

Estudo Técnico Preliminar 43/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64136.001461/2025-11

2. Descrição da necessidade

2.1. Aquisição de Serviço de Manutenção de Cozinha Industrial (PASA) destinados a atender aos padrões do Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) do GCALC. A autorização e a consolidação deste processo licitatório é de suma importância pois se trata de itens que são de extrema valia para a vida vegetativa e produção das refeições confeccionadas pelo do Setor de Aprovisionamento da OM.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	Lorhan Ignácio Mello
Setor de Aprovisionamento	Leandro Dos Santos Miranda
Setor de Aprovisionamento	Géssica Ferreira de Sousa

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. O objeto a ser licitado, pelas suas características, possui natureza continuada, havendo necessidade de prorrogação contratual para além da vigência comum de doze meses prevista na Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021

4.2. Para que o presente serviço seja contratado e corretamente prestado, existem requisitos mínimos para sua satisfação, tais como:

4.2.1. A adjudicação por item.

4.2.2. A contratada deverá se responsabilizar pela desinstalação e transporte dos equipamentos que necessitem ser mantidos em oficinas fora das instalações das Organizações Militares, caso seja necessário. De igual modo, o retorno dos referidos equipamentos e suas instalações também ocorrerão sob responsabilidade da contratada.

4.3. Utilizar, na execução dos serviços, materiais de 1ª linha e atuais no mercado;

4.4. Apresentar, durante a execução dos serviços, boas práticas de higiene e segurança;

4.5. Providenciar isolamento e sinalização das áreas durante a execução dos serviços, de modo a garantir a segurança dos técnicos e dos militares do setor;

4.6. Atender as recomendações constantes nas Normas Regulamentadoras de Segurança e apresentar certificados que habilitem a prestar os serviços;

4.7. Providenciar e zelar para que seus funcionários utilizem equipamentos de proteção coletiva e individual, quando da execução dos serviços de manutenção preventiva e corretiva;

4.8. Estar regularizada quanto aos registros e recolhimentos previdenciários de seus funcionários;

4.9. Apresentar capacitação técnica ou certificação técnica para execução dos serviços contratados;

4.10. Comunicar possíveis incidentes que impliquem em vazamentos de gás ou líquidos inflamáveis, panes elétricas, queimas de equipamentos, danos ou quedas de aparelhos ocorridas durante os serviços de manutenção;

4.11. Caso ocorra comprometimento e/ou danos das estruturas físicas e/ou a outros equipamentos existentes no setor, por erro ou lapso, provocado por empregados da contratada, a mesma deverá reparar os danos causados, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a contar da data do informe do ocorrido.

4.12. Caso ocorra à baixa patrimonial de qualquer um dos itens cobertos pelo presente contrato de manutenção, o valor ofertado correspondente ao mesmo, deverá ser obrigatoriamente abatido do valor mensal contratado.

4.13. Existe a necessidade da empresa a ser contratada conceder a garantia do serviço realizado, conforme o prazo previsto em regramento do Código de Defesa do Consumidor. Além disso, a empresa a ser contratada deve prover assistência técnica necessária a eventuais ocorrências com o material dentro do prazo de garantia prevista.

4.14. O serviço pode ser realizado na OM ou no local de sede próprio da empresa, de acordo com o item de manutenção e a indicação da OM na contratação. A empresa só levará o material para as suas instalações próprias com autorização expressa da contratante. Eventuais custos de transporte do material para a sede da empresa deve estar considerado no preço a ser ofertado, não cabendo ônus às OM em relação a frete de deslocamento do material para manutenção.

4.15 As empresas contratadas devem possuir os requisitos específicos (perícia), bem como as autorizações de funcionamento pertinentes.

4.16 A subcontratação não será autorizada.

4.17. A CONTRATADA deverá disponibilizar no mínimo 02 (dois) contatos telefônicos e 01 (um) e-mail válidos, para possíveis contatos em caso de avaria/solicitação de manutenção

5. Levantamento de Mercado

Foi observado que há no mercado local um quantitativo suficiente de fornecedores que atendem os objetivos aqui pretendidos. Dessa forma, estima-se que haverá disponibilidade e ampla participação de licitantes neste processo.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução pretendida será adquirida por um processo licitatório, na modalidade Pregão Eletrônico, com critério de julgamento do menor preço por item sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, para a contratação de serviços de higienização e limpeza de fossas, caixas d' água e a manutenção preventiva e corretiva em materiais permanentes dos equipamentos de cozinha industrial e frigorífica desta Organização Militar.

