alto teor de açúcar, gorduras e calorias em algumas opções.	• Saboroso e satisfatório: Os biscoitos cookies geralmente são saborosos e satisfatórios, o que os torna uma opção popular de lanche. • Pode ser fonte de energia: Os biscoitos cookies contêm carboidratos que fornecem energia. • Portátil e fácil de consumir: Ideal para levar na bolsa ou mochila para um lanche rápido entre as refeições. • Pode ser feito em casa: É possível fazer biscoitos cookies em casa com ingredientes frescos e saudáveis. • Versões veganas e sem glúten.
Biscoito de Polvilho • Biscoitos leves e salgados com diversos sabores e formatos. • Fonte de energia e pode ser consumido puro ou com acompanhamentos. • Atenção ao teor de sódio em algumas opções.	• Saboroso e crocante: O biscoito de polvilho é saboroso e crocante, o que o torna uma opção popular de lanche. • Feito com ingredientes simples: O biscoito de polvilho geralmente é feito com ingredientes simples como tapioca, queijo e sal. • Pode ser fonte de cálcio: O biscoito de polvilho pode ser uma boa fonte de cálcio, dependendo da receita. • Sem glúten: O biscoito de polvilho é naturalmente sem glúten, o que o torna uma opção adequada para pessoas com doença celíaca ou sensibilidade ao glúten.

Biscoito Cream Cracker - Biscoitos salgados e versáteis para diversos acompanhamentos. - Opção prática para lanches ou petiscos. - Cuidado com o teor de sódio e calorias em algumas marcas.	Saboroso e versátil: O biscoito cream cracker é saboroso e versátil, podendo ser consumido puro ou com diversos acompanhamentos, como queijo, patê ou pasta de amendoim. Baixo teor de açúcar: Em comparação com outros biscoitos, o cream cracker geralmente possui um teor de açúcar mais baixo. Fonte de energia: Rico em carboidratos, fornece energia para as atividades diárias. Fonte de fibras: O biscoito cream cracker pode ser uma fonte de fibras, dependendo da marca e tipo. Prático para diferentes ocasiões: Pode ser consumido puro, com recheios, acompanhamentos ou em lanches rápidos. Opções para diferentes públicos: Original, integral, com recheio, light e dietético. Versões veganas e sem glúten: Atende a públicos com restrições alimentares.
Bombom - Doces indulgentes com recheios, coberturas e sabores variados. - Momentos especiais, presentes e prazer sensorial. - Alto teor de açúcar, gorduras saturadas e calorias.	Saboroso e gratificante: Os bombons geralmente são saborosos e proporcionam uma sensação de gratificação, o que os torna populares como guloseimas. Proporciona prazer e satisfação sensorial. Pode ser fonte de energia: Os bombons contêm carboidratos que fornecem energia. Variedade de sabores, formatos e marcas: Atende a diferentes gostos e preferências. Encontrados em diversos sabores para agradar diferentes paladares. Momentos especiais e presentes: Ideal para comemorações, datas especiais e presentes. Opções para diversos públicos: Tradicionais, recheados, com castanhas, dietéticos e veganos. Versões com embalagens personalizadas: Possibilidade de branding e ações promocionais.
Doce de Banana - Doces caseiros à base de banana com diversos sabores e texturas. - Fonte de energia natural e saboroso. - Cuidado com o teor de açúcar e calorias, principalmente em versões industrializadas.	Saboroso e natural: O doce de banana é um doce saboroso e feito com ingredientes naturais, como banana, açúcar e limão. Fonte de potássio: A banana é rica em potássio, um mineral importante para a saúde do coração e dos músculos. Fácil de fazer em casa: É possível fazer doce de banana em casa com ingredientes simples e baratos. Pode ser uma opção mais saudável do que outros doces: Comparado a outros doces industrializados, o doce de banana caseiro pode ser uma opção mais saudável, pois não contém aditivos artificiais e conservantes.
Suco Líquido Pronto para Beber 200ml - Prático, rápido e fonte de vitaminas, minerais e fibras (variável). - Diversos sabores de frutas e opções com menos açúcar. - Atenção ao teor de açúcar e conservantes em algumas marcas.	Praticidade e conveniência: Ideal para consumo em qualquer lugar e a qualquer momento. Variedade de sabores e frutas: Atende a diferentes gostos e preferências. Fonte de vitaminas, minerais e fibras: Sucos de frutas podem ser uma boa fonte de vitaminas e minerais, dependendo da fruta e da marca. Opções para diversos públicos: Integral, com polpa, sem açúcar, adoçado com stevia e versões para crianças. Versões em embalagens práticas e descartáveis: Facilitam o consumo individual. Pode ajudar na hidratação: O consumo de sucos pode ajudar na hidratação do corpo, especialmente em dias quentes ou durante a prática de exercícios físicos. Variedade de sabores: Encontrado em diversos sabores para agradar diferentes paladares.
Suco Líquido Pronto para Beber 1L - Ideal para consumo em casa ou no trabalho. - Mesmas características do suco 200ml, em maior quantidade. - Embalagens descartáveis geram impacto ambiental.	Ideal para consumo em grandes quantidades: Ideal para quem precisa se hidratar durante o dia ou para consumo em família. Pode ser mais econômico do que comprar várias garrafas de 200ml: O suco de 1L pode ser mais econômico do que comprar várias garrafas de 200ml da mesma marca e sabor. Fonte de vitaminas e minerais: Sucos de frutas podem ser uma boa fonte de vitaminas e minerais, dependendo da fruta e da marca. Pode ajudar na hidratação: O consumo de sucos pode ajudar na hidratação do corpo, especialmente em dias quentes ou durante a prática de exercícios físicos.

