



**FUNDAÇÃO
HEMOMINAS**

GOVERNO DO ESTADO DE MINAS GERAIS

Fundação Centro de Hematologia e Hemoterapia do Estado de
Minas Gerais

DIA_Administração de Materiais e Almoxarifado

Estudo Técnico Preliminar (ETP) 139189008 - HEMOMINAS/DIA.A.MAT

Diamantina, 07 de maio de 2026.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR – DOCUMENTO-MODELO

Versão 3.0, disponibilizada em outubro/2025 e intitulada Estudo Técnico Preliminar (ETP) no Sistema Eletrônico de Informações – SEI.

Novidades da versão: inclusão de orientações e sugestões visando facilitar a elaboração do documento pela equipe de planejamento da contratação.

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1. INFORMAÇÕES GERAIS

1.1. Número do processo SEI: 2320.01.0018386/2025-18

1.2. Equipe de planejamento da contratação: 135887293

Área	Unidade administrativa	Nome	Masp/ Matrícula	E-mail	Documento de designação
Solicitante	DIA.GAD	Alessandra Cristina Menezes Frattezi Santos	12127932	alessandra.frattezi@hemominas.mg.gov.br	135887293
Solicitante	DIA.A.MAT	Amanda Franciele Dias de Oliveira	13715503	amanda.oliveira@hemominas.mg.gov.br	135887293
Solicitante	DIA.A.NLQ	Vanessa Azevedo Cruz	13819578	vanessa.cruz@hemominas.mg.gov.br	135887293
Técnica	G.GLQ.ETP	Thais Helena Parizzi Saraiva	11788254	thais.saraiva@hemominas.mg.gov.br	135887293
Técnica	G.GLQ.ETP	Raissa Mayra Santos Souza	136600	raissa.souza@hemominas.mg.gov.br	135887293
Contratação	G.GLQ.PROCESSO	Maycon do Vale Silva	14760318	maycon.vale@hemominas.mg.gov.br	135887293
Contratação	G.GLQ.PROCESSO	Arthur de Paiva Machado	16404394	arthur.machado@hemominas.mg.gov.br	135887293
Contratação	G.GLQ.PROCESSO	Ariane Linhares Nogueira	12917936	ariane.nogueira@hemominas.mg.gov.br	135887293

2. DIAGNÓSTICO DA SITUAÇÃO ATUAL

2.1. Descrição da necessidade da Administração (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, I e IV, da Resolução

O presente Estudo Técnico Preliminar trata da necessidade de fornecimento de lanche aos doadores de sangue do Hemonúcleo Regional de Diamantina em complementação ao lanche seco disponibilizado rotineiramente pela Fundação Hemominas, bem como da oferta de lanche especial durante a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

A Fundação Hemominas tem por finalidade garantir à população a oferta de sangue e hemoderivados com qualidade e segurança, em consonância com as diretrizes da Política Estadual de Saúde. Nesse contexto, a integridade física e o bem-estar dos doadores, bem como a segurança de todo o processo de doação, constituem prioridades institucionais.

a) Aquisição de produtos alimentícios em complementação ao lanche seco

Os doadores de sangue desempenham um papel fundamental na manutenção dos estoques de sangue. Proporcionar o bem estar ao doador é prioridade visto que reações adversas podem acontecer durante ou após a doação e podem comprometer a saúde do doador quanto o processo de doação.

Atualmente, a Fundação Hemominas disponibiliza lanche padrão aos doadores. Contudo, resultados de pesquisas de satisfação apontaram manifestações de insatisfação em relação aos itens ofertados, evidenciando a necessidade de aprimoramento desse serviço. Diante disso, foi autorizada a complementação do lanche seco, com o objetivo de proporcionar maior conforto, bem estar e melhor experiência ao doador.

Conforme destacado em negrito nas legislações citadas abaixo, o lanche e a hidratação do doador de sangue são práticas recomendadas, contribuindo para a prevenção de reações adversas durante a após a doação, tais como tonturas, mal-estar e outros eventos que possam comprometer a experiência e a segurança do doador.

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 - os doadores que se apresentem 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; e
- V - é recomendável 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 o mesmo se retire da instituição. (Origem: PRT MS/GM 158/2016, Art. 76, § 1º)

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

§ 3º É recomendável que o doador permaneça, no mínimo, 15 (quinze) minutos.

b) Lanche para a Semana do Doador Voluntário de Sangue

Adicionalmente, destaca-se a realização da Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue, celebrada anualmente na última semana de novembro, onde é celebrado no dia 25 de novembro o Dia Nacional do Doador Voluntário de Sangue, conforme instituído pelo Decreto Federal 53.988 de 30 de junho de 1964.

Durante esta semana é prática institucional a oferta de lanche especial aos doadores, como forma de reconhecimento e valorização do gesto voluntário, além de incentivo à fidelização dos doadores.

A aquisição de produtos alimentícios para a complementação do lanche seco e para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue contribui diretamente para um impacto positivo garantindo a satisfação e fidelização dos doadores, reforçando as boas práticas de saúde pública e em conformidade com nas normatizações.

Garantir o bem-estar, a satisfação e a percepção positiva dos doadores em relação ao tratamento que recebem pode aumentar significativamente a taxa de retorno para novas doações, o que é fundamental para a manutenção dos estoques de sangue para salvar vidas.