6.2 A opção da contratação por demanda tem por objetivo adquirir o produto de forma parcelada, quando houver necessidade.

6.3 Contratação de empresas especializadas para a execução de serviços de manutenção de equipamentos de rancho (PASA), conforme o documento de formalização da demanda, por 12 (doze) meses, na frequência de entrega estabelecida pelo requisitante após emissão da nota de empenho.

6.4 A Contratação de empresas especializadas para manutenção preventiva e corretiva de equipamentos de cozinha industrial com reposição de peças, conforme planilha de necessidades anexa a este estudo técnico preliminar, na frequência a ser definida pela demanda dos órgãos, durante a vigência do contrato. Além disso, a contratada deverá conceder a garantia de serviços executados e de peças de reposição pelo mínimo de 3 (três) meses, sendo esta agregada a garantia de fábrica para as peças substituídas.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As estimativas das quantidades já foram definidas previamente, conforme Documento de Formalização da Demanda, aprovado pelo Ordenador de Despesas (conforme Anexo I deste ETP).

7.2 Por fim, as quantidades visam atender plenamente as exigências de higiene e funcionalidade do espaço, garantindo um ambiente adequado para a alimentação dos militares, ao mesmo tempo que otimizam os recursos públicos disponíveis para essa contratação

7.3 As quantidades a serem contratadas são aquelas constantes na memória de cálculo.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 375.173,24

8.1 Como metodologia para obtenção dos valores, calculado o desvio padrão e o coeficiente de variação, foi utilizada a MÉDIA e o MENOR PREÇO, a depender de cada caso individualmente.

8.2. O custo estimado da licitação é de R\$ 375.173,24 (trezentos e setenta e cinco mil, cento e setenta e três reais e vinte e quatro centavos).

8.3. Para o dimensionamento do valor do contrato, foi adotado percentual em relação ao Plano de Contratação Anual deste ente público, ou seja, definição de uma parte do orçamento que o Ordenador de Despesa do 9º Gpt Log e dos órgãos participantes detém anualmente para as contratações das diversas despesas das Unidades Gestoras.

8.4. Portanto, com base no histórico dos valores recebidos em períodos anteriores para a contratação de material de instrução militar foi estipulado que:

8.5. Os órgãos gerenciador e participantes utilizarão recursos orçamentários descentralizados anualmente pela Diretoria de Abastecimento, conforme Plano de Descentralização de Recursos Logísticos (PDR Log) 2025, os quais são compostos por:

8.5.1. Recurso ordinário para Programa de Auditoria de Segurança de Alimentos (PASA), no plano interno E6SUPLJA5PA, que é o valor ordinário destinado para manutenção das instalações e aquisição de materiais e equipamentos para o Setor de Aprovisionamento.

8.5.2. Recurso extraordinário para Programa de Auditoria de Segurança de Alimentos (PASA), no plano interno E6SUSOLA5PA, que é o valor extraordinário destinado para manutenção das instalações e aquisição de materiais e equipamentos para o Setor de Aprovisionamento.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 Os itens serão licitados de forma parcelada com o objetivo de aumentar a competitividade e a economicidade, já que o parcelamento não prejudicará a solução como um todo.

9.2 O parcelamento é tecnicamente viável e favorece a ampla participação de licitantes.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 A aquisição pretendida não requer contratações correlatas e/ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Conforme o Plano de Contratações Anual – PCA é uma ferramenta de governança que consolida as projeções de contratações que a Administração pretende realizar no ano subsequente, de acordo com o Decreto nº 10.947, de 25 de janeiro de 2022.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Os resultados pretendidos com a presente contratação são a modernização do setor de provisionamento necessária para perfeito funcionamento dos atuais ranchos, além do ganho administrativo e operacional das atividades do 18º B Trnp e do 9º B Mnt e demais OM's n participantes.

13. Providências a serem Adotadas

Produção da documentação para requisição de pregão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais constarão no termo de referência.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável do setor de ap esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar

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](#).

LORHAN IGNACIO MELLO

Agente de contratação



Assinou eletronicamente em 27/05/2025 às 12:45:15.

LEANDRO DOS SANTOS MIRANDA

Agente de contratação

GESSICA FERREIRA DE SOUSA

Agente de contratação

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - DFD160136_000040_2025assinado.pdf (73.59 KB)