

## 1 COMPANHIA DE INFANTARIA

**Estudo Técnico Preliminar 24/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 64429.001611/2026-74

**2. Descrição da necessidade**

2.1. A presente contratação de serviços relacionados ao Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA) visa atender às necessidades do Setor de Aproveitamento da 1ª Companhia de Infantaria.

2.2. A contratação dos serviços se evidencia pela necessidade de manter o adequado funcionamento das condutas exigidas pelo PASA, que visa, sobretudo, às normas e procedimentos de boas práticas alimentares, com materiais previstos, íntegros e com um bom estado de conservação, haja vista a prevenção de surtos alimentares, mitigando os riscos sanitários a saúde da tropa. Paralelamente a isso, o andamento das atividades diárias da cozinha da 1ª Companhia de Infantaria necessita de máquinas e equipamentos que possibilitem a confecção e realização das refeições que são feitas e produzidas na mesma, alimentando cerca de 200 militares no café da manhã e almoço, e ainda, fornecendo jantar e ceia aos militares que estão de serviço à guarnição. O não atendimento da demanda, impossibilita o cumprimento dessas tarefas, essenciais para a vida vegetativa desta OM.

2.3. A contratação justifica-se tendo em vista a inexistência de instrumento contratual vigente e a necessidade de manutenção imediata do forno industrial, essenciais para a confecção das refeições diárias de cerca de 200 militares, garantindo a continuidade do serviço de aproveitamento e o cumprimento das normas do PASA.

**3. Área requisitante**

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aproveitamento	Igor Mergulhão de Rezende

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

4.1. O objeto a ser contratado, pelas suas características e com base nas justificativas acima mencionadas, não possui natureza continuada, não havendo necessidade de prorrogação contratual para além da vigência comum de doze meses.

4.2. A contratada deverá utilizar peças de reposição novas, originais ou de desempenho técnico equivalente ao fabricante (Progás), garantindo a compatibilidade com o equipamento.

4.3. Para que os serviços sejam prestados, verificam-se os seguintes requisitos mínimos peculiares à Unidade:

a) a contratada deverá comprovar que possui as devidas certificações legais (nas esferas federal, estadual e municipal) para a prestação do serviço;

b) Comprovação de que a empresa possui em seu quadro técnico profissional(is) devidamente registrado(s) no Conselho Regional de Engenharia e Agronomia (CREA) ou no Conselho Regional dos Técnicos Industriais (CRT), com atribuições compatíveis para manutenção de sistemas de cocção a gás e equipamentos térmicos.

- c) os trabalhadores da contratada deverão sempre usar os Equipamentos de Proteção Individual(EPI) necessários à realização da atividade. Não é responsabilidade da contratante fornecer os devidos equipamentos;
- d) os trabalhadores da contratada deverão sempre usar vestimentas com a identificação do fornecedor responsável pelo serviço. Não é permitido adentrar à OM trajando camiseta sem manga (regata), bermuda, saia e calçado aberto (chinelo/sandália);
- e) a contratada deverá agendar a realização dos serviços previamente com a contratante com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas antes dos trabalhos, realizando contato com o militar designado para a fiscalização do serviço. Tal procedimento possibilita a correta fiscalização da atividade por parte do fiscal de contrato;
- f) a contratada deverá informar à contratante, via ofício ou correio eletrônico, a relação dos trabalhadores que irão realizar os serviços, com os nomes completos e dados de identificação oficial (anexar na relação uma cópia com os documentos oficiais de identificação com foto); e
- g) A contratante não irá fornecer alimentação, hospedagem ou assuntos congêneres ao(s) empregado(s) da contratada.

4.4. Os serviços serão atestados pelo Encarregado do Setor de Aproveitamento da Organização Militar para verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Projeto Básico e na proposta. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Projeto Básico e na proposta, devendo ser concedido prazo de garantia da execução do serviço no prazo de 180 (cento e oitenta) dias a contar da realização do mesmo.

4.5. O prazo total para a execução dos serviços será de até 30 (trinta) dias corridos, contados do recebimento da Nota de Empenho/Ordem de Serviço. Tal prazo visa ampliar a competitividade do certame, permitindo a participação de um maior número de fornecedores e a obtenção de propostas mais vantajosas, garantindo a conclusão total conforme estabelecido no Termo de Referência.

## **5. Levantamento de Mercado**

5.1. O levantamento de mercado consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções.

5.2. Desta forma, o levantamento de mercado foi feito mediante contratações similares de outros órgãos e contratações anteriores realizadas por esta Organização Militar.

5.3. Verifica-se a ampla disponibilidade de fornecedores aptos à prestação dos serviços a serem prestados, conforme os requisitos estabelecidos neste documento.

5.4. A escolha do tipo de solução é justificada pelo fato de o serviço ser de natureza comum e estar amplamente disponível no mercado, o que garante a competitividade e a obtenção de uma proposta vantajosa para a Administração, conforme os parâmetros de seleção da Lei 14.133/2021.

## **6. Descrição da solução como um todo**

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para prestação de serviços de manutenção corretiva, visando garantir o adequado funcionamento dos equipamentos, em conformidade com o Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), visa, sobretudo, às normas e procedimentos de boas práticas alimentares, com materiais previstos, íntegros e com um bom estado de conservação, haja vista a prevenção de surtos alimentares, mitigando os riscos sanitários a saúde da tropa. Paralelamente a isso, a contratação desses serviços visa proporcionar melhores condições de trabalho e atender às necessidades operacionais e de segurança dos militares, assegurando o cumprimento das demandas e garantindo que todas as normas sejam seguidas corretamente.