Água Mineral 500ml

- **Essencial para a hidratação, saúde e diversos processos corporais.**
- **Prática, versátil e sem calorias.**
- **Escolha de marcas confiáveis e com procedência garantida.**
- **Embalagens descartáveis geram impacto ambiental.**

- **Essencial para a vida:** A hidratação adequada é crucial para o bom funcionamento do corpo.
- **Prática e versátil:** Ideal para consumo em qualquer lugar e a qualquer momento.
- **Hidrata o corpo:** A água ajuda a hidratar o corpo e prevenir a desidratação.
- **Sem calorias:** A água não contém calorias, o que a torna uma boa opção para quem está controlando o peso.
- **Sem açúcar:** A água não contém açúcar, o que a torna uma boa opção para quem tem diabetes ou outras doenças relacionadas ao açúcar.
- **Não contém outros ingredientes:** A água mineral não contém outros ingredientes além da própria água, o que a torna uma opção pura e natural.
- **Variedade de tipos:** Natural, gaseificada, com sabor e versões com minerais específicos.
- **Embalagens práticas e descartáveis:** Facilitam o consumo individual.

Fonte consulta: Internet

IV – DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

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

► LANCHE DOADOR

A solução escolhida para o fornecimento de lanches aos doadores de sangue da Fundação Hemominas consiste na oferta de alimentos não perecíveis, que seguem uma padronização específica para atender às necessidades nutricionais e logísticas de todas as unidades da Fundação, conforme previsto em legislação. A solução é composta por: Balas, Barra de Cereal, Biscoito Cookies, Biscoito de Polvilho, Biscoito Cream Cracker Tradicional, Doce de Banana, suco de 200 ml e suco de 1L, e água mineral.

1. Bala Mastigável:

- **Variedade e Praticidade:** Opção prática para saciar a vontade de doce em diversos momentos, com sabores e cores atrativos.
- **Complementaridade:** Complementa o cardápio, oferecendo uma alternativa rápida de consumo individual, ideal para lanches rápidos ou como acompanhamento de bebidas.

2. Barra de Cereal:

- **Nutrição e Energia:** Fonte de energia, fibras, vitaminas e minerais importantes para o organismo, especialmente para quem busca um lanche nutritivo e prático.
- **Versatilidade:** Opção versátil para diversas ocasiões, como lanches intermediários ou pós doação, atendendo a diferentes necessidades nutricionais.

3. Biscoito Cookies:

- **Sabor e Versatilidade:** Sabor tradicional e apreciado por pessoas de diferentes idades, ideal para lanches.
- **Variedade:** Diversas opções de sabores, formatos e texturas, desde opções mais tradicionais até versões integrais, com gotas de chocolate ou recheio, atendendo a diferentes gostos e preferências.

4. Biscoito de Polvilho:

- **Sabor Tradicional:** Sabor leve e tradicional, com diversas opções salgadas e doces, agradando a diversos públicos.
- **Versatilidade:** Opção versátil para lanches ou petiscos.
- **Restrições alimentares:** atende a requisitos de restrições alimentares. (sem glúten).