A Fundação Hemominas tem como finalidade garantir à população a oferta de sangue e hemoderivados com qualidade e segurança, em consonância com as diretrizes da política pública de saúde. Nesse contexto, o Hemonúcleo Regional de Diamantina desempenha papel essencial na captação, fidelização e manutenção de doadores, sendo fundamental assegurar uma experiência segura, acolhedora e satisfatória durante todo o processo de doação, para posterior distribuição de sangue e

hemocomponentes, garantindo o atendimento às demandas assistenciais do sistema de saúde.

Diante das manifestações de insatisfação identificadas do doador, a administração identificou a necessidade de aprimorar o atendimento aos doadores, especialmente no que se refere à oferta de alimentação pós-doação, por meio da complementação do lanche seco atualmente disponibilizado, bem como da oferta de lanche diferenciado durante a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

Tal necessidade está diretamente relacionada à promoção do bem-estar do doador, considerando que a adequada hidratação e alimentação constituem medidas recomendadas pelas normativas vigentes, contribuindo para a prevenção de reações adversas e para a segurança do processo de doação.

Diante da necessidade identificada, a Administração adotou medidas voltadas à melhoria da assistência prestada aos doadores, incluindo a autorização para a aquisição de gêneros alimentícios destinados à complementação do lanche seco ofertado rotineiramente.

Ressalta-se que já foram realizadas contratações anteriores com o objeto similar, conforme processo SEI nº 2320.01.0009526/2024-39, evidenciando a recorrência da demanda e a necessidade de continuidade do fornecimento.

Além disso, foi prevista a estruturação de fornecimento de lanche diferenciado durante a Semana nacional do Doador Voluntário de Sangue, como forma de reconhecimento, valorização e incentivo à continuidade das doações.

A atuação da Administração consiste na formalização de processo de contratação que viabilize o fornecimento contínuo e adequado desses itens, assegurando melhores condições de atendimento, maior satisfação dos doadores e alinhamento com as boas práticas institucionais.

A não realização da contratação poderá acarretar:

- I - insatisfação dos doadores quanto ao atendimento recebido;
- II - redução na taxa de retorno dos doadores;
- III - fragilização das ações de fidelização;
- IV - maior probabilidade de ocorrência de reações adversas;
- V - impacto negativo na imagem institucional;
- VI - comprometimento da manutenção dos estoques de sangue.

A estimativa das quantidades a serem contratadas foi elaborada com base em critérios técnicos e operacionais, considerando:

- I - a média histórica de atendimentos mensais de doadores de sangue na unidade;
- II - o consumo registrado de gêneros alimentícios em períodos anteriores;
- III - a projeção de aumento da demanda durante a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue;
- IV - a necessidade de garantir regularidade no fornecimento, evitando descontinuidade dos serviços;
- V - aumento da meta no ano de 2026.

Mês	Dezembro	Ano	2025
-----	----------	-----	------

1 - IDENTIFICAÇÃO DO SERVIÇO DE HEMOTERAPIA

Código do Sistema de Cadastro (ANVISA)	SERVIÇO DE HEMOTERAPIA		
Razão Social	'HEMOCENTRO DE BELO HORIZONTE'		
Nome Fantasia	HEMONUCLEO DE DIAMANTINA		
Natureza da Instituição	Pública	Privada	Privada / SUS Filantropia / SUS

2 - TRIAGEM

2.1 - Candidato quanto ao tipo de doação

	APTOS	INAPTOS
Espontânea	2816	496
Reposição	2172	424
Autóloga	0	0
TOTAL	4988	919

2.2 - Candidato quanto ao tipo de doador

	APTOS	INAPTOS
1ª Vez	1503	481
Repetição	2252	227
Esporádico	1233	211
TOTAL	4988	919

2.5 - Inaptidão na triagem

CAUSAS	QUANTIDADE		
	M	F	TOTAL
Anemia	8	57	65
Hipertensão	2	3	5
Hipotensão	0	0	0
Alcoolismo	4	1	5
Comportamento de risco p/ DST	174	173	347
Uso de drogas	5	0	5
Hepatite	0	0	0
Doença de Chagas	8	4	12
Malária	5	2	7
Outras	235	238	473
TOTAL	441	478	919

2.3 - Candidato quanto ao gênero do doador

	APTOS	INAPTOS
Masculino	2197	441
Feminino	2791	478
TOTAL	4988	919

2.4 - Candidato quanto a idade do doador

	APTOS	INAPTOS
Menor que 18 anos	88	23
18 a 29 anos	1565	386
30 a 39 anos	1432	212
40 a 49 anos	1278	195
50 a 59 anos	535	91
60 e + anos	90	12
TOTAL	4988	919

3 - COLETA

3.1 - Desistência

TOTAL
2

3.2 - Interrupções na Coleta

Dificuldade de Função Venosa	Reação Vagal	Outros	TOTAL
0	0	42	42

Nenhum material coletado ou somente tubo coletado

3.3 - Total de Coletas

TOTAL
SANGUE TOTAL 4944
POR AFÉRESE 0

Bolsas coletadas com ou sem amostra para exame

Amostras coletadas para exames
4930

Lote 01

Item	Descrição do Item	Unidade	Quantidade
1	Serviço de Fornecimento de lanches preparados por terceiros, prestados por Pessoa Jurídica. Fornecimento de 5.720 (cinco mil, setecentos e vinte) sanduíches. Composição do sanduíche: - 02 Fatias de pão de 25 gramas cada; - 01 Fatia de muçarela de 28 gramas; - 08 Gramas de manteiga, montado e embalado individualmente em plástico filme PVC, com impressão da data de fabricação e validade (pão, manteiga e queijo) na embalagem. Validade mínima de 07 (sete) dias a contar da data da entrega.	Serviço	5.720
2	logurte 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, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, número do lote. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega.	Unidade	5.720

