

25 BATALHAO DE CACADORES

Estudo Técnico Preliminar 47/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64024.003354/2025-87

2. OBJETO

2.1 O estudo da presente licitação é a aquisição de material permanente e utensílios de cozinha para o setor de abastecimento do 25º Batalhão de Caçadores em Teresina-PI;

2.2 Legislação : Lei 14.133 de 1º de julho de 2021, Decreto 11.462 de 31 de março de 2023 e IN nº 58, de 08 de agosto de 2022.

3. Descrição da necessidade

3.1 A necessidade de aquisição de material permanente e utensílios de copa e cozinha para o setor de abastecimento do 25º Batalhão de Caçadores, dá-se pelos seguintes motivos:

a. Possibilitar ao 25º BC dar suporte na preparação das refeições dos militares do Batalhão, visando as atividades diárias, reuniões administrativas, cursos, estágios, seminários, simpósios, palestras, conferências e apoio a outras Organizações Militares.

b. Permitir que a realização das atividades dos militares do Setor de Abastecimento sejam desempenhadas em ambiente de condições ideais de funcionamento de cozinha industrial e suas áreas afins, depósitos e refeitórios, de modo a proporcionar uma boa alimentação da tropa do 25º BC

c. Suprir a necessidade de eventual material permanente e utensílios de cozinha do rancho importante nas atividades básicas do abastecimento do 25º BC.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Aprovisionamento	FELIPE GABRIEL CUNHA OLIVEIRA

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1 Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1 Ter condições para entregar o material do pregão, conforme o aceite da carona pelo fornecedor;

5.1.2 Trata-se da aquisição de material permanente e utensílios de cozinha para o setor de abastecimento do 25º Batalhão de Caçadores mediante adesão a Ata de pregão com aceite do fornecedor e da UASG responsável pelo pregão, em sua forma eletrônica;

5.1.3 O Contratante tem a obrigação de verificar o estado de conservação, manutenção do material entregue;

5.1.4 Notificar a CONTRATADA, para corrigir defeitos ou irregularidades verificadas na entrega do objeto, caso necessário;

5.1.5 Proibir que pessoas não autorizadas pela CONTRATADA, sob qualquer pretexto, efetuem intervenção técnica nos equipamentos objeto do contrato.

5.1.6 Efetuar os pagamentos mediante comprovação de entrega do material, dentro dos prazos e vencimentos estabelecidos.

5.1.7 Proceder às advertências, multas e atos legais pelo descumprimento parcial ou total dos termos deste contrato;

5.1.8 A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada sem que tenha sido previamente autorizada;

5.1.9 A CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer, quando lhe convier, a CONTRATADA sobre a entrega do objeto contratado e, ainda, aplicar multas ou rescindir o Contrato, caso a empresa descumpra as cláusulas estabelecidas no mesmo;

5.1.10 Forneçam os materiais de primeira linha, mão de obra qualificada e na quantidade necessária, todas as ferramentas e equipamentos necessários à execução dos trabalhos e que atendam aos prazos demarcados no cronograma da manutenção;

5.1.11 Poderá ser utilizado material/peça de qualidade superior ao substituído, notadamente nos casos em que se fizer necessário à melhoria na qualidade de funcionamento ou falta de peça/material originais no mercado, observados os aspectos técnicos de compatibilidade, segurança e normatização;

5.1.12 Manter a frente dos serviços, um profissional especializado tecnicamente, capaz de responsabilizar-se pela direção dos produtos entregues da CONTRATADA e representá-la perante a empresa, devendo o mesmo estar em condições de prestar quaisquer esclarecimentos a respeito dos materiais entregues;

5.1.13 Obedecer rigorosamente aos prazos das ordens de fornecimento estabelecidos pela CONTRATANTE, devendo entregar os mesmos na data máxima estabelecida;

5.1.14 Cumprir todas as exigências da CONTRATANTE, especialmente aquelas relativas a prazos de execução, conclusão e entrega de material de responsabilidade da CONTRATADA;

5.1.15 Zelar pela área do CONTRATANTE onde será entregue o material, respondendo por irregularidades que nela ocorrerem durante a execução dos mesmos, inclusive por desvios por parte do pessoal da CONTRATADA e/ou terceiros;

5.1.16 Responsabilizar-se por qualquer dano causado ao patrimônio do CONTRATANTE, ou de terceiros em função de ação ou omissão de seus técnicos quando em realização de entrega do material, isentando a CONTRATANTE de qualquer ônus ou ação judicial;

5.1.17 Responsabilizar-se pelo fiel cumprimento de todas as disposições e acordos relativos à legislação social e trabalhista em vigor, particularmente no que se refere ao pessoal alocado na entrega do objeto do contrato;

5.1.18 Efetuar o pagamento de todos os impostos, taxas e demais obrigações fiscais incidentes ou que vierem a incidir sobre o objeto do contrato, até o Recebimento Definitivo do material;

5.2 Quanto à assistência técnica:

5.2.1 Prestar serviços de assistência técnica visando à melhoria do funcionamento dos equipamentos, propondo soluções que venham aperfeiçoar o seu uso.