5. Biscoito Cream Cracker:

- **Sabor Tradicional e Versatilidade:** Sabor tradicional e versátil, ideal para lanches.
- **Prático e Econômico:** Opção prática e econômica para o dia a dia, com boa aceitação dos doadores.

6. Bombom:

- **Adequado a Momentos Especiais:** Opção saborosa e adequada para momentos especiais, presentes, comemorações ou como recompensa por conquistas (Semana do Doador voluntário).
- **Variedade de Sabores e Formatos:** Ampla variedade de sabores, formatos e coberturas, atendendo a diferentes gostos e preferências.

7. Doce de Banana:

- **Sabor Natural e Fonte de Energia:** Fonte natural de energia e sabor, com opções caseiras e industrializadas, agradando a diversos públicos.
- **Valor Cultural e Versatilidade:** Presente na cultura alimentar brasileira, pode ser consumido puro, com acompanhamentos ou como ingrediente em receitas.

8. Suco Líquido Pronto para Beber 200ml:

- **Praticidade, Hidratação e Nutrição:** Opção prática e rápida para se hidratar e consumir vitaminas, minerais e fibras (variável de acordo com a marca e o tipo de suco), ideal para a coleta externa.
- **Variedade de Sabores:** Ampla variedade de sabores de frutas, atendendo a diferentes gostos e preferências.

9. Suco Líquido Pronto para Beber 1L:

- **Praticidade, Hidratação e Nutrição:** Mesmas características do suco de 200ml, em maior quantidade, ideal para consumo de mais voluntários.
- **Economia:** Opção mais econômica em comparação com a compra de sucos em embalagens menores.

10. Água Mineral 500ml:

- **Essencial para a Vida e Hidratação:** Essencial para a saúde e o bom funcionamento do organismo, garantindo a hidratação adequada em diversos momentos do dia.
- **Praticidade e Versatilidade:** Opção prática e versátil para consumo individual ou em grupo, em casa, no trabalho, durante atividades físicas ou lazer.

A escolha dos alimentos não perecíveis se deve à sua excelente aceitação pelos doadores, facilidade de transporte e armazenamento, e capacidade de atender a todas as unidades da Fundação Hemominas. A padronização garante a qualidade e segurança dos alimentos oferecidos e facilita a logística de distribuição, especialmente para coletas externas e unidades que não conseguem adquirir lanches perecíveis.

Como benefícios esperados pode-se mencionar:

- **Garantia de Qualidade e Segurança Alimentar:** Fornecimento de alimentos que atendem a padrões de qualidade e segurança, contribuindo para o bem-estar dos doadores.
- **Variedade e Satisfação dos Doadores:** Oferecimento de uma variedade de opções que respeitam diferentes necessidades nutricionais e preferências alimentares.
- **Facilidade Logística:** Simplificação do processo de transporte e armazenamento dos lanches, facilitando a distribuição para todas as unidades.
- **Eficiência e Economia:** Redução de custos com armazenamento e desperdício, garantindo o melhor custo-benefício para a administração pública.
- **Considera-se que a solução proposta é viável tanto técnica quanto economicamente.** Técnica, os alimentos não perecíveis possuem longa vida útil e não requerem condições especiais de armazenamento, ideal para as operações da Fundação Hemominas. Econômica, a compra centralizada em grande volume permite negociar melhores preços e reduzir custos operacionais, tornando a solução mais sustentável e eficiente.

► LANCHE PARA COMEMORAÇÃO SEMANA DO DOADOR

Durante a Semana do Doador, que celebra o “Dia Nacional do Doador Voluntário de Sangue”, todas as pessoas que procurarem as unidades da Fundação Hemominas serão reconhecidas pela sua ação voluntária. Para marcar essa data especial e reconhecer a importância dos doadores, será oferecida uma caixa de bombom a cada doador. Esta iniciativa visa reconhecer e agradecer aos doadores pelo seu gesto altruísta, incentivando a continuidade da doação de sangue.

A escolha das caixas de bombom leva em consideração a qualidade, facilidade de transporte e estocagem, e a excelente aceitação nos anos anteriores. Esta forma de reconhecimento valoriza os doadores e promove a importância da doação de sangue, reforçando o compromisso da Fundação Hemominas com a saúde pública e a solidariedade.

