



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - INFORMAÇÕES BÁSICAS:

Número do processo no GRP 2026/41711 e no PROA 26/8050-0028196-8

2 - DESIGNAÇÃO DA EQUIPE DE PLANEJAMENTO:

Portaria N.º 198.125, 27 de Março de 2026.

3 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Fundamentação: Contratação de gêneros alimentícios destinados ao lanche ofertado aos doadores de sangue do Hemocentro Regional de Caxias do Sul - HEMOCS, compreendendo salgados congelados, pão de queijo, bolinhos individuais e biscoito salgado, além do comodato dos equipamentos necessários ao preparo e acondicionamento dos alimentos.

A presente contratação decorre da necessidade de garantir a continuidade, qualidade e segurança da alimentação disponibilizada aos doadores de sangue após a realização da doação.

A disponibilização de alimentação ao doador integra as medidas assistenciais previstas na regulamentação dos serviços de hemoterapia, contribuindo para o conforto, recuperação imediata e bem-estar do doador após a coleta de sangue, além de constituir importante instrumento de acolhimento e humanização do atendimento.

Nos últimos anos, o HEMOCS enfrentou dificuldades relacionadas ao fornecimento de sanduíches prontos, especialmente em razão da alta perecibilidade dos produtos, curto prazo de validade e recorrentes inconformidades identificadas durante a execução contratual e análise de amostras. Tais fatores impactaram diretamente a gestão dos estoques e comprometeram a regularidade do abastecimento.

As pesquisas de satisfação aplicadas aos doadores ao término de todas as etapas do processo de doação, incluindo o momento destinado ao lanche, evidenciaram recorrentes manifestações quanto à insatisfação com a composição atualmente ofertada, constituída predominantemente por biscoito salgado e bolo individual industrializado. De acordo com os relatos registrados, esses itens não proporcionam adequada sensação de saciedade após a doação, indicando a necessidade de disponibilização de opções alimentares mais consistentes e diversificadas, de forma a qualificar o acolhimento ao doador e contribuir para uma melhor experiência durante o atendimento.

Diante desse cenário, verificou-se a necessidade de adotar um modelo de fornecimento mais eficiente, baseado na utilização de produtos congelados de maior durabilidade, associados a outros itens alimentícios de baixa perecibilidade, tais como bolos individuais e biscoitos, possibilitando maior segurança operacional, melhor planejamento dos estoques e redução do risco de desabastecimento.



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

Além disso, desde a interrupção do fornecimento dos sanduíches anteriormente disponibilizados, observou-se aumento do consumo dos demais alimentos ofertados aos doadores, visto que solicitam com frequência a repetição de, pelo menos, uma das opções, sendo este o motivo pelo qual os biscoitos e bolos individuais estão sendo incluídos neste processo licitatório, já que a quantidade de biscoitos salgados previstas na ata vigente não será suficiente até o final do período estimado, e o fornecedor dos bolos individuais não manifestou o interesse em renovar a ata, não tendo mais ata vigente deste item.

Considerando a necessidade de garantir a adequada preparação e conservação dos alimentos congelados, faz-se necessária também a disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos indispensáveis ao aquecimento e exposição dos produtos para consumo, assegurando condições adequadas de funcionamento e atendimento aos doadores.

Além dos aspectos relacionados à qualidade do atendimento, a disponibilização de alimentação ao doador constitui medida de assistência prevista na regulamentação dos serviços de hemoterapia. A solução proposta observa as disposições da Resolução da Diretoria Colegiada – RDC nº 34, de 11 de junho de 2014, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), e da Portaria de Consolidação nº 5, de 28 de setembro de 2017, do Ministério da Saúde, que **estabelecem diretrizes para a assistência ao doador, incluindo a oferta de hidratação e de alimentação destinada à adequada reposição após a doação de sangue**. Nesse contexto, a composição do lanche deve contribuir para o conforto, a recuperação e o bem-estar do doador, em consonância com as boas práticas dos serviços de hemoterapia.

Dessa forma, a contratação pretendida visa assegurar o fornecimento contínuo e adequado dos lanches ofertados aos doadores de sangue, promovendo maior eficiência administrativa, redução de perdas decorrentes da perecibilidade dos alimentos e melhoria da experiência dos usuários atendidos pelo HEMOCS.

