

36 BATALHAO DE INFANTARIA MECANIZADO - MEX

Estudo Técnico Preliminar 1/2026

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. Descrição da necessidade

2.1. A contratação de serviço especializado em limpeza e higienização de coifa e dutos de cozinha industrial visa garantir a manutenção da segurança, higiene e eficiência operacional das instalações da cozinha do 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado. O serviço será fundamental para a prevenção de incêndios, o controle de odores e a manutenção das condições ideais de funcionamento do sistema de exaustão da cozinha.

2.2. A natureza do serviço a ser contratado neste certame enquadra-se na categoria de bens e serviços comuns, conforme disposto no parágrafo único do artigo 2º da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, por possuírem padrões de desempenho e características gerais e específicas usualmente encontrados no mercado, que podem ser objetivamente definidos pelo edital. Considera-se serviço comum aquele cuja execução e requisitos técnicos são amplamente conhecidos e definidos por meio de especificações usuais no mercado, como limpeza de coifas, dutos, filtros e exaustores, realizados com o uso de produtos e equipamentos específicos para a desinfecção e remoção de resíduos acumulados, de acordo com as normas de segurança e saúde estabelecidas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	Matheus Henriques dos Santos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.1.1. Dos Serviços de Limpeza e Higienização de Coifas e Dutos de Cozinha Industrial

a) A limpeza e higienização das coifas, dutos e sistemas de exaustão da cozinha industrial da Organização Militar são essenciais para garantir a eficiência do sistema de ventilação e a segurança operacional da cozinha. O serviço deverá ser executado de maneira a prevenir riscos de incêndio e garantir condições adequadas de higiene, conforme as normas sanitárias e de segurança.

b) Para garantir a efetividade do serviço, os seguintes requisitos devem ser atendidos:

b.1) A limpeza deverá ser realizada com equipamentos e produtos adequados à remoção de gordura acumulada nos dutos, coifas e filtros, utilizando técnicas que assegurem a eliminação de resíduos de maneira eficiente e sem danificar a infraestrutura existente.

b.2) O serviço deve utilizar produtos de limpeza e desinfecção que sejam, sempre que possível, ecológicos e de baixo impacto ambiental, conforme as diretrizes de sustentabilidade do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, respeitando os requisitos de segurança alimentar e de saúde.

b.3) As coifas e dutos deverão ser higienizados até sua totalidade, incluindo a remoção de sujeiras e obstruções nos sistemas de ventilação, a fim de garantir a eficiência do processo de exaustão, prevenindo o risco de incêndios causados pelo acúmulo de gordura.

b.4) A empresa contratada deverá fornecer garantia de qualidade, assegurando que a limpeza será realizada de forma profunda e completa, sem a necessidade de repetição dentro de um prazo estipulado, a ser definido no contrato.

b.5) O trabalho deverá ser executado com a devida atenção à segurança do trabalho, utilizando os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) necessários, e respeitando as normas ambientais e de segurança contra incêndio.

b.6) A empresa deverá fornecer um laudo técnico ou relatório detalhado da execução do serviço, com informações sobre os produtos utilizados, a extensão da limpeza e a condição final das instalações, de forma a garantir que todos os critérios de qualidade e segurança foram atendidos.

5. Levantamento de Mercado

Solução Análise Técnica

Solução 01: Execução direta, ou seja, execução do serviço com equipe própria

Não é factível, pois o 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado não possui quadro de militares qualificados com atribuições específicas para a execução dos serviços de limpeza e higienização de coifas e dutos de cozinha industrial. Além disso, não há disponibilidade de pessoal treinado e nem equipamentos necessários para realizar o serviço de forma eficiente e segura.

Solução 02: Execução indireta, por meio de contratação semi-integrada

Caracteriza-se por um regime de execução em que a contratação envolve a elaboração de um projeto executivo, a execução dos serviços de limpeza e higienização, a realização de testes de segurança e funcionamento, e as operações necessárias para garantir a plena operacionalidade do sistema de exaustão da cozinha industrial.

Esta solução é indicada em casos em que a complexidade da limpeza e a especificidade dos dutos exigem o envolvimento da empresa especializada, tanto na execução quanto na possível revisão de processos e melhorias no sistema, para garantir a eficiência a longo prazo.

Solução 03: Execução indireta, por meio de contratação por preço unitário

Caracteriza-se por um regime de execução onde a contratação se formaliza com preço unitário para serviços específicos, como a limpeza dos dutos, coifas e filtros, sendo cobrado conforme as unidades ou a quantidade de serviços executados. Este modelo é adequado quando não se tem precisão total dos quantitativos envolvidos, como a extensão exata de sujeira acumulada nos dutos ou coifas, ou quando se espera que a quantidade de trabalho varie conforme as condições da instalação.

Este regime é comumente utilizado em serviços de manutenção onde os custos podem variar dependendo da necessidade de limpeza em cada área, sem um valor fixo por unidade de serviço.