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

A licitação deve se dar por item, não havendo necessidade de formação de lotes específicos.

A proposta de realizar o processo de contratação de forma parcelada, ou seja, para cada um dos itens separadamente, foi escolhida com base nas seguintes justificativas:

1. Fornecedores diferentes podem ser especializados em determinados tipos de produtos, garantindo melhor qualidade e conformidade com as especificações técnicas. Por exemplo, um fornecedor pode ser especialista em barras de cereais, enquanto outro tem expertise na produção de sucos.
2. A realização de processos separados pode aumentar a competitividade entre fornecedores especializados em diferentes produtos, resultando em melhores ofertas de preço e qualidade.
3. Parcelar a aquisição permite que a Fundação Hemominas atenda de forma mais precisa às necessidades específicas de cada unidade, ajustando as quantidades e tipos de produtos conforme a demanda local.
4. Ao adquirir produtos separadamente, é possível gerenciar melhor os estoques e minimizar o risco de desperdício, especialmente para produtos com validade menor.
5. Contratos separados permitem ajustes mais fáceis e rápidos, caso haja necessidade de substituir um fornecedor ou alterar quantidades e tipos de produtos durante o período contratual.
6. Problemas com um fornecedor específico não comprometem o fornecimento de todos os itens, garantindo continuidade no fornecimento dos demais produtos.
7. Negociar contratos separados pode resultar em condições financeiras mais vantajosas, uma vez que fornecedores especializados podem oferecer preços melhores e descontos específicos para grandes volumes de seus produtos. A alocação de recursos orçamentários pode ser feita de forma mais eficiente e controlada, permitindo ajustes conforme as necessidades e disponibilidade de recursos.
8. A aquisição parcelada facilita a logística de distribuição, permitindo que os produtos sejam entregues conforme as necessidades e capacidades de armazenamento de cada unidade.
9. A gestão de contratos separados facilita o monitoramento e controle de qualidade dos produtos, assegurando que todos atendam aos padrões exigidos.

Portanto, a decisão de parcelar a aquisição dos lanches para os doadores de sangue, realizando processos de contratação para cada item separadamente, foi tomada para garantir maior flexibilidade, qualidade, competitividade, e eficiência na gestão de estoque e distribuição. Essa abordagem assegura que a Fundação Hemominas possa atender às necessidades específicas de cada unidade com maior precisão, mantendo a qualidade e a segurança dos produtos oferecidos aos doadores.

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

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes relacionadas à aquisição dos produtos listados neste ETP. A compra dos itens será realizada de forma independente, sem impactar ou ser impactada por outras contratações vigentes ou planejadas pela Administração Pública.

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

A contratação dos lanches para os doadores de sangue da Fundação Hemominas visa alcançar os seguintes resultados:

1. Assegurar que todos os produtos fornecidos atendam aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos, garantindo que os doadores recebam lanches saudáveis e adequados.
2. Garantir a logística e distribuição eficiente dos lanches para todas as unidades da Fundação Hemominas, incluindo coletas externas. Isso assegura que todos os doadores, independentemente da localização, tenham acesso aos mesmos padrões de qualidade nos lanches oferecidos.
3. Proporcionar lanches que incluam ofertas de opções variadas que considerem restrições alimentares e preferências individuais
4. Garantir a satisfação dos doadores através da oferta de lanches de qualidade e de um serviço eficiente e acolhedor. Doadores satisfeitos são mais propensos a retornar e continuar contribuindo regularmente.
5. Utilizar ações de reconhecimento, como a entrega de caixas de bombom durante a Semana do Doador, para incentivar a doação de sangue. Essas ações ajudam a valorizar e motivar os doadores, promovendo um aumento na frequência e na fidelização dos doadores.
6. Alcançar uma gestão eficiente dos recursos financeiros destinados à compra dos lanches, negociando preços competitivos e condições favoráveis, resultando em economia para a administração pública.
7. Implementar práticas sustentáveis na escolha dos produtos e embalagens, priorizando fornecedores que adotem práticas ambientais responsáveis e utilizem materiais recicláveis ou biodegradáveis.
8. Estabelecer um sistema de monitoramento e avaliação contínua da qualidade dos lanches fornecidos e da satisfação dos doadores. Isso permitirá ajustes e melhorias contínuas no serviço oferecido.
9. Contribuir para a melhoria da imagem institucional da Fundação Hemominas através de um serviço de alta qualidade e de ações que demonstrem o comprometimento com a saúde e bem-estar dos doadores.