Lote 02

Item	Descrição do Item	Unidade	Quantidade
1	Salgado – tipo: pastel frito; recheado de carne de boi moída – apresentação: pronto, descongelado e frito.	Unidade	900
2	Salgado – tipo: coxinha; recheado de frango - apresentação: pronta, descongelada e frita.	Unidade	900
3	Salgado – tipo: empada; recheado de frango - apresentação: pronta, descongelada e assada.	Unidade	900
4	Salgado – tipo: esfirra; recheado de carne - apresentação: pronta, descongelada e assada.	Unidade	900

5	Salgado – tipo: sanduiche com pão de batata – apresentação: recheado com presunto, muçarela, tomate e alface – pronto, descongelado; peso aproximado 60gr	Unidade	300
6	Salgado – tipo: sanduiche com pão de batata – apresentação: recheado com frango desfiado, maionese e cenoura – pronto, descongelado; peso aproximado 60gr	Unidade	300
7	Refrigerante – tipo: sabor cola; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
8	Refrigerante – tipo: sabor guaraná; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
9	Refrigerante – tipo: sabor cola zero; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
10	Refrigerante – tipo: sabor laranja; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
11	Bombom – tipo: recheio sabor coco. Peso aproximado: 25 gramas	Unidade	600
12	Bombom – tipo: recheio sabor brigadeiro. Peso aproximado: 25 gramas	Unidade	600

2.2. Alinhamento entre a demanda (potencial contratação) e o planejamento da Administração (art. 6º, II, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A presente demanda está alinhada aos objetivos institucionais da Fundação Hemominas, especialmente no que se refere a melhoria da qualidade do atendimento ao doador, à segurança do processo de doação e ao fortalecimento das estratégias de captação e fidelização.

A contratação contribui diretamente para a manutenção adequada dos estoques hemoterápicos, estando em consonância com o planejamento institucional e com as diretrizes da política pública de saúde.

A despesa decorrente do Estudo Técnico Preliminar (ETP) está devidamente alinhado ao Gerenciamento Matricial de Despesas (GMD), evidenciando a compatibilidade com o planejamento orçamentário e financeiro da Administração.

Adicionalmente, a previsão da contratação encontra-se devidamente identificada no planejamento Anual de Compras, conforme estabelecido na resolução da Secretaria de Estado de Planejamento e Gestão (SEPLAG), demonstrando conformidade com o Planejamento Estratégico da Fundação Hemominas e com os instrumentos de governança adotados.

2.3. Descrição dos requisitos da potencial contratação necessários e suficientes à escolha da solução (art. 6º, III, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A descrição dos requisitos da potencial contratação, nos termos do art6º, inciso III, da Resolução SEPLAG nº 115/2021, tem por finalidade estabelecer critérios necessários e suficientes à escolha da solução mais adequada para atendimento da demanda do Hemonúcleo Regional de Diamantina. Os requisitos definidos estão diretamente relacionados ao objeto da contratação e visam assegurar a qualidade, a segurança alimentar, a regularidade no fornecimento e a conformidade com as normas sanitárias e administrativas vigentes, sem restringir indevidamente a competitividade do processo.

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

Visando a garantia e segurança do lanche de qualidade para os doadores é imprescindível que a contratação atenda aos seguintes requisitos:

a) Certificados e licenças:

- 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.

- 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.

- 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.

b) Tipos de produtos:

- Lanche para complementação ao lanche seco: pão de forma, manteiga, queijo muçarela e bebida láctea que podem ser servidos ao doador após a doação.

- Lanche para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue: salgadinhos diversos, sanduiche natural, refrigerantes, refrigerantes zero, bombons caseiros.

c) Qualidade e Segurança:

Os produtos devem ser de alta qualidade e estar em conformidade com as normas sanitárias e regulatórias vigentes, incluindo a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação).

d) Embalagem e conservação:

As embalagens devem conter a identificação de conteúdo, peso, data de fabricação e prazo de validade. As condições de conservação devem respeitar as temperaturas de armazenamento dos fabricantes.

e) Flexibilidade na entrega:

A empresa contratada deve ser capaz de fornecer os itens em cronogramas regulares, bem como excepcionalmente, ser flexível e adaptável às necessidades do Hemonúcleo Regional de Diamantina permitindo ajustes nas quantidades conforme a demanda sem ônus adicional para a contratante.

A empresa contratada deve atender demandas específicas para eventos como a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

f) Emissão de Notas Fiscais:

A cada entrega, a empresa contratada deverá emitir nota de simples remessa (recibo ou documento equivalente), discriminando itens, quantidades e data de entrega.

Na primeira semana de cada mês, a empresa deverá emitir a Nota Fiscal correspondente às entregas efetivamente realizadas no mês anterior, detalhando os itens fornecidos e suas respectivas quantidades.