5.3 Quanto aos equipamentos, ferramentas:

5.3.1 Utilizar equipamentos, ferramentas e instrumentos adequados, necessários e suficientes à boa entrega dos materiais sob sua responsabilidade, os quais deverão oferecer o máximo de segurança no que se refere à prevenção de acidentes e de danos que possam ocasionar à CONTRATANTE ou a terceiros.

5.4 Quanto à comunicação com a CONTRATANTE:

5.4.1 Estabelecer um sistema de comunicação eficiente com a CONTRATANTE (telefone, celular, fax, internet, e-mail, endereço da empresa e outros) para atendimento, principalmente, em eventuais emergências que ocorram fora do horário de expediente normal (à noite, finais de semana e feriados).

5.4.3 A equipe técnica, sempre, que convocada, deverá apresentar-se portando crachá onde conste identificada a empresa contratada, a foto, o nome e número da carteira de identidade do funcionário;

5.5 Quanto à segurança, higiene e medicina do trabalho:

5.5.1 Respeitar e fazer com que seu pessoal respeite a Legislação de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho;

5.5.2 Manter seus empregados uniformizados, sendo estes identificados pelo logotipo da CONTRATADA nos uniformes, portando EPI's necessários;

5.5.3 A CONTRATADA deverá manter as áreas de serviço devidamente limpas e em ordem durante o andamento da entrega do material. Uma vez finalizado a entrega, removerá as sobras de materiais inúteis deixados no local próprio, a CONTRATADA, procederá à remoção de todo o equipamento que lhe pertencer, deixará o local completamente limpo e desimpedido de elementos que foram usados durante a entrega dos materiais;

5.5.4 A Contratada deverá estocar e armazenar os materiais de forma a não prejudicar o trânsito de pessoas e a circulação de material;

5.5.5 Caberão à Contratada todas as providências e obrigações estabelecidas em legislações específicas de acidentes de trabalho.

6. Levantamento de Mercado

6.1 Foi realizada a pesquisa conforme a IN 65/2021 SEGES/ME para atender à demanda de produção de refeições em larga escala com qualidade, segurança alimentar e eficiência operacional, conforme os padrões exigidos pelo PASA (Programa de Auditoria e Segurança Alimentar) foram realizadas pesquisas de mercado, conforme o artigo 5º, por meio de cotações em consulta ao portal de compras públicas do Comprasnet, painel de preços e SAG (Sistema de Acompanhamento da Gestão), além de análise de catálogos técnicos de fabricantes;

6.2 De acordo com o Art. 6º os métodos para obtenção do preços foram estimados, de acordo com a média, a mediana ou o menor dos valores obtidos na pesquisa de preços, no qual o cálculo incidiu sobre um conjunto de três preços, oriundos de um ou mais dos parâmetros de que trata o art. 5º, desconsiderados os valores inexequíveis, inconsistentes e os excessivamente elevados.

6.2. A escolha dos materiais e equipamentos foi baseada nos seguintes critérios técnicos: **Durabilidade**- equipamentos de aço inox e marcas consolidadas apresentam maior vida útil. **Eficiência**- equipamentos com melhor desempenho energético e de produção reduzem custos operacionais. **Segurança alimentar**- utensílios e materiais que atendem às normas da ANVISA e da Vigilância Sanitária. **Compatibilidade** com a estrutura física disponível e com a equipe operacional.

6.3. Acerca dos critérios econômicos foram observados o **custo-benefício** com atenção a opção por materiais mais duráveis e eficientes representa um investimento inicial maior, mas menor custo de manutenção e substituição no longo prazo. Além disso, a **padronização** que facilite a reposição e o treinamento da equipe, a **economia em escala** partindo de compras planejadas e em maior volume reduzem preços unitários e a **redução de perdas** com a possibilidade de aquisição de equipamentos de qualidade que ajudam a evitar desperdício de alimentos e energia.

6.4. Este levantamento encontra-se alinhado com os objetivos e diretrizes estabelecidos no Plano de Contratações Anual da unidade e no Plano Diretor de Logística Sustentável, demonstrando coerência com o planejamento das aquisições previstas para o exercício.