Os resultados pretendidos com a contratação dos lanches para os doadores de sangue da Fundação Hemominas abrangem não apenas a qualidade e a eficiência do serviço, mas também a satisfação dos doadores, a eficiência econômica, e o fortalecimento da imagem institucional. Esses resultados contribuem para o sucesso contínuo das campanhas de doação de sangue, essenciais para a saúde pública.

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

As providências a serem adotadas garantem a transparência, a eficiência e a eficácia do processo de contratação dos lanches para os doadores de sangue da Fundação Hemominas. Com essas ações, visamos assegurar a qualidade dos produtos fornecidos, a satisfação dos doadores e a correta aplicação dos recursos públicos. Além disso, a implementação de medidas de contingência e gestão de inadimplência garante a continuidade e a integridade do serviço prestado.

1. Submeter o ETP à autoridade competente para aprovação, garantindo que todos os aspectos técnicos e econômicos foram considerados e validados.
2. Desenvolver o Termo de Referência detalhando todas as especificações técnicas, critérios de qualidade, condições contratuais e requisitos necessários para a contratação dos lanches. Este documento servirá como base para a abertura do processo licitatório.
3. Conduzir uma pesquisa de mercado abrangente para identificar os preços praticados pelos fornecedores e garantir que as propostas recebidas estejam dentro dos parâmetros de mercado. A pesquisa deve considerar a qualidade dos produtos e a capacidade dos fornecedores de atender às especificações do TR.
4. Iniciar o processo licitatório conforme as normas e regulamentos vigentes, assegurando a transparência e a competitividade do processo. Publicar o edital de licitação, convidando potenciais fornecedores a apresentarem suas propostas.
5. Após a análise das propostas recebidas, homologar e adjudicar o processo licitatório ao fornecedor que apresentar a proposta mais vantajosa para a administração pública, considerando preço, qualidade e capacidade de atendimento.
6. Formalizar a contratação com a assinatura do contrato entre a Fundação Hemominas e o fornecedor selecionado. O contrato deve detalhar todas as obrigações, prazos e condições acordadas.
7. Garantir que não existam dois contratos vigentes para o mesmo objeto, evitando sobreposições e conflitos contratuais.
8. Implementar um plano de acompanhamento e fiscalização contínua da execução contratual, assegurando que o fornecedor cumpre todas as cláusulas contratuais e mantém a qualidade dos produtos fornecidos. Monitorar a entrega dos lanches, a conformidade com as especificações e a satisfação dos doadores.
9. Estabelecer procedimentos para lidar com inadimplência, incluindo notificações formais, aplicação de penalidades e, se necessário, rescisão contratual e substituição do fornecedor.
10. Desenvolver um plano de contingência para casos de fracasso de algum item ou falha na entrega dos produtos. Isso inclui a identificação de fornecedores alternativos e a definição de procedimentos para garantir a continuidade do fornecimento dos lanches. Assegurar que o plano de contingência inclua ações rápidas para resolver problemas sem interromper o serviço aos doadores de sangue.
11. Estabelecer um sistema de monitoramento e avaliação contínua da qualidade dos lanches fornecidos e da satisfação dos doadores. Realizar ajustes e melhorias contínuas no serviço oferecido com base no feedback recebido.
12. Troca de Produtos com Problemas: Mesmo após a entrega dos produtos no almoxarifado central da Fundação Hemominas, o fornecedor deve comprometer-se a trocar os lotes que apresentarem problemas de fabricação durante a utilização.

Em contratos anteriores observou-se a necessidade de análise de um plano de risco que contemple contingências para o desabastecimento, nos casos em que, por razões da empresa, o fornecimento é interrompido.

Plano de Contingência:

A empresa deve apresentar um plano de contingência que assegure o fornecimento contínuo dos lanches em caso de falhas ou imprevistos, incluindo alternativas de fornecedores e logística. A empresa deve manter um estoque de segurança para suprir eventuais aumentos de demanda ou interrupções no fornecimento. Esse plano deve incluir um protocolo de comunicação de emergência para informar imediatamente a Fundação Hemominas sobre qualquer problema que possa afetar o fornecimento.

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

Não há, uma vez que todos os resíduos gerados nas unidades da Fundação Hemominas são devidamente tratados e destinados adequadamente e sempre que possível destinados para reciclagem, conforme legislação vigente.