Solução 04: Execução indireta, por meio de contratação por preço global

Caracteriza-se por um regime de execução em que a contratação é feita por um preço fixo e total, determinado para a execução completa dos serviços de limpeza e higienização de toda a instalação, incluindo coifas, dutos e sistemas de exaustão. Este modelo é mais adequado quando se tem um escopo claro e bem definido, como no caso de limpeza e higienização de uma cozinha industrial, onde os serviços podem ser mapeados com precisão, como a quantidade de coifas e dutos a serem limpos, sem grandes variações nos quantitativos de trabalho.

5.1. Diante das opções de soluções levantadas, a equipe de planejamento da Contratação entende que a mais adequada para o caso em questão é a **solução número 4**, execução indireta por meio de **contratação por preço global**, pelos seguintes motivos:

5.1.1. A limpeza e higienização dos sistemas de coifas e dutos da cozinha industrial do 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado têm um escopo bem definido, com a possibilidade de determinar a quantidade exata de áreas a serem limpas, sem grande variação no volume de trabalho.

5.1.2. A natureza do serviço é simples e de execução padronizada, permitindo que a contratação seja baseada em preço fixo global, facilitando o controle dos custos e garantindo maior previsibilidade financeira para a administração.

5.1.3. O serviço de higienização e manutenção de coifas e dutos não apresenta grande complexidade técnica, o que possibilita a aplicação do regime de preço global. Esse modelo minimiza os riscos de variação de custos e facilita o acompanhamento da execução do contrato.

5.1.4. A modalidade de contratação por preço global proporciona maior controle sobre a execução do serviço, garantindo que todas as etapas da limpeza sejam realizadas conforme os prazos e especificações estabelecidas, com um valor final fixo.

5.1.5. A execução por preço global reduz a necessidade de fiscalização contínua, uma vez que o pagamento é realizado conforme a conclusão das etapas acordadas, garantindo a entrega conforme o combinado, sem riscos de aumento inesperado de custos.

5.1.6. O regime de preço global também é mais vantajoso no contexto de serviços de manutenção periódica, como a limpeza de coifas e dutos, pois proporciona maior eficiência administrativa, reduzindo a necessidade de ajustes contínuos no contrato e facilitando a execução dentro dos prazos estabelecidos.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Contratação de empresa especializada para a realização de serviços de limpeza e higienização de coifas e dutos de cozinha industrial, com o objetivo de garantir a segurança alimentar, a eficiência do sistema de exaustão e a prevenção de riscos de incêndio.

6.2. Para a execução do serviço de limpeza e higienização, a empresa contratada deverá realizar uma avaliação minuciosa das coifas, dutos, exaustores e filtros, identificando as áreas que necessitam de maior atenção e os pontos críticos para remoção de resíduos acumulados, como gordura e sujeiras. Além disso, deverão ser observados os seguintes pontos:

- A definição dos métodos e equipamentos adequados para cada tipo de instalação, garantindo a integridade dos sistemas de exaustão e a eliminação completa dos resíduos.
- O cumprimento das normas de segurança alimentar e de higiene, assegurando que não haja contaminação dos alimentos durante o processo de limpeza.
- A utilização de produtos de limpeza ecológicos e seguros, sempre que possível, conforme as diretrizes de sustentabilidade e as normas ambientais.

6.3. A empresa contratada deverá também apresentar um plano de trabalho detalhado, incluindo o cronograma de execução e os procedimentos para minimizar o impacto nas operações diárias da cozinha, considerando a possibilidade de realizar os serviços fora do horário de funcionamento, a fim de evitar transtornos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Foram realizadas medições preliminares nas instalações da cozinha industrial do 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado, e chegou-se à quantidade total de **7 (sete) coifas** e **10 (dez) dutos** a serem limpos e desinfetados.

7.2. A empresa contratada deverá fornecer os materiais e equipamentos necessários para a realização da limpeza completa desses sistemas, considerando a complexidade e os detalhes de cada instalação, com foco na remoção de resíduos acumulados e na verificação da integridade do sistema de exaustão após a execução do serviço.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 9.033,33

8.1. Os valores serão apurados com base na pesquisa de mercado, que será realizada conforme as diretrizes da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65, de 7 de julho de 2021. O valor final será determinado após a coleta e análise das propostas de fornecedores especializados.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não se aplica.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não se verificam contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000061/2026;
- II) Data de publicação no PNCP: 29/04/2025;
- III) Id do item no PCA: 23;
- IV) Classe/Grupo: 871 - Serviços de Manutenção e Reparo de Produtos Fabricados de Metal, Maquinaria e Equipamentos;
- V) Identificador da Futura Contratação: 160130-23/2026.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. A presente contratação tem por finalidades:

- a) Garantir um ambiente de cozinha mais seguro e higiênico, promovendo melhores condições sanitárias para os militares que consomem as refeições produzidas na OM;

