

HOSPITAL NAVAL MARCILIO DIAS - MM

Estudo Técnico Preliminar 159/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 63148.025909/2025-82

2. Descrição da necessidade

O Hospital Naval Marcílio Dias (HNMD) é um complexo hospitalar de média e alta complexidade, com capacidade de até 560 leitos e cerca de 3.600 colaboradores, entre militares, civis e terceirizados.

A Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN) é responsável pelo planejamento e execução das atividades da cozinha hospitalar, produzindo, em média, 5.000 refeições diárias destinadas a pacientes, acompanhantes, residentes, militares e servidores civis. Dada a relevância dessa produção, torna-se indispensável a realização de controle microbiológico contínuo, assegurando a qualidade higiênico-sanitária de toda a cadeia produtiva.

A Unidade de Terapia Enteral e Lactário (UTEL), constitui área restrita, caracterizada como limpa, responsável pela dispensação mensal de aproximadamente 720 packs de dietas enterais, 1.560 suplementos orais, 510 módulos de dietas enterais e fórmulas infantis destinadas à enfermaria pediátrica, UTI neonatal e UTI pediátrica.

O monitoramento microbiológico em áreas críticas de manipulação de alimentos e dietas é requisito normativo e integra as rotinas de garantia da qualidade, conforme regulamentações da ANVISA e demais legislações correlatas (RDC nº 724/2022, RDC nº 503/2021, Portaria GM/MS nº 888/2021, IN nº 161/2022, IN nº 313/2024, RDC nº 216/2004 e RDC nº 52/2014).

Considerando que o HNMD não dispõe de estrutura própria para execução dessas análises, faz-se necessária a contratação de empresa especializada em coleta e análises microbiológicas de preparações prontas, dietas enterais, suplementos orais, fórmulas infantis, água, gelo, superfícies, utensílios, equipamentos e mãos de manipuladores. O objetivo é avaliar sistematicamente a condição higiênico-sanitária dos produtos e ambientes, subsidiando medidas preventivas e corretivas, em conformidade com as Boas Práticas de Produção (BPP).

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Encarregado da Divisão de Alimentação e Nutrição	TIAGO CAMPOS ARMENTANO
Ajudante da Divisão de Alimentação e Nutrição - FISCAL	DAILANE ARAÚJO
Ajudante da Divisão de Alimentação e Nutrição - FISCAL SUBSTITUTA	MARCELLE GONÇALVES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A empresa contratada deverá prestar o serviço de coleta e análises microbiológicas conforme as especificações técnicas definidas no Termo de Referência, garantindo a emissão de laudos válidos, prazo de garantia e o atendimento aos padrões de qualidade e segurança higiênico-sanitária exigidos.

Padrões mínimos de aceitabilidade do serviço:

- Disponibilização de materiais e equipamentos compatíveis com a realização das análises;
- Alocação de profissionais técnicos qualificados;
- Emissão de comprovantes de execução dos serviços;

- Entrega dos laudos das análises microbiológicas processadas, em conformidade com as legislações vigentes.

Documentos comprobatórios de qualificação técnica, conforme art. 30 da Lei nº 14.133/2021:

- Registro e regularidade da empresa e de seu responsável técnico no respectivo Conselho Profissional;
- Licença sanitária estadual ou municipal, ativa, nos termos da RDC nº 11/2012 (ANVISA);
- Autorização de funcionamento expedida pela ANVISA;
- Credenciamento junto ao INEA, conforme Deliberação CECA nº 707/1985;
- Comprovação do vínculo do responsável técnico, mediante CTPS, ficha de registro ou, quando sócio/dirigente, contrato social ou certidão da Junta Comercial;
- Atestados de capacidade técnica emitidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprovem experiência na execução de serviços compatíveis em características, complexidade e quantidade;
- Licenciamento ambiental atualizado expedido pelo órgão competente.