3. PROSPECÇÃO DE SOLUÇÕES

3.1. Levantamento de mercado (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, V, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Para identificar as melhores soluções de mercado para atender às necessidades do Hemonúcleo de Diamantina, foram levantadas diversas possibilidades de aquisição de produtos alimentícios para complementação ao lanche seco dos doadores de sangue e para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue. Abaixo, estão descritas as soluções possíveis:

a) Lanche Pronto sem Manipulação:

Descrição: Produtos totalmente preparados e embalados, prontos para consumo imediato sem necessidade de manipulação adicional na unidade.

Exemplos de Itens: Sanduíches embalados individualmente, bebidas lácteas prontas para consumo, salgadinhos prontos e embalados.

Vantagens: Praticidade e conveniência para o Hemonúcleo; Higiene garantida pela embalagem; menor necessidade de armazenamento e manipulação.

Desvantagens: Custo potencialmente mais alto devido ao processamento adicional dos produtos; menor flexibilidade para personalizar os lanches conforme as preferências dos doadores; possível menor frescor em comparação a lanches preparados no local.

b) Lanche Praticamente Pronto:

Descrição: Produtos semi prontos que requerem finalização simples na unidade, como aquecimento.

Exemplos de Itens: Pães de forma, manteiga, queijo muçarela fatiado, salgadinhos congelados que precisam ser aquecidos.

Vantagens: Flexibilidade na preparação dos lanches; Possibilidade de oferecer lanches frescos e quentes; Controle sobre a finalização dos lanches.

Desvantagens: Exige infraestrutura adequada para finalizar os lanches (equipamentos de cozinha, espaço, etc.); Pode aumentar a carga de trabalho dos funcionários; Necessidade de monitorar e garantir a higiene durante a finalização.

c) Aquisição de Itens Separados para Montagem na Unidade:

Descrição: Compra de todos os ingredientes separadamente para que a montagem dos lanches seja realizada no Hemonúcleo.

Exemplos de Itens: Pão de forma, manteiga, queijo muçarela, bebidas lácteas, salgadinhos congelados.

Vantagens: Maior controle sobre a qualidade e quantidade dos ingredientes; Possibilidade de personalização dos lanches conforme a demanda; Potencial para reduzir custos de aquisição.

Desvantagens: Necessita de maior infraestrutura e recursos humanos para a montagem dos lanches; Aumenta

o risco de contaminação se as práticas de higiene não forem rigorosamente seguidas; Pode ser mais demorado em comparação com outras opções.

d) Serviço de Buffet para a Semana Nacional do Doador:

Descrição: Contratação de serviços de buffet especificamente para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

Exemplos de Itens: Salgadinhos diversos, bombons, sanduíches e refrigerantes.

Vantagens: Alta qualidade e variedade dos itens oferecidos; Experiência diferenciada para os doadores; Comodidade de um serviço completo.

Desvantagens: Custo potencialmente mais elevado devido ao serviço especializado; Dependência de fornecedores externos para o sucesso do evento; Necessidade de coordenação logística adicional para garantir a entrega e serviço no local.

O levantamento de mercado identificou várias soluções viáveis para atender às necessidades do Hemonúcleo. As opções incluem desde lanches prontos e embalados, passando por itens semi prontos que requerem finalização na unidade, até serviços de buffet para eventos especiais. Cada solução oferece diferentes vantagens em termos de praticidade, controle de qualidade, e flexibilidade, permitindo que a contratação seja adaptada às necessidades específicas do Hemonúcleo e dos doadores de sangue. A escolha da melhor solução deverá considerar a relação custo-benefício, a capacidade de atendimento dos fornecedores e a satisfação dos doadores.

3.2. Estimativa dos custos das soluções (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, VI, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Para a estimativa do valor da contratação, foram considerados os custos históricos das aquisições anteriores, ajustados pela calculadora do cidadão, sendo a correção através do IPCA (IBGE) desde a data da última contratação até a elaboração do Estudo Técnico Preliminar. A estimativa foi dividida em duas situações distintas: a aquisição de produtos alimentícios para complementação ao lanche seco e a aquisição de lanches para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

Aquisição de Produtos Alimentícios para Complementação ao Lanche Seco

Esta aquisição tem como objetivo fornecer lanches de qualidade aos doadores de sangue após a doação, conforme as necessidades identificadas e as regulamentações vigentes. A estimativa de valor para esta situação é baseada na contratação anterior, Contrato 9442.148/2024; Processo SEI 2320.01.0009526/2024-39

Ademais, cumpre ressaltar que, consoante orientações do Manual de Boas Práticas para os Serviços de Alimentação, MNP-T.GSA.SUP-08, tendo em vista que as Unidades da Fundação Hemominas não possuem licença para manipulação de alimentos, a Unidade que optar por adquirir o lanche pós doação de forma descentralizada, este deverá ser contratado de forma que seja entregue na Unidade diariamente (ou no máximo até 3 dias) já preparado e montado individualmente com impressão da data de fabricação e validade (pão, manteiga e queijo), apenas para ser finalizado pelas copeiras e entregue aos doadores. Tal determinação implica que o lanche não poderá ser adquirido em partes (pão, manteiga e queijo), mas, sim, montado pela empresa.

Neste ensejo, como é a primeira vez que a Unidade se vale desta modalidade de fornecimento, serão adotados cálculos pautados no contrato anterior para se ter mensuração do valor a ser dispendido, os quais são os seguintes:

- Pão de Forma: R\$ 7,72;
- Manteiga: R\$ 30,25;
- Queijo: R\$ 50,35;
- Bebida Láctea: R\$ 3,42.