A contratação dos lanches para os doadores de sangue da Fundação Hemominas pode gerar alguns impactos ambientais, principalmente relacionados ao uso de embalagens, transporte e descarte de resíduos. A seguir, são identificados os possíveis impactos e as medidas de mitigação que serão adotadas para minimizar esses efeitos.

Produção e Descarte de Embalagens:

Impacto: O uso de embalagens para os lanches, especialmente plásticos e outros materiais não biodegradáveis, pode contribuir para o aumento de resíduos sólidos e poluição ambiental.

Medidas de Mitigação: Priorizar fornecedores que utilizem embalagens recicláveis ou biodegradáveis. Incentivar o uso de materiais sustentáveis, como papel, papelão e bioplásticos; Optar por embalagens que utilizem a menor quantidade possível de material sem comprometer a qualidade e segurança dos produtos; Implementar programas de reciclagem nas unidades da Fundação Hemominas para garantir o descarte adequado das embalagens.

Emissões de Gases de Efeito Estufa (GEE):

Impacto: O transporte dos lanches para as diversas unidades da Fundação Hemominas pode resultar em emissões de gases de efeito estufa, contribuindo para as mudanças climáticas.

Medidas de Mitigação: Planejar rotas de transporte eficientes para reduzir a distância percorrida e o consumo de combustível; Sempre que possível, utilizar veículos com menor emissão de poluentes ou opções de transporte compartilhado.

Desperdício de Alimentos:

Impacto: O desperdício de alimentos não consumidos pode resultar em impactos ambientais significativos, como a emissão de metano em aterros sanitários.

Medidas de Mitigação: Implementar um sistema eficiente de gestão de estoques para evitar excesso de compras e garantir que os produtos sejam consumidos dentro do prazo de validade. Além disso as quantidades do conteúdo de cada embalagem é estritamente o necessário para consumo rápido evitando exageros e descarte.

Consumo de Recursos Naturais:

Impacto: A produção dos lanches envolve o consumo de recursos naturais, como água e energia, além da utilização de matérias-primas agrícolas.

Medidas de Mitigação: Selecionar fornecedores que adotem práticas sustentáveis na produção de alimentos, como o uso eficiente de água e energia, e técnicas agrícolas responsáveis; Dar preferência a fornecedores que possuam certificações ambientais, garantindo que os produtos são produzidos de maneira sustentável.

Gestão de Resíduos Orgânicos:

Impacto: A gestão inadequada de resíduos orgânicos, como restos de alimentos, pode gerar odores desagradáveis e atrair vetores de doenças.

Medidas de Mitigação: Implementar programas de compostagem para resíduos orgânicos nas unidades, transformando restos de alimentos em adubo; Promover a educação ambiental entre os funcionários e doadores, incentivando práticas sustentáveis e o descarte adequado de resíduos.

A Fundação Hemominas está comprometida com a sustentabilidade e a responsabilidade ambiental. Ao identificar os possíveis impactos ambientais da contratação dos lanches e adotar medidas eficazes de mitigação, buscamos minimizar nosso impacto no meio ambiente e promover práticas sustentáveis em todas as nossas atividades. Essas ações não apenas protegem o meio ambiente, mas também reforçam nosso compromisso com a saúde pública e a responsabilidade social.

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

Considerando que a oferta de lanches aos doadores de sangue é recomendada pela legislação, especificamente pela Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, que dispõe sobre as normas de ações e serviços de saúde do Sistema Único de Saúde (SUS), e o seu Anexo VI - Do Sangue, Componentes e Derivados, que no parágrafo 2º aconselha a oferta de lanche ao doador, este Estudo Técnico Preliminar (ETP) se mostra imprescindível para o perfeito andamento das rotinas técnicas e administrativas da Fundação Hemominas. A oferta de lanches trará bem-estar e benefícios para os doadores de sangue, principalmente evitando intercorrências durante e após a doação.