7. Descrição da solução como um todo

7.1 A contratação será realizada por meio do processo licitatório, via REGISTRO DE PREÇOS, na modalidade PREGÃO na forma ELETRÔNICA, do tipo menor preço, observando os dispositivos legais, inciso VII do § 1º do art. 18 da Lei 14.133/21 e art. 9º, inciso IV da IN 58/2022. Assim, a aquisição de material permanente para o setor de aprovisionamento do 25º Batalhão de Caçadores em Teresina-PI, segue conforme quantitativo constante no DIEx de Aquisição e relatório de Pesquisa de Preços.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. A quantidade estabelecida para a aquisição está elucidada conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE 25º BC	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL (R\$)
1	Açucareiro, material aço inoxidável, capacidade 350g, características adicionais com tampa e colher em aço inoxidável	265473	UNIDADE	20	44,59	891,80
2		303154	UNIDADE	10	88,74	887,40

	Kit Forma Para empadas 10x3cm Com 12 Peças Em Alumínio Fundo Falso					
3	Forma Antiaderente P/ Bolo Com Fundo Falso Removível 24x7cm	455602	UNIDADE	20	52,00	1.040,00
4	Forma fabricada em alumínio, no formato redonda, com tubo fechado. nº 28 em Alumínio 4,5 lts	455602	UNIDADE	20	72,11	1.442,20
5	Forma p Pão 30cm Antiaderente de alumínio	465874	UNIDADE	20	38,90	778,00
6	Assadeira de alumínio tipo esteira para assar pão francês, características adicionais, dimensões 58x70 cm, com 5 tiras	473455	UNIDADE	20	86,08	1.721,60
7	Assadeira De Pão Doce lisa Alumínio 73,7X49 x 3,6 cm	485588	UNIDADE	20	105,89	2.117,80
8	Assadeira oval de vidro , resistente a choque térmico, para uso em forno até 300° , micro- ondas e freezer, capacidade 4000 ml, medindo 39 x 27 x 6 cm, peso 1.400 kg	465490	UNIDADE	30	86,66	2.599,80
9	Travessa Material: Aço Inoxidável , Tamanho: Grande , Tipo: Raso , Formato: Oval , Aplicação: Servir Alimentos , Características Adicionais: 45 Cm X 34 Cm	454236	UNIDADE	10	50,19	501,90
10		242722	UNIDADE	7	161,48	1.130,36

	Colher Material Corpo: Polietileno Material Cabo: Aço Inoxidável Aplicação: Preparo De Alimentos Características Adicionais: Atóxico, Inodoro, Anti- Aderente Comprimento: 100 CM					
11	Rolo 50 Cm Para Massas Maciço Pesado Pizza Padaria	320821	UNIDADE	10	225,66	2.256,60
12	Prato de mesa branco raso porcelana medindo 30cm de diâmetro	304000	UNIDADE	200	21,63	4.326,00
13	Prato de mesa branco fundo porcelana medindo 27cm de diâmetro	242638	UNIDADE	200	18,24	3.648,00
14	Prato de sobremesa raso, oitavado e branco. Material: Louça (cerâmica) Medidas: 190 x 25 x 20 mm (diâm x alt x borda)	311418	UNIDADE	200	14,55	2.910,00
15	Bandeja antiderrapante redonda – 40 cm composição / material: aço- inox / dimensões Aproximadas do produto em cm (comp. X larg. X alt.):40 x 40 x 2	477496	UNIDADE	20	42,80	856,00
16	Bandeja oval em inox, comprimento 25 cm, largura 16 cm .	378037	UNIDADE	30	142,83	4.284,90
17		465657	UNIDADE	100	18,76	1.876,00

	Bandeja de polietileno para armazenagem e transporte de ovos, para no mínimo 30 unidades, na cor branca.					
18	Batedor tipo pera (fuet) 40 cm	278018	UNIDADE	20	19,95	399,00
19	Ralador de verduras 4 Faces Inox 9' 24cm	261597	unidade	10	23,26	232,60
20	Cortador de legumes doméstico tripé, 39 cm de altura, 12 cm de largura, peso de 1kg e lâmina em aço inox.	465888	UNIDADE	20	103,78	2.075,60
21	Cuba Gastronômica Aço Inox com Tampa dimensões 53x33x20 cm, capacidade 25 L	316743	UNIDADE	30	150,76	4.522,80
22	Cuba Gastronômica Aço Inox com Tampa dimensões 32,5x26,5x10 cm, capacidade 7 L	316724	UNIDADE	30	87,22	2.616,60
23	Caçarola alumínio com alça e tampa 50 L, 50cm de largura, 19cm de altura e 50cm de diâmetro.	319838	UNIDADE	20	394,90	7.898,00
24	Caçarola alumínio com alça e tampa 60 L, 75cm de largura, 27cm de altura e 61cm de diâmetro.	319837	UNIDADE	10	430,03	4.300,30
25	Caixa plástica reforçada para uso de açougues, com tampa, cor branca c/ 60 l	320212	UNIDADE	30	165,81	4.974,30