Feitos os reajustes através da calculadora do cidadão pelo IPCA (IBGE), de 11/2024 (vigência do contrato citado) a 03/2026, data desta pesquisa, temos:

- Pão de Forma: R\$ 8,28;

- Manteiga: R\$ 32,44;
- Queijo: R\$ 53,99;
- Bebida Láctea: R\$ 3,67.

Feito o ajuste com o quantitativo previsto, temos:

- Pão de Forma: $R\$ 8,28 \times 572 = R\$ 4.736,16$
- Manteiga: $R\$ 32,44 \times 92 = R\$ 2.984,48$
- Queijo: $R\$ 53,99 \times 160 = R\$ 8.638,40$
- Bebida Láctea: $R\$ 3,67 \times 5.720 = R\$ 20.992,40$

Total: R\$ 37.351,44

Assim sendo, o valor estimado é de R\$ 37.351,44 (trinta e sete mil, trezentos e cinquenta e um reais e quarenta e quatro centavos)

Cumprе ressaltar que este valor não contempla a montagem do lanche a ser ofertado, o que poderá ensejar majoração do valor estimado.

Aquisição de Lanches para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue

Esta aquisição visa fornecer lanches especiais durante a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue, celebrada na última semana de novembro. A estimativa de valor para esta situação é baseada no último processo SEI realizado para este evento (Processo 2320.01.0007097/2025-47), cujos valores contidos na proposta, doc. SEI 126098550, são:

- Pastel frito (cento): R\$ 131,00
- Coxinha (cento): R\$ 124,00
- Empada (cento): R\$ 141,00
- Esfirra (cento): R\$ 139,00
- Sanduíche com presunto e muçarela (cento): 378,00
- Sanduíche com frango desfiado (cento): 276,00
- Refrigerante cola 2 litros (unidade): 12,26
- Refrigerante guaraná 2 litros (unidade): 11,59
- Refrigerante cola zero 2 litros (unidade): 12,14
- Refrigerante laranja 2 litros (unidade): 11,47
- Bombom coco (cento): R\$ 300,00
- Bombom brigadeiro (cento): R\$ 300,00

Feitos os reajustes através da calculadora do cidadão pelo IPCA (IBGE), de 11/2025 (vigência do contrato citado) a 03/2026, data desta pesquisa, temos:

- Pastel frito (cento): R\$ 134,20
- Coxinha (cento): R\$ 127,03
- Empada (cento): R\$ 144,44
- Esfirra (cento): R\$ 142,39
- Sanduíche com presunto e muçarela (cento): 387,23
- Sanduíche com frango desfiado (cento): 282,74
- Refrigerante cola 2 litros (unidade): 12,56
- Refrigerante guaraná 2 litros (unidade): 11,87

- Refrigerante cola zero 2 litros (unidade): 12,44
- Refrigerante laranja 2 litros (unidade): 11,75
- Bombom coco (cento): R\$ 307,33
- Bombom brigadeiro (cento): R\$ 307,33

Feito o ajuste com o quantitativo previsto, temos:

- Pastel frito (cento): R\$ 134,20 x 9 = 1.207,80
- Coxinha (cento): R\$ 127,03 x 9 = 1.143,27
- Empada (cento): R\$ 144,44 x 9 = 1.299,96
- Esfirra (cento): R\$ 142,39 x 9 = 1281,51
- Sanduíche com presunto e muçarela (cento): 387,23 x 3 = 1.161,69
- Sanduíche com frango desfiado (cento): 282,74 x 3 = 848,22
- Refrigerante cola 2 litros (unidade): 12,56 x 6 = 75,36
- Refrigerante guaraná 2 litros (unidade): 11,87 x 6 = 71,22
- Refrigerante cola zero 2 litros (unidade): 12,44 x 6 = 74,64
- Refrigerante laranja 2 litros (unidade): 11,75 x 6 = 70,50
- Bombom coco (cento): R\$ 307,33 x 6 = 1.843,98
- Bombom brigadeiro (cento): R\$ 307,33 x 6 = 1843,98

Total R\$ 10.922,13.

Assim sendo, o valor estimado é de R\$ 10.922,13 (dez mil, novecentos e vinte e dois reais e treze centavos).

3.3. Análise comparativa das alternativas e escolha da solução (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (consequência dos incisos V e VI do art. 6º da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Em atendimento ao disposto no art. 6º, incisos V e VI, da Resolução SEPLAG nº 115/2021, foi realizada a análise comparativa das soluções identificadas no levantamento de mercado, considerando o atendimento aos requisitos definidos, bem como aspectos técnicos e econômicos, incluindo custo-benefício, eficiência, viabilidade operacional, sustentabilidade e riscos envolvidos.