4 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS PARA A CONTRATAÇÃO:

A contratação deverá atender aos seguintes requisitos mínimos:

- a) Fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao lanche do doador de sangue, conforme especificações técnicas definidas no Termo de Referência;
- b) Os produtos deverão atender integralmente à legislação sanitária vigente, possuindo registro, rotulagem, acondicionamento e prazo de validade compatíveis com sua natureza;
- c) Os alimentos congelados deverão ser entregues e transportados em condições adequadas de conservação, mantendo a cadeia de frio exigida para cada produto;
- d) Os itens deverão apresentar características de qualidade, segurança alimentar e aceitabilidade compatíveis com a finalidade a que se destinam;



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

e) A empresa deverá apresentar Alvará Sanitário, Licença Sanitária ou documento equivalente expedido pelo órgão competente, comprovando autorização para atuar no ramo de atividade compatível com o objeto da contratação;

f) A contratada deverá fornecer, em regime de comodato, os equipamentos necessários ao preparo e acondicionamento dos lanches, compreendendo forno elétrico e expositor aquecido, observadas as especificações constantes do Termo de Referência;

g) Durante toda a vigência contratual, a contratada deverá prestar assistência técnica, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados em comodato, sem ônus para a Administração;

h) A contratada deverá responsabilizar-se pela instalação, manutenção e eventual substituição dos equipamentos sempre que necessário à continuidade do serviço;

i) Os produtos deverão ser entregues nos prazos e locais definidos pela Administração, garantindo o abastecimento contínuo e adequado do setor.

4.1. JUSTIFICATIVA PARA ADOÇÃO DE AMPLA CONCORRÊNCIA E NÃO RESERVA DE COTA PARA ME/EPP – PARA O ITEM 1.

A presente contratação tem por objeto o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao lanche ofertado aos doadores de sangue do Hemocentro Regional de Caxias do Sul – HEMOCS, compreendendo salgados congelados, pão de queijo, bolinho individuais e biscoitos salgados, bem como, para os itens salgados diversos e pão de queijo congelado, o fornecimento, em regime de comodato, dos equipamentos necessários ao preparo e acondicionamento dos alimentos.

Embora a legislação aplicável estabeleça tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte, inclusive mediante a possibilidade de participação exclusiva ou reserva de cota para determinados objetos, entende-se que, no presente caso, a adoção de cota reservada não se mostra conveniente para os itens de salgados diversos e pão de queijo congelado, em razão das características específicas da contratação e da necessidade de disponibilização dos equipamentos em comodato.



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

Os equipamentos necessários ao preparo e acondicionamento dos produtos constituem parte relevante da solução pretendida pela Administração e possuem relação direta com o fornecimento dos alimentos. A eventual divisão desses itens entre fornecedores distintos, com a criação de cota reservada, poderá resultar na necessidade de disponibilização de equipamentos por mais de um fornecedor, ocasionando duplicidade de equipamentos, ocupação adicional de espaço físico, maior complexidade na instalação, utilização, manutenção e controle dos equipamentos, além de dificuldades na padronização dos procedimentos de preparo e acondicionamento.

A fragmentação do objeto também poderá dificultar a gestão contratual e operacional do fornecimento, considerando que os alimentos e os equipamentos utilizados em seu preparo deverão funcionar de maneira integrada. A concentração desses itens em um único fornecedor permite maior compatibilidade entre os produtos fornecidos e os equipamentos disponibilizados, facilita a fiscalização e o acompanhamento da execução contratual e reduz os riscos de interrupção ou inadequação do serviço.

Assim, a reserva de percentual do objeto para contratação exclusiva de ME/EPP, nos termos da legislação pertinente, poderia comprometer a execução integrada da solução e acarretar custos e dificuldades operacionais desnecessários para a Administração. Nesse contexto, a não divisão dos itens que dependem diretamente dos equipamentos em comodato encontra fundamento na necessidade de preservação da funcionalidade, eficiência e economicidade da contratação.

Ressalta-se que a opção pela ampla concorrência não decorre de preferência por determinado porte empresarial, mas da necessidade de assegurar a adequada execução do objeto, mediante contratação de fornecedor que possua capacidade para atender integralmente às especificações estabelecidas, inclusive quanto à disponibilização dos equipamentos em comodato.