A contratação proposta foi analisada detalhadamente, levando em consideração aspectos técnicos, econômicos, logísticos, ambientais e sociais, e concluiu-se que é a solução que melhor se adequa às necessidades institucionais e de serviços da Fundação Hemominas. A seguir, são apresentadas as justificativas e considerações finais:

1. **Qualidade e Segurança Alimentar:** A solução assegura que todos os lanches fornecidos atenderão aos padrões de qualidade e segurança alimentar estabelecidos, garantindo a saúde e bem-estar dos doadores de sangue.
2. **Eficiência Logística:** A centralização da compra e a distribuição eficiente dos lanches para todas as unidades da Fundação Hemominas garantem que os produtos cheguem de forma oportuna e em boas condições, atendendo a todas as demandas.
3. **Flexibilidade e Gestão de Estoques:** A contratação parcelada, com processos de aquisição específicos para cada tipo de lanche, permite uma gestão mais flexível e eficiente dos estoques, reduzindo o risco de desperdício e assegurando a disponibilidade contínua dos produtos.
4. **Incentivo à Doação de Sangue:** A inclusão de ações de reconhecimento, como a entrega de caixas de bombom durante a Semana do Doador, visa incentivar a doação de sangue, valorizando os doadores e promovendo a fidelização.
5. **Responsabilidade Ambiental e Social:** A proposta inclui medidas para minimizar os impactos ambientais, como a preferência por embalagens sustentáveis e a implementação de práticas de reciclagem e compostagem. Além disso, a escolha de fornecedores responsáveis promove a responsabilidade social.
6. **Eficiência Econômica:** A negociação de preços competitivos e condições favoráveis assegura a eficiência econômica da contratação, otimizando o uso dos recursos públicos.
7. **Gestão de Riscos:** A implementação de um plano de contingência para lidar com inadimplência ou falhas na entrega dos produtos garante a continuidade do fornecimento e a qualidade do serviço prestado.
8. **Uniformidade na Qualidade dos Produtos:** A padronização dos lanches a serem adquiridos garante uniformidade na qualidade dos produtos fornecidos a todas as unidades da Fundação Hemominas, atendendo às expectativas dos doadores.
9. **Transparência e Conformidade Legal:** O processo de contratação será conduzido de maneira transparente e em conformidade com as normativas legais vigentes, assegurando a idoneidade do procedimento e a competitividade entre os fornecedores.
10. **Satisfação dos Doadores:** A oferta de lanches de qualidade e ações de reconhecimento contribuem para a satisfação dos doadores, incentivando a continuidade das doações e promovendo a fidelização dos doadores voluntários.

11. Apoio às Políticas de Saúde Pública: Esta contratação alinha-se com as políticas de saúde pública, promovendo a doação de sangue e garantindo o bem-estar dos doadores, que são essenciais para a manutenção dos estoques de sangue e para o atendimento às emergências e procedimentos médicos.

Com base nas análises e justificativas apresentadas neste ETP, conclui-se que a contratação dos lanches para os doadores de sangue da Fundação Hemominas, conforme a solução proposta, é a mais adequada para atender às necessidades da instituição e promover a saúde e bem-estar dos doadores. A abordagem adotada assegura a eficiência logística, a qualidade dos produtos, a responsabilidade ambiental e social, e a eficiência econômica, contribuindo para o sucesso das campanhas de doação de sangue e para a melhoria contínua dos serviços prestados pela Fundação Hemominas.

A aprovação deste ETP e a subsequente implementação das providências recomendadas garantirão que a Fundação Hemominas continue a desempenhar seu papel crucial na promoção da saúde pública, incentivando a doação voluntária de sangue e assegurando o bem-estar dos doadores.

ASSINATURAS:

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



Documento assinado eletronicamente por **Nilda Maria Campos Lucena, Responsável de Equipe**, em 07/06/2025, às 00:18, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Marcela Soares Ferreira, Servidor(a) Público (a)**, em 09/06/2025, às 07:55, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Geison Lasmar, Empregado**, em 09/06/2025, às 12:34, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Lorena Prezotti Rodrigues, Servidor (a) Público (a)**, em 09/06/2025, às 14:26, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Juliana Pessoa Pinheiro de Azevedo, Servidor (a) Público (a)**, em 09/06/2025, às 15:28, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Thais Helena Parizzi Saraiva, Servidor (a) Público (a)**, em 18/06/2025, às 08:21, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Fabiana Chagas Camargos Piassi, Diretor (a)**, em 08/07/2025, às 09:39, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 47.222, de 26 de julho de 2017](#).



Documento assinado eletronicamente por **Maria José Sousa Pereira Trancoso, Gerente**, em 06/08/2025, às 10:57, 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 **115494545** e o código CRC **CF91AD18**.