Solução	Atendimento aos requisitos	Vantagens	Desvantagens	Viabilidade técnica e econômica
Sem complementação do lanche	Não atende plenamente	Não gera custos adicionais diretos	Baixa satisfação dos doadores; risco de impacto na fidelização; não atende à necessidade identificada.	Baixa viabilidade técnica e baixa efetividade
Produção interna dos lanches	Não atende	Possível controle direto da produção	Necessidade de estrutura física, equipe capacidade adequação sanitária; custos indiretos elevados.	Baixa viabilidade técnica e econômica
Parcerias institucionais ou doações	Não atende	Redução de custos diretos	Falta de qualidade, padronização e previsibilidade; dependência de terceiros.	Baixa viabilidade técnica e econômica

Serviço de buffet	Atende parcialmente	Fornecimento estruturado; possibilidade de maior variedade e apresentação dos alimentos; atendimento diferenciado em ocasiões específicas.	Custo elevado; menor flexibilidade para demandas contínuas; necessidade de logística mais complexa; possível ociosidade em períodos de menor demanda	Média viabilidade técnica e baixa a média viabilidade econômica.
Contratação de fornecedor especializado	Atende plenamente	Regularidade no fornecimento; padronização; atendimento às normas sanitárias, melhoria na satisfação dos doadores, maior eficiência operacional	Necessidade processo licitatório	Alta viabilidade técnica e econômica

Diante da análise comparativa das alternativas levantadas, verifica-se que a contratação de fornecedor especializado para o fornecimento de gêneros alimentícios é a solução que melhor atende aos requisitos estabelecidos, apresentando maior viabilidade técnica e econômica. No que se refere à modelagem da contratação, foram avaliadas as alternativas de aquisição por item e por lote, sendo identificadas vantagens e desvantagens em ambas as modalidades. A aquisição 'por item, embora amplie a competitividade, pode acarretar maior complexidade na gestão contratual, com risco de múltiplos fornecedores e possível despadronização dos itens. Por sua vez, a aquisição por lote favorece a padronização dos produtos, a eficiência na gestão contratual, o ganho de escala e a organização logística do fornecimento. Dessa forma, considerando a natureza da demanda, que contempla tanto o fornecimento de lanche aos doadores de sangue em complementação ao lanche seco quanto a oferta de lanche especial durante a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue, conclui-se que a modelagem por lote se mostra a mais adequada, por proporcionar maior eficiência operacional e melhor organização da execução contratual, sem prejuízo relevante à competitividade. Assim, a solução escolhida consiste na contratação de fornecedor especializado, estruturada em dois lotes distintos, sendo o Lote 01 destinado ao fornecimento de lanche aos doadores de sangue do Hemonúcleo Regional de Diamantina em complementação ao lanche seco disponibilizado rotineiramente pela Fundação Hemominas, e o Lote 02 ao atendimento da oferta de lanche especial durante a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

4. DETALHAMENTO DA SOLUÇÃO ESCOLHIDA

4.1. Descrição da solução como um todo (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, VII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Em atendimento ao disposto no art 6º, inciso VII, da Resolução SEPLAG nº115/2021, a solução escolhida consiste na contratação de fornecedor especializado para o fornecimento dos produtos alimentícios destinados à complementação do lanche seco ofertado aos doadores de sangue do Hemonúcleo Regional de Diamantina, bem como para atendimento à Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

A solução contempla o fornecimento contínuo e parcelado de gêneros alimentícios, conforme a demanda da unidade, incluindo itens variados que complementam o lanche padrão atualmente ofertado, com vistas à melhoria da experiência, bem-estar e satisfação dos doadores.

No escopo da contratação, estão incluídos todos os elementos necessários à adequada execução do objeto, tais como: aquisição dos produtos alimentícios, armazenamento adequado, transporte até a unidade, entrega em condições apropriadas para consumo, observância das normas sanitárias vigentes e emissão de documentação fiscal correspondente.

Os produtos a serem fornecidos deverão ser próprios para consumo humano, apresentar qualidade adequada, estar dentro do prazo de validade, possuir rotulagem conforme legislação vigente e ser acondicionado de forma a garantir sua integridade e conservação. Deverão ainda, atender às diretrizes de segurança alimentar e às boas práticas de fabricação, armazenamento e transporte.

O fornecimento deverá ocorrer de forma parcelada, conforme solicitação da unidade, garantindo regularidade no abastecimento e flexibilidade para atendimento de demandas ordinárias e específicas, como aquelas relacionadas à Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue, ocasião em que poderão ser incluídos itens diferenciados em relação ao lanche habitual.

Lote 01

Item	Descrição do Item	Unidade	Quantidade
1	Serviço de Fornecimento de lanches preparados por terceiros, prestados por Pessoa Jurídica. Fornecimento de 5.720 (cinco mil, setecentos e vinte) sanduíches. Composição do sanduíche: - 02 Fatias de pão de 25 gramas cada; - 01 Fatia de muçarela de 28 gramas; - 08 Gramas de manteiga, montado e embalado individualmente em plástico filme PVC, com impressão da data de fabricação e validade (pão, manteiga e queijo) na embalagem. Validade mínima de 07 (sete) dias a contar da data da entrega.	Serviço	5.720
2	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, embalagem com dados de identificação, data de fabricação e validade, número do lote. Validade mínima de 20 (vinte) dias a contar da data da entrega.	Unidade	5.720

Os lanches serão servidos diariamente, de segunda a sexta-feira, e em um sábado por mês. Cada doador receberá, no lanche pós-doação, um sanduíche de queijo e uma unidade de bebida láctea. Os quantitativos foram calculados com base na meta de doações previstas para o período 2026, acrescidos de uma margem de 10% de segurança, considerando que a Unidade pretende trabalhar com resultados acima da meta devido aos estoques críticos de sangue em toda a Rede Hemominas.