Diante do exposto, considerando a interdependência entre o fornecimento dos salgados diversos, a disponibilização dos respectivos equipamentos em comodato, bem como os riscos operacionais decorrentes da fragmentação desses itens, **justifica-se a não reserva de cota para ME/EPP e a adoção da ampla concorrência para os itens em questão**, visando garantir a execução integrada do objeto, a eficiência administrativa, a adequada prestação do serviço aos doadores de sangue e a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

A medida deverá ser adotada sem prejuízo da observância dos demais benefícios legalmente assegurados às microempresas e empresas de pequeno porte, quando aplicáveis ao certame.



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

5 - LEVANTAMENTO DE MERCADO:

O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar as soluções disponíveis para atendimento da necessidade institucional relacionada ao fornecimento de alimentação aos doadores de sangue.

Foram analisadas contratações similares realizadas por hemocentros ou bancos de sangue que disponibilizam alimentação aos doadores após a coleta de sangue, bem como as alternativas atualmente disponíveis no mercado para esse tipo de fornecimento.

Durante o levantamento, identificaram-se dois modelos principais de atendimento:

- a) fornecimento de alimentos frescos prontos para consumo, com entregas frequentes e reduzido prazo de validade;
- b) fornecimento de alimentos congelados para preparo no local, associado a itens industrializados de baixa perecibilidade.

A análise das alternativas demonstrou que o segundo modelo apresenta vantagens operacionais relevantes para a Administração, em razão do maior prazo de validade dos produtos congelados, da redução de perdas por vencimento, da menor frequência de entregas, da otimização da gestão de estoques e da maior segurança no abastecimento da unidade.

Verificou-se, ainda, a existência de ampla oferta dos produtos pretendidos no mercado, com diversos fornecedores aptos a atender às especificações técnicas, favorecendo a competitividade do certame e ampliando as possibilidades de obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

Dessa forma, conclui-se que a contratação de alimentos congelados com o fornecimento dos equipamentos necessários para o preparo em regime de comodato, associados a itens complementares de baixa perecibilidade, que poderão ser utilizados tanto na rotina do atendimento quanto em coletas externas ou em situações de contingência operacional do HEMOCS.

Das diferentes possibilidade de contratações para o objeto em questão, seguem as possíveis soluções:

Solução 1: Aquisição através de Pregão Eletrônico sem SRP: esta solução necessita que o quantitativo seja ajustado, tendo em vista o grande volume de itens no recebimento e a capacidade de estoque do almoxarifado, além da questão da validade dos materiais em caso de queda no consumo.

**MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL**

Solução 2: Aquisição através do sistema de registro de preços: esta solução evita que os materiais fiquem em estoque e percam sua validade, sendo sua aquisição proporcional à demanda, porém não permite que sejam feitos Aditivos de acréscimo de quantitativo caso a demanda aumente e o quantitativo estipulado para o período de 1 ano se torne insuficiente.

Considerando ambas as possibilidades, o método mais adequado para esta contratação é a Solução 2 (SRP). Os itens serão adquiridos conforme a demanda real ao longo de um ano, reduzindo o estoque ocioso e as perdas por validade, otimizando o espaço de armazenamento limitado e aumentando o controle sobre o gasto público.

6 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO:

A solução proposta consiste na contratação de empresa(s) especializada(s) para o fornecimento de gêneros alimentícios destinados ao lanche ofertado aos doadores de sangue do Hemocentro Regional de Caxias do Sul, compreendendo alimentos congelados, bolo individual e biscoitos salgados, bem como a disponibilização, em regime de comodato, dos equipamentos necessários ao armazenamento, preparo e conservação dos alimentos congelados.

A solução contempla, ainda, a instalação dos equipamentos em regime de comodato, a prestação de assistência técnica, a realização de manutenções preventivas e corretivas, bem como a substituição dos equipamentos sempre que necessária, de forma a assegurar a continuidade da execução contratual, eliminando a necessidade de investimento da Administração na aquisição de bens permanentes, reduzindo custos relacionados à manutenção e reposição de equipamentos e assegurando que os alimentos sejam preparados e conservados em condições adequadas de qualidade e segurança alimentar.

O modelo foi estruturado para garantir o fornecimento contínuo dos lanches aos doadores, promovendo maior eficiência na gestão dos estoques, redução das perdas decorrentes da perecibilidade dos produtos e racionalização da logística de abastecimento.