- b) Adequar os sistemas de exaustão e ventilação da cozinha industrial, melhorando a qualidade do ar e a segurança no local de trabalho;
- c) Proporcionar um ambiente de trabalho mais adequado e seguro para os militares que atuam na cozinha, prevenindo riscos de incêndio e contaminação;
- d) Aumentar o nível de segurança alimentar das refeições produzidas, distribuídas e consumidas pelos integrantes da OM, adequando-se às normas sanitárias e de segurança alimentar vigentes;
- e) Melhorar a eficiência do sistema de exaustão e ventilação, o que pode otimizar o fluxo de trabalho na cozinha e reduzir os custos com manutenção do sistema de ventilação;
- f) Reduzir o risco de contaminação dos alimentos devido ao acúmulo de gordura e resíduos, prevenindo incêndios e infestação de pragas e vetores que possam comprometer a segurança alimentar.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se vislumbra necessidade de tomadas de providências de adequações para a solução ser contratada e o objeto. O serviço de limpeza e higienização das coifas e dutos é essencial para a manutenção das condições de segurança alimentar e higiene da cozinha industrial, podendo ser executado dentro das condições já existentes, sem necessidade de modificações estruturais adicionais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Busca-se, de forma positiva, os seguintes impactos ambientais:

14.1.1. Redução do impacto ambiental: Menor consumo de produtos químicos agressivos, utilizando produtos ecológicos e seguros para a limpeza dos dutos e coifas, além de uma gestão adequada dos resíduos gerados durante o processo de limpeza, resultando em uma redução no impacto ambiental geral da operação.

14.1.2. Economia de recursos: A utilização de técnicas e equipamentos modernos e eficientes poderá resultar em economia de recursos, como o uso reduzido de água e energia durante o processo de higienização.

14.1.3. Aumento da imagem sustentável do 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado: A implementação de práticas de sustentabilidade, como o uso de produtos e métodos ecológicos na higienização, pode melhorar a reputação ambiental da OM perante a sociedade e contribuir para a imagem positiva da instituição.

14.2. A execução deste serviço contribui para a melhoria das condições de trabalho, aumentando a responsabilidade ambiental e a sustentabilidade do 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado, com o foco na redução de impactos negativos na saúde pública e no meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1.1. A limpeza e higienização dos sistemas de coifas e dutos da cozinha industrial do 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado é uma medida essencial para melhorar as condições de higiene e a segurança alimentar, além de garantir a conformidade com as normas sanitárias e ambientais. Considerando que o efetivo da OM não dispõe de pessoal qualificado nem de equipamentos adequados para a execução dos serviços, a contratação de uma empresa especializada é a solução mais viável.

15.1.2. Atualmente, o sistema de exaustão da cozinha não atende aos requisitos exigidos para a manutenção das condições ideais de higiene e segurança alimentar. Isso pode resultar em impactos negativos para a saúde e bem-estar dos militares, além de comprometer a conformidade com as regulamentações sanitárias vigentes.

15.1.3. O quadro de pessoal do 36º BIMec não conta com profissionais especializados em higienização de sistemas de exaustão e coifas, como técnicos de segurança, engenheiros ou profissionais capacitados para a realização desses serviços. Além disso, não há equipamentos adequados para garantir a execução dos serviços de forma eficaz e segura.

15.1.4. A contratação de uma empresa especializada em limpeza de coifas e dutos é a solução mais adequada e vantajosa, considerando os seguintes pontos:

- **Falta de Capacitação Técnica no Efetivo:** O efetivo do 36º BIMec não possui o conhecimento técnico necessário para a execução dos serviços de higienização e manutenção dos sistemas de ventilação e exaustão da cozinha industrial.
- **Falta de Equipamentos Adequados:** Não há equipamentos próprios ou especializados para a execução da limpeza de coifas e dutos, o que torna inviável a execução do serviço com o quadro de pessoal atual.
- **Celeridade na Execução:** A contratação de uma empresa especializada assegura maior agilidade na execução dos serviços, permitindo que os trabalhos sejam realizados dentro dos prazos estabelecidos e sem comprometer a operação da cozinha.

- **Garantia de Qualidade e Conformidade:** A empresa contratada garantirá que os serviços atendam às normas de segurança e sanitárias, com responsabilidade pela execução do trabalho e garantia de durabilidade dos sistemas após a limpeza.
- **Economia para os Cofres Públicos:** Embora envolva custos, a contratação de uma empresa especializada representa economia a longo prazo. A execução inadequada ou pela falta de capacitação pode gerar desperdícios, retrabalho e problemas futuros que aumentariam os custos operacionais.

15.1.5. Portanto, considerando a inexistência de pessoal qualificado e de equipamentos adequados, bem como a urgência e a necessidade de realizar os serviços com qualidade e dentro das normas exigidas, a contratação de uma empresa especializada em limpeza e higienização de coifas e dutos é a alternativa mais viável. Essa opção não apenas atenderá às exigências técnicas, mas também proporcionará uma economia significativa a longo prazo, evitando desperdícios de recursos e garantindo a segurança alimentar e o bem-estar dos militares.

15.1.6. É altamente recomendada a contratação de uma empresa especializada para a realização dos serviços de limpeza e higienização dos sistemas de coifas e dutos, a fim de atender às necessidades do 36º Batalhão de Infantaria Mecanizado de forma eficaz e eficiente.

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](#).

MATHEUS HENRIQUES DOS SANTOS

Aprovisionador