Critérios e práticas de sustentabilidade, em consonância com a RDC nº 222/2018 (ANVISA) e o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis (AGU, 7ª edição):

- Destinação ambientalmente adequada de resíduos laboratoriais;
- Uso racional de água, energia elétrica e insumos químicos nos processos analíticos;
- Preferência por reagentes e materiais menos agressivos ao meio ambiente;
- Adoção de Plano de Gerenciamento de Resíduos, visando minimizar riscos químicos e biológicos;
- Comprovação de adoção de Boas Práticas Laboratoriais (BPL) e de procedimentos internos de controle de qualidade voltados à segurança sanitária e minimização de impactos ambientais.

5. Levantamento de Mercado

O objeto em análise — serviços de coleta e análises microbiológicas — enquadra-se como de natureza comum, nos termos do art. 6º, inciso XXII, da Lei nº 14.133/2021, por se tratar de serviços padronizados, com metodologias consolidadas em normas nacionais e internacionais, amplamente disponíveis no mercado.

No levantamento realizado, foram identificadas as seguintes possibilidades de atendimento à demanda:

- **Execução própria pelo HNMD:** demandaria a implantação de laboratório de análises microbiológicas, aquisição de equipamentos, produtos químicos, contratação de pessoal técnico especializado e manutenção contínua. Alternativa descartada por inviabilidade técnica, orçamentária e operacional.
- **Realização por meio de convênios/parcerias:** não há, na região, instituições com estrutura e capacidade técnica suficientes para atender aos requisitos legais, técnicos e de periodicidade exigidos, motivo pelo qual também foi descartada.
- **Contratação parcial (somente coleta, com envio de amostras a diferentes laboratórios):** embora possível, implicaria fragmentação da execução, aumento de riscos logísticos e potenciais atrasos na entrega dos laudos, sendo considerada menos eficiente.
- **Contratação integral de laboratório externo especializado:** solução amplamente disponível no mercado, contemplando coleta, processamento das amostras e emissão de laudos técnicos dentro dos prazos contratuais. Trata-se da alternativa mais vantajosa para a Administração, por garantir padronização, confiabilidade dos resultados e atendimento às exigências da ANVISA e demais normas aplicáveis.

O levantamento foi realizado por meio de consulta ao Portal de Compras do Governo Federal e de pesquisa direta junto a laboratórios privados, confirmando a existência de fornecedores aptos e a viabilidade da contratação.

6. Descrição da solução como um todo

A solução definida consiste na contratação de empresa especializada para realizar, mensalmente, a coleta e análise microbiológica de amostras provenientes da Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN) e da Unidade de Terapia Enteral e Lactário (UTEL), com emissão dos laudos correspondentes aos itens discriminados no tópico V.

O serviço contratado garantirá:

- a qualidade higiênico-sanitária das refeições e dietas enterais fornecidas pelo hospital;
- a prevenção de riscos à saúde, especialmente em setores de alta vulnerabilidade, como UTIs;
- a detecção precoce de falhas nos processos de higiene, manipulação ou conservação, permitindo a adoção imediata de medidas corretivas.

A contratação de laboratório externo credenciado possibilita acesso a análises realizadas segundo metodologias padronizadas e regulamentadas pela ANVISA, assegurando maior precisão, confiabilidade e conformidade legal. Além disso, apresenta-se como solução mais econômica e eficiente frente à alternativa de estruturação de laboratório próprio, que demandaria investimentos elevados em infraestrutura, equipamentos, insumos, pessoal e manutenção.

A presente contratação será conduzida por Pregão Eletrônico, nos termos da Lei nº 14.133/2021, modalidade adequada para objetos de natureza comum, assegurando ampla competitividade, transparência, celeridade processual e continuidade da prestação do serviço após o término da Dispensa Eletrônica vigente (jan/2026).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As legislações vigentes (RDC nº 724/2021 e IN 161/2022) estabelecem a obrigatoriedade da realização periódica de controles microbiológicos em alimentos e ambientes de preparo. No âmbito do HNMD, isso abrange os setores da Divisão de Alimentação e Nutrição (DAN) e da Unidade de Terapia Enteral e Lactário (UTEL), incluindo:

- alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego de calor;
- alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego de calor;
- água destinada ao consumo humano e utilizada no preparo das formulações;
- controle ambiental de superfícies, utensílios e equipamentos;
- controle dos manipuladores de alimentos.