26	Caixa plástica reforçada, para acondicionamento de hortifrutigranjeiros, tipo vazada, capacidade 49 l	440730	UNIDADE	30	41,08	1.232,40
27	Caldeirão inox com alça e tampa 50 litros	312506	UNIDADE	10	348,77	3.487,70
28	Caldeirão inox com alça e tampa 70 litros	297300	UNIDADE	5	728,62	3.643,10
29	colher de mesa, em inox, com espessura mínima de 1,0 mm, comprimento mínimo 19 cm, cabo em inox	465861	UNIDADE	100	4,83	483,00
30	Colher, corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, tipo sobremesa, características adicionais lisa e polida com 1,50 mm de espessura, comprimento 18 cm	483978	UNIDADE	100	3,50	350,00
31	Colher de café em aço inoxidável Medidas: 10 x 2 x 0,15 cm	465861	UNIDADE	100	2,14	214,00
32	Colher bailarina inox para mexer suco 30cm	379340	UNIDADE	30	25,33	759,90
33	Concha profissional em aço inox 20cm, Diâmetro da concha: 6cm	339304	UNIDADE	30	48,50	1.455,00
34	Xicara de porcelana 90 ml, cor branca	249875	UNIDADE	200	43,96	8.792,00
35	Xicara de café porcelana 30 ml, cor branca	240340	UNIDADE	100	15,35	1.535,00

36	Faca de mesa material corpo aço inoxidável, material cabo aço inoxidável, características adicionais, lisa e polida; comprimento 23 cm e espessura 3 mm a, material corpo aço inoxidável.	270149	UNIDADE	200	3,69	738,00
37	Garfo de mesa, confeccionado totalmente em aço inox, espessura mínima: 1,8 mm, altura mínima: 20,3 cm	327834	UNIDADE	200	3,39	678,00
38	Tigela, material: porcelana, capacidade: 300 ml, características adicionais: lisa, sem tampa e sem alças, uso: copa,cozinha	456299	UNIDADE	200	21,96	4.392,00
39	Copo de vidro , capacidade 300 ml, diâmetro boca 65 mm, altura 130 mm, cor incolor, tipo uso água/suco /refrigerante, apresentação superfície lisa e parede grossa, transmitância	256054	UNIDADE	300	7,03	2.109,00
40	Escumadeira de servir aço inox. espumadeira, material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, tamanho: 35 cm, características adicionais: 12 cm diâmetro.	482851	UNIDADE	30	7,08	212,40
41	Espátula curva 60mm, tamanho total: 256mm lâmina: 141mm largura: 60mm espessura: 1,20 mm cabo polietileno lâmina em aço inox	465686	UNIDADE	30	17,75	532,50

42	Espatula para pizza inóx comprimento 23 cm	393687	UNIDADE	15	20,56	308,40
43	Espremedor de Limão em Aço Inox Medidas: 20cm x 6,5cm.	357202	UNIDADE	15	35,37	530,55
44	Faca, material lâmina aço inoxidável, material cabo poliuretano, tamanho 10", aplicação copa, tipo peixeira	387117	UNIDADE	50	37,10	1.855,00
45	Faca para corte de carnes - 12" em aço inoxidável, resistente, lisa, amolada, com cabo em material plástico de cor branca, livre de emendas, com dimensões aproximadas de 6 cm de largura, 2 cm de altura e 45 cm de comprimento. adequado para o corte de carnes	315882	UNIDADE	50	67,64	3.382,00
46	Faca, material lâmina: aço inoxidável, tamanho 8 pol, material cabo: poliuretano.	339121	UNIDADE	50	11,56	578,00
47	Luva de alta temperatura feito de tecido Kevlar de reflexão de calor como uma camada exterior e com forro de tecido de lã, resistente ao calor elevado, proteção contra queimadura térmica em torno de calor extremo (apenas calor seco), o forro de lã permite um excelente isolamento térmico, protegem as mãos contra queimaduras graves, mantendo- os frescos e	450246	UNIDADE	30	155,97	4.679,10

	confortáveis. São resistentes ao calor, proporcionam excelente isolamento e eles são perfeitos para a manipulação de itens ásperos e afiados. Esta luva de forno é ideal para panelas quentes, bandejas, instrumentos e fornos, para oferecer segurança