6.2. A solução engloba a prestação de serviços de manutenção corretiva em 01 (um) forno turbo a gás, incluindo o fornecimento e a instalação de quadros de comando completos (painel digital com termostato integrado), além de revisões técnicas e ajustes necessários para o pleno restabelecimento da capacidade produtiva da cozinha industrial.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Para atendimento da necessidade estimou-se a seguinte quantidade:

NR ORD	CATMAT /CATSER	DESCRIÇÃO	UND	QTD
1	3670	Serviço de manutenção corretiva em FORNO INDUSTRIAL - Forno turbo á gás com substituição do quadro de comando (painel digital com termostato), compreendendo: fornecer serviços técnicos de manutenção do forno industrial, com todos os ajustes, reparos e substituições necessárias, identificadas por seu corpo técnico; fornecer e efetuar a substituição do quadro de comando (painel digital com termostato) do forno industrial. Todo material fornecido pela empresa, com garantia mínima de 180 dias. Referência: Equipamento Progás ou equivalente técnico.	Und	1

7.2. A estimativa das quantidades foi baseada na quantidade de equipamentos existentes (01 forno industrial) que necessitam de manutenção corretiva identificada pelo setor requisitante.

7.3. Os itens do presente certame e seus respectivos quantitativos a serem contratados se basearam nas demandas existentes no Setor de Aprovisionamento da 1ª Companhia de Infantaria, evidenciados pela exigência de manter o bom funcionamento das condutas exigidas pelo Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA).

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. A pesquisa de preços foi concluída no valor estimado de R\$ 1.050,00 (mil e cinquenta reais), sendo realizada com base em contratações similares, conforme os parâmetros da IN SEGES/ME nº 65/2021.

8.2. A metodologia indicada para obtenção do preço máximo que a 1ª Companhia de Infantaria irá pagar pelos serviços a serem contratados é a “mediana” por resultados obtidos, caso os valores apresentados na pesquisa sejam de forma heterogênea, utilizando-se do Sistema de Pesquisa de Preços (<http://compras.gov.br>).

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto não será parcelado visando a responsabilidade única da contratada sobre o reparo integral e o perfeito funcionamento dos equipamentos. O agrupamento dos serviços em item único é tecnicamente necessário para evitar

conflitos de garantia entre diferentes fornecedores e assegurar que a manutenção do sistema de cocção (fornos) seja executada de forma sistêmica, garantindo a eficiência operacional do Setor de Aprovisionamento.

## **10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes**

10.1. Não será necessária nenhuma contratação correlata ou interdependente para viabilidade e contratação desta demanda.

## **11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento**

11.1. A presente contratação encontra-se alinhada com o Planejamento Estratégico da 1ª Companhia de Infantaria e encontra respaldo institucional conforme previsão na seguinte normativa: Livro do Plano de Descentralização de Recursos Logísticos – PDR Log – da Diretoria de Abastecimento (D Abst), referente ao exercício financeiro de 2026.

## **12. Resultados Pretendidos**

12.1. Pretende-se obter a solução por meio de Dispensa de Licitação, na forma eletrônica, nos termos do art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021. A UG busca alcançar vantajosidade e economicidade, proporcionando celeridade e pronto atendimento às demandas do Setor de Aprovisionamento, garantindo a segurança alimentar da tropa e a eficiência administrativa.

12.2. A contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de manutenção dos equipamentos do rancho permitirá atender satisfatoriamente a demanda do Setor Requisitante. O resultado pretendido consiste em manter os padrões de Boas Práticas do Setor de Aprovisionamento da 1ª Cia Inf nos seguintes pontos específicos:

- a) assegurar o correto funcionamento dos equipamentos utilizados no Setor de Aprovisionamento relacionadas à armazenagem, produção e distribuição dos alimentos;
- b) mitigar o risco sanitário para a refeição a ser servida, evitando a proliferação de doenças relacionadas à contaminação dos alimentos;
- c) evitar perda ou inutilização de suprimento Classe I (subsistência).

## **13. Providências a serem Adotadas**

13.1. O Setor de Aprovisionamento deverá viabilizar as ações planejadas para acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços contratados de forma satisfatória, observando a qualidade da prestação do serviço e a garantia.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1. A contratada deverá dar destinação final adequada aos componentes eletrônicos e peças substituídas (logística reversa), conforme a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010), priorizando o descarte em pontos de coleta de lixo eletrônico licenciados.

## **15. Declaração de Viabilidade**

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no levantamento de mercado que atestou a ampla oferta de fornecedores e nos preços obtidos em conformidade com a IN SEGES/ME nº 65/2021, esta equipe técnica declara a viabilidade da contratação, visto que a solução proposta é a mais eficaz para garantir o funcionamento dos equipamentos de cocção, assegurar o cumprimento das normas do PASA e manter a continuidade do provimento alimentar dos 200 militares desta Organização Militar.

## 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](#).

**WILLIAN BRITO DOS SANTOS**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 12/05/2026 às 21:13:34.*

**IGOR MERGULHAO DE REZENDE**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 14:16:57.*

**ALDO VINICIUS NAVES**

Agente de contratação



*Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 15:26:24.*

**MARCELO BALBI DE SOUZA LIMA**

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 19/05/2026 às 13:27:27.*