Dessa forma, mostra-se necessária a coleta e análise microbiológica mensal nos referidos setores, em conformidade com os parâmetros técnicos exigidos, de acordo com as quantidades listadas no quadro abaixo:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UF	QUANTIDADE
	1	Análise e emissão de laudo microbiológico – swab de mão de manipulador (<i>pesquisa de bactérias mesófilas aeróbias</i>).	SV	2 und/mês
	2	Análise e emissão de laudo microbiológico – swab para avaliação da higiene de superfícies diversas, equipamentos e utensílios (<i>pesquisa de bactérias mesófilas aeróbias</i>).	SV	2 und/mês
	3	Análise e emissão de laudo microbiológico – Alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego do calor (Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> , Contagem presumida de <i>Bacillus cereus</i> , Detecção de <i>Salmonella spp</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Estafilococos coagulase positiva</i> , <i>Enterobacteriaceae</i>).	SV	8 und/mês

1	4	Análise e emissão de laudo microbiológico – Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego do calor (Detecção de <i>Salmonella spp</i> , <i>Escherichia coli</i>).	SV	1 und/mês
	5	Análise e emissão de laudo microbiológico – água filtrada dos filtros da cozinha e gelo para consumo humano (pesquisa de Coliformes totais, <i>Escherichia coli</i> , Cloro Residual Livre e Turbidez).	SV	2 und/mês
	6	Análise e emissão de laudo microbiológico EMERGENCIAL – Alimentos preparados prontos para o consumo, elaborados com emprego do calor (Contagem de <i>Clostridium perfringens</i> , Contagem presuntiva de <i>Bacillus cereus</i> , Detecção de <i>Salmonella spp</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Estafilococos coagulase positiva</i> , <i>Enterobacteriaceae</i>).	SV	2 und/mês
	7	Análise e emissão de laudo microbiológico EMERGENCIAL – Alimentos preparados prontos para o consumo contendo exclusivamente produtos de origem vegetal, elaborados sem emprego do calor (Detecção de <i>Salmonella spp</i> , <i>Escherichia coli</i>).	SV	2 und/mês
2	8	Análise e emissão de laudo microbiológico – swab de mão de manipulador (pesquisa de <i>Escherichia coli</i> e <i>Staphylococcus aureus</i>).	SV	1 und/mês
	9	Análise e emissão de laudo microbiológico – swab de superfície (contagem total de bactérias mesófilas, pesquisa de <i>Escherichia coli</i> e <i>Staphylococcus aureus</i>).	SV	1 und/mês
	10	Análise e emissão de laudo microbiológico – fórmulas infantis conforme RDC nº 724/2022.	SV	2 und/mês
	11	Análise e emissão de laudo microbiológico – dietas enterais conforme RDC nº 503/2021.	SV	1 und/mês
	12	Análise e emissão de laudo microbiológico – água filtrada para consumo humano.	SV	1 und/mês

Assim, os quantitativos estimados refletem a necessidade real e recorrente dos setores da DAN e da UTEL, observando a periodicidade mínima exigida pela legislação sanitária vigente.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 102.169,80

A pesquisa de preços foi realizada em conformidade com a Instrução Normativa nº 65/2021, com o objetivo de garantir que a estimativa de custo reflita os valores praticados no mercado e ofereça segurança à Administração.

Para a obtenção do preço de referência, adotou-se como critério o menor valor entre a média e a mediana dos preços válidos apurados, metodologia considerada adequada por refletir com precisão os valores praticados e reduzir distorções provenientes de valores inexequíveis ou excessivamente elevados.

A consolidação dos preços foi registrada no Relatório de Pesquisa de Preços, elaborado no Portal Compras.gov, considerando os valores praticados em contratações públicas similares e orçamentos solicitados às empresas especializadas na prestação de serviços de coleta e análise microbiológica.