Os produtos deverão ser entregues no Hemonúcleo Regional de Diamantina, Rua da Glória, 469, fundos, Centro, Diamantina/MG, CEP 39100-000, em duas entregas semanais, em dias a combinar com a contratante, entre 7h e 7h30 da manhã.

Lote 02

Item	Descrição do Item	Unidade	Quantidade
1	Salgado – tipo: pastel frito; recheado de carne de boi moída – apresentação: pronto, descongelado e frito.	Unidade	900
2	Salgado – tipo: coxinha; recheado de frango - apresentação: pronta, descongelada e frita.	Unidade	900
3	Salgado – tipo: empada; recheado de frango - apresentação: pronta, descongelada e assada.	Unidade	900
4	Salgado – tipo: esfirra; recheado de carne - apresentação: pronta, descongelada e assada.	Unidade	900
5	Salgado – tipo: sanduíche com pão de batata – apresentação: recheado com presunto, muçarela, tomate e alface – pronto, descongelado; peso aproximado 60gr	Unidade	300
6	Salgado – tipo: sanduíche com pão de batata – apresentação: recheado com frango desfiado, maionese e cenoura – pronto, descongelado; peso aproximado 60gr	Unidade	300
7	Refrigerante – tipo: sabor cola; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
8	Refrigerante – tipo: sabor guaraná; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
9	Refrigerante – tipo: sabor cola zero; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
10	Refrigerante – tipo: sabor laranja; 02 litros	Garrafa 02 litros	6
11	Bombom – tipo: recheio sabor coco. Peso aproximado: 25 gramas	Unidade	600
12	Bombom – tipo: recheio sabor brigadeiro. Peso aproximado: 25 gramas	Unidade	600

Lanches para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue: a solução escolhida é a aquisição de salgadinhos, bombons e sanduíches prontos e refrigerantes, com entregas diárias durante os dias 23/11 a 28/11/2026.

Entrega e Armazenamento: As entregas serão realizadas de segunda a sábado, durante os dias 23/11 a 28/11/2026, no período da manhã, entre 7h e 7h30, após recebimento da nota de empenho/autorização de fornecimento. A Nota de

Empenho/Autorização de Fornecimento será enviada ao fornecedor em até 5 dias antes da data prevista para a primeira entrega.

Os salgadinhos deverão ser entregues quentes e em embalagens apropriadas para o transporte, fechadas de forma a protegê-los completamente do ambiente externo e os sanduíches em embalagens apropriadas para o transporte, fechadas de forma a protegê-los completamente do ambiente externo, bem como os bombons.

A solução proposta atende às necessidades específicas do Hemonúcleo Regional de Diamantina, proporcionando flexibilidade, qualidade e praticidade na oferta de lanches aos doadores de sangue. A combinação de lanches prontos sem manipulação, junto com a aquisição de salgadinhos, bombons e sanduíches prontos e refrigerantes para eventos especiais, assegura a satisfação dos doadores, a conformidade com as normas sanitárias e a eficiência operacional.

Esta abordagem abrangente promove um ambiente acolhedor e seguro, incentivando a continuidade das doações e valorizando a participação dos doadores nas atividades do Hemonúcleo.

Os produtos deverão ser entregues no Hemonúcleo Regional de Diamantina, Rua da Glória, 469, fundos, Centro, Diamantina/MG, CEP 39100-000, em duas entregas semanais, em dias a combinar com a contratante, entre 7h e 7h30 da manhã.

4.2. Justificativas para o parcelamento ou não da solução (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, VIII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

A análise detalhada das necessidades do Hemonúcleo Regional de Diamantina identificou a necessidade de parcelamento da contratação em duas situações específicas: a complementação ao lanche seco dos doadores de sangue e a oferta de lanches durante a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue.

A aquisição será através de processo com agrupamento dos itens em lotes. Trata-se de um mesmo conceito, aquisição de lanche - produtos alimentícios. Comprar os itens juntos favorece o ganho em escala, divide o custo do frete por um maior número de itens, tornando o frete menos oneroso, bem como garante a segurança de receber todos os itens juntos conforme periodicidade registrada, garantindo a qualidade no atendimento ao doador. Contratar todos os itens de uma só vez assegura a qualidade e frescor dos produtos, uma vez que as entregas serão planejadas para atender as necessidades semanais de forma integrada.

A Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue é um evento comemorativo específico que requer uma preparação completa. A contratação em lote único para os salgadinhos, refrigerantes e bombons garante que todos os itens necessários estejam disponíveis durante todo o período do evento. A aquisição de salgadinhos prontos, bombons e refrigerantes em lote único assegura que os produtos sejam entregues frescos e em condições higiênicas adequadas, eliminando a necessidade de manipulação adicional na unidade, bem como a entrega diária durante a semana do evento simplifica a logística e garante que os doadores recebam lanches de qualidade sem interrupções, valorizando seu gesto altruísta.

A decisão de parcelar a contratação em duas situações específicas, mas manter a aquisição em lote único dentro de cada situação, é baseada em critérios de qualidade, frescor, eficiência operacional, e controle.

Essa abordagem assegura que o Hemonúcleo Regional de Diamantina atenda às necessidades dos doadores de sangue de maneira eficaz, segura e satisfatória, promovendo um ambiente acolhedor e incentivando a continuidade das doações.