Os alimentos congelados (salgado ou pão de queijo) constituirão a principal opção de lanche, pois são de maior consistência, enquanto os demais itens funcionarão como complemento alimentar, ou como alternativa para atendimento em situações de variação da demanda ou indisponibilidade temporária de determinado produto. Outra situação de extrema relevância é que em alguns locais onde são realizadas coletas externas, se faz necessário levar o lanche a ser ofertado, sendo necessário ter opções como bolos individuais ou biscoitos salgados para este tipo de demanda.

A análise econômica realizada durante os estudos demonstrou que o custo estimado da composição do lanche, se formado pelo pão de queijo e o salgado congelado, é *inferior ao custo anteriormente observado o custo unitário do sanduíche*. Considerando que o consumo ocorrerá de acordo com a demanda e que poderá ser disponibilizada apenas uma das opções principais de lanche (salgado ou pão de queijo), estima-se potencial ampliação da economicidade da solução.



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

Dessa forma, a solução apresentada contempla os principais elementos necessários à adequada execução do objeto e mostra-se tecnicamente viável, operacionalmente eficiente e economicamente vantajosa, atendendo aos princípios da eficiência, da economicidade, da continuidade do serviço público, da segurança alimentar e da qualidade do atendimento prestado aos doadores de sangue.

7 - ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM CONTRATADAS:

Para o cálculo da média, também utilizou-se como base a média de doadores aptos no último ano, considerando o período de 12 meses, conforme tabela abaixo.

Mês	Quantidade
janeiro/2025	1066
fevereiro/2025	1000
março/2025	1222
abril/2025	1058
maio/2025	1236
junho/2025	1013
julho/2025	1095
agosto/2025	1209
setembro/2025	1076
outubro/2025	1337
novembro/2025	1258
dezembro/2025	1240
Média Mensal	1152

O quantitativo dos itens 1, 2 e 3 foi estimado para o período de 24 meses, de acordo com a média de doadores.

Para o cálculo da média, foram utilizados dois parâmetros: a média de doadores aptos no último ano, considerando o período de 12 meses e/ou a média das últimas 3 licitações, para o item 4.

Item	Cód. GRP	Descrição	Média anual	Quantitativo para 2 anos
1	71943	Salgados congelados diversos	$1152 \times 12 = 13.824$	$13.824 \times 2 = 28.000$
2	71944	Pão de queijo congelado	$1152 \times 12 = 13.824$	$13.824 \times 2 = 28.000$
3	69775	Bolo individual	$1152 \times 12 = 13.824$	$13.824 \times 2 = 28.000$
4	63881	Biscoito salgado	$1152 \times 12 = 13.824$	16.000

** Os quantitativos de 2 anos foram arredondados para 28.000, sendo que o biscoito foi feito uma média para 12 meses apenas.

8 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

Atualizado em 03/01/22 Rua Alfredo Chaves, n.º 1.333 - Bairro Exposição - CEP: 95.020-460 - Caxias do Sul (RS)

Fone: (54) 3218.6000



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

O valor estimado da contratação foi apurado mediante pesquisa de preços realizada na forma prevista na legislação vigente, considerando fornecedores do ramo e demais fontes admitidas, estando detalhado no Termo de Referência, que integra o processo administrativo.

9 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

Como regra geral, exige-se o parcelamento do objeto sempre que isso se mostre técnica e economicamente viável (Art. 40, Lei 14.133/2021). A esse respeito, o Tribunal de Contas da União editou a súmula nº 247, transcrita a seguir: " obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade."

A divisibilidade é pressuposto técnico do parcelamento, sendo o aspecto econômico representado pelas vantagens obtidas com a divisão do objeto em itens, cuja economicidade é proporcionada pela redução de custos e despesas para a Administração contratante.

Neste caso específico, o parcelamento por item, não afeta o objeto e aumenta a disputa.

10 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS/INTERDEPENDENTES:

Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes indispensáveis à execução do objeto, uma vez que a solução contempla o fornecimento dos equipamentos em comodato, bem como sua instalação, manutenção e substituição durante toda a vigência contratual.

11-JUSTIFICATIVA PARA INADMISSÃO DE CONSÓRCIOS

A Lei nº 14.133/2021 tem como regra a permissão à participação de consórcios, inclusive quando o instrumento for omissivo sobre o tema. A Administração Pública, quando não permitir a participação de licitantes em consórcios, deve motivar essa decisão, justificando as razões para tanto.

O ato convocatório poderá admitir ou não a participação de consórcio, sendo essa escolha um ato discricionário da Administração Pública, o que evidentemente não significa autorização para decisões arbitrárias ou imotivadas. Por este motivo, a Autoridade Licitante, dentro do poder discricionário de melhor conveniência e oportunidade decidirá pela vedação ou não à participação de empresas em regime de consórcio.



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

A admissão de participação de consórcio faz-se necessária quando em razão das circunstâncias do mercado e/ou a complexidade do objeto tornam problemática a competição, ou seja, quando parcela significativa de empresas, isoladamente, não dispuser de condições para participar da licitação. Dessa forma, a participação de empresas reunidas em consórcio ampliará o universo de licitantes, pois possibilitará a junção de 2 ou mais empresas para realização de determinado objeto. (Marçal Justen Filho, Comentários à Lei de Licitações e Contratações Administrativas, 2021).

A jurisprudência do TCU traz entendimento que a formação de consórcio tanto pode fomentar a concorrência, como cerceá-la. Ou seja, a vedação ou a admissão de consórcio em licitação dever ter em vista possibilitar maior concorrência, que conforme o caso concreto pode ocorrer em uma ou outra situação (...) (Acórdão TCU 2.813/2004 e 1.782/2009).

Com relação a presente contratação, a vedação à participação de interessadas, que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio, se justifica na medida em que nas contratações de bens e serviços comuns, tendo em vista a proporção da demanda do Município, é perfeitamente pertinente e compatível com empresas que atuam em todo território nacional, empresas essas que possuem condições suficientes para a execução de objetos dessa natureza, o que não tornará restrito o certame a um pequeno número de empresas.

Assim sendo, avaliando a realidade do mercado para este objeto, não será permitida a participação de empresas reunidas em consórcio.

12 - DEMONSTRATIVO DA PREVISÃO DA CONTRATAÇÃO NO PLANO ANUAL DE CONTRATAÇÃO – PAC:

A previsão da contratação do presente objeto encontra-se na Lei de Diretrizes Orçamentárias (LDO), a qual estabelece as metas e prioridades da Administração Pública, assim como a Lei Orçamentária Anual (LOA), que aloca os recursos, ou seja, autoriza os gastos previstos na LDO. Esta demanda está inserida no PAC 2026/2027.

13 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS:

A presente contratação tem por objetivo assegurar a continuidade, além de aumentar a qualidade da alimentação disponibilizada aos doadores de sangue do Hemocentro Regional de Caxias do Sul, proporcionando condições adequadas de acolhimento, conforto e recuperação após a doação.

Com a implementação da solução proposta, espera-se alcançar os seguintes resultados:

- assegurar o fornecimento contínuo dos lanches aos doadores, reduzindo o risco de desabastecimento e interrupções no atendimento;
- reduzir as perdas decorrentes do vencimento de alimentos, promovendo maior racionalidade na utilização dos recursos públicos;
- aumentar a eficiência da gestão de estoques e da logística de abastecimento, com redução da frequência de entregas e maior previsibilidade no planejamento das aquisições;



MUNICÍPIO DE CAXIAS DO SUL

- ampliar a segurança alimentar e a padronização dos produtos disponibilizados aos doadores;
- oferecer um lanche mais consistente, diversificado e adequado às necessidades dos doadores, contribuindo para a melhoria da experiência de atendimento;
- otimizar a aplicação dos recursos públicos, mediante a adoção de solução operacionalmente mais eficiente, com redução de desperdícios e melhor relação custo-benefício.

Dessa forma, os resultados pretendidos demonstram que a solução proposta atende ao interesse público, conciliando eficiência operacional, economicidade, segurança alimentar, continuidade do serviço e melhoria da qualidade do atendimento aos doadores de sangue.

14 - PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO:

Não se identifica a necessidade de providências imediatas.

15 - IMPACTOS AMBIENTAIS:

O possível impacto ambiental decorrente desta contratação refere-se ao acréscimo de resíduos gerados e que deverão possuir seu descarte conforme normas preconizadas no Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos.

Preferencialmente os bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2 e que sejam preferencialmente acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.

Os licitantes devem optar, quando possível, por produtos constituídos por materiais naturais.

16 - VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO:

Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

Caxias do Sul, 28 de agosto de 2026.

Daiane Brunetta - 17514
Responsável pela elaboração do Estudo Técnico Preliminar - ETP