Todos os valores utilizados foram devidamente documentados e encontram-se registrados nas memórias de cálculo e nos documentos de suporte anexos, garantindo a transparência e rastreabilidade da estimativa.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Optou-se pelo parcelamento em grupos (Grupo 1: DAN; Grupo 2: UTEL) pois permite maior especialização, amplia a concorrência entre fornecedores e facilita a gestão e fiscalização dos contratos, promovendo economicidade e eficiência na contratação.

A separação em grupos se justifica pela diferença na natureza e nos critérios técnicos das amostras analisadas e na localização dos setores atendidos, o que possibilita maior controle por parte das unidades requisitantes e a contratação de fornecedores com perfil mais adequado a cada realidade operacional.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A contratação de empresa(s) especializada(s) na prestação do serviço de coleta e análises microbiológicas de amostras da DAN (rancho/cozinha industrial) e da UTEL não possui interdependência com outras contratações/aquisições de insumos.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação está alinhada à missão do Hospital Naval Marcílio Dias (HNMD), que visa contribuir para a eficácia do Sistema de Saúde da Marinha, garantindo eficiência na produção e distribuição de alimentação de qualidade aos pacientes, em conformidade com os princípios de economicidade e segurança alimentar.

Com fulcro no parágrafo único, do art. 1º, do Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022, incluído pelo Decreto nº 11.137, de 18 de julho de 2022 c/c subitem 1.12, da SGM-102 (NORMAS SOBRE LICITAÇÕES, ACORDOS E ATOS ADMINISTRATIVOS), o objeto da contratação está previsto no Programa de Aplicação de Recursos (PAR), conforme detalhamento a seguir:

I) Código PAR: 293/2025

II) Data da aprovação de inclusão do objeto no PAR: 03/07/2025

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação dos serviços de coleta e análise microbiológica tem como objetivo garantir a qualidade sanitária dos alimentos e dietas enterais fornecidos pelo HNMD, contemplando tanto a produção em larga escala da DAN quanto a distribuição de fórmulas infantis, enterais e suplementos alimentares pela UTEL, incluindo dietas para uso domiciliar.

Espera-se que a realização periódica das análises permita:

- Detecção precoce de contaminações, possibilitando ações corretivas rápidas e eficazes;
- Prevenção de riscos à saúde dos pacientes, acompanhantes e colaboradores;
- Fortalecimento das boas práticas de manipulação, higiene e conservação de alimentos;
- Melhora da segurança alimentar e confiabilidade do serviço prestado.

Além disso, a contratação contribui para a sustentabilidade institucional, ao reduzir desperdícios e promover maior eficiência na utilização dos recursos públicos, alinhando-se às diretrizes da Agenda Nacional de Contratações Sustentáveis.

13. Providências a serem Adotadas

A contratação de empresa especializada para a prestação do serviço de coleta e análises microbiológicas de amostras da DAN (rancho/cozinha industrial) e da UTEL não requer adaptações estruturais e adestramento de militares que servem na instituição para a execução das atividades propostas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Ficará sob responsabilidade da empresa contratada o correto manuseio de resíduos gerados durante a coleta e análise microbiológica de amostras da DAN (rancho/cozinha industrial) e UTEL.

A mesma deverá assegurar que todas as atividades sejam realizadas em conformidade com as normas ambientais vigentes, evitando impactos negativos ao meio ambiente, por meio de destinação correta dos resíduos laboratoriais, cumprimento de procedimentos de segurança química e biológica e adoção de práticas sustentáveis e mitigadoras de riscos ambientais durante a execução dos serviços.

15. Declaração de Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação.

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação demonstra-se adequada, fundamentada e alinhada ao interesse público, garantindo eficiência, segurança e racionalidade na utilização dos recursos institucionais.

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

TIAGO CAMPOS ARMENTANO

Membro da comissão de contratação

DAILANE ARAUJO DA SILVA

Membro da comissão de contratação

MARCELLE GONCALVES CAMPOS

Fiscal Substituta

ANDREA NINO DORNELES NEVES

Autoridade competente