4.3. Contratações correlatas ou interdependentes (art. 6º, XI, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Não existem contratações correlatas e/ou interdependentes que guardam relação/afinidade com o objeto desta contratação

4.4. Resultados pretendidos (art. 6º, IX, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Em atendimento ao disposto no art 6º, inciso IX, da Resolução SEPLAG nº115/2021, a presente contratação tem como objetivo alcançar os seguintes resultados:

- Proporcionar maior bem-estar e segurança aos doadores de sangue, por meio da oferta de alimentação adequada no período pós doação;
- Melhorar a experiência do doador durante o atendimento na unidade, contribuindo para uma percepção positiva do serviço prestado;
- Aumentar a satisfação dos doadores, conforme indicadores de pesquisa de satisfação na unidade;
- Contribuir para fidelização dos doadores de sangue, incentivando o retorno para novas doações;
- Apoiar a manutenção dos estoques de sangue, por meio do fortalecimento das ações de captação e retenção de doadores;
- Assegurar o fornecimento regular, padronizado e em conformidade com as normas sanitárias vigentes;
- Promover maior eficiência operacional na gestão do fornecimento de lanches, reduzindo a necessidade de intervenções internas, riscos associados à manipulação de alimentos.

4.5. Providências a serem adotadas (art. 6º, X, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

- Submeter o ETP à autoridade competente para aprovação, garantindo que todos os aspectos técnicos e econômicos foram considerados e validados;
- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- Implementar um sistema de feedback dos doadores de sangue sobre a qualidade e aceitação dos lanches fornecidos, usando os dados coletados para melhorar continuamente a qualidade e a adequação dos lanches fornecidos.
- Treinar a equipe responsável pelo recebimento, armazenamento e distribuição dos lanches para garantir que todas as práticas de manipulação e armazenamento sejam seguidas rigorosamente.

4.6. Possíveis impactos ambientais (art. 6º, XII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

O PGRSS (Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde) da Fundação Hemominas é um documento técnico obrigatório que descreve as ações para o manejo adequado dos resíduos gerados (da geração até a disposição final), com o objetivo de minimizar a geração de resíduos e garantir que recebam um tratamento adequado e seguro).

5. POSICIONAMENTO CONCLUSIVO (PREENCHIMENTO OBRIGATÓRIO) (art. 6º, XIII, da Resolução Seplag nº 115, de 2021)

Considerando o estudo apresentado, a Comissão entende que a aquisição de lanche com entregas periódicas é a melhor opção que se adequa às necessidades do Hemonúcleo Regional de Diamantina, tanto no que se refere ao escopo técnico quanto ao escopo financeiro.

A solução escolhida visa garantir a qualidade e a segurança alimentar dos lanches fornecidos aos doadores de sangue, assegurando a conformidade com as normas sanitárias e regulamentares. Os lanches prontos sem manipulação para a complementação ao lanche seco e salgadinhos prontos, refrigerantes e bombons para a Semana Nacional do Doador Voluntário de Sangue, proporcionam uma abordagem abrangente que atende às necessidades operacionais e dos doadores. Além disso, a estratégia de entregas periódicas permite flexibilidade e adaptação às demandas reais, evitando desperdícios e garantindo que os doadores recebam lanches frescos e de alta qualidade. O parcelamento da contratação em duas situações específicas, sem subdividir as entregas dentro de cada situação, assegura uma gestão eficiente e controlada dos estoques e do fornecimento.

Os possíveis impactos ambientais foram considerados e são minimizados através de práticas sustentáveis e programas de reciclagem, já em vigor, que garantem a correta destinação dos resíduos gerados.

Portanto, a Comissão conclui que a solução proposta atende às necessidades técnicas e financeiras do Hemonúcleo e também promove a satisfação e a fidelização dos doadores de sangue, contribuindo para a continuidade e eficiência dos serviços prestados.

Dessa forma, tem-se que a implementação desta solução reflete um equilíbrio entre qualidade, custo-benefício, eficiência operacional e responsabilidade ambiental. A contratação de lanches com entregas periódicas é a decisão mais adequada para garantir o bem-estar dos doadores, a continuidade das doações de sangue e a excelência dos serviços do Hemonúcleo Regional de Diamantina.

ASSINATURAS:

O ETP deve ser assinado pela equipe de planejamento da contratação (responsável pela elaboração) e pela autoridade competente (responsável pela aprovação), nos termos do art. 5º, caput, da Resolução Seplag nº 115, de 2021.



Documento assinado eletronicamente por **Amanda Franciele Dias de Oliveira, Servidor (a) Público (a)**, em 07/05/2026, às 14:19, 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 **Alessandra Cristina Menezes Fratzezi Santos**, **Gerente**, em 07/05/2026, às 14:27, 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 **Maycon do Vale Silva**, **Servidor (a) Público (a)**, em 28/05/2026, às 14:49, 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 **Ariane Linhares Nogueira**, **Servidor (a) Público (a)**, em 28/05/2026, às 14:50, 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 **Arthur de Paiva Machado**, **Servidor (a) Público (a)**, em 28/05/2026, às 14:52, 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 **Vanessa Azevedo Cruz**, **Servidor (a) Público (a)**, em 02/06/2026, às 11:10, 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 **Raíssa Mayra Santos Souza**, **Membro(a) da Comissão**, em 11/06/2026, 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 **139189008** e o código CRC **BDE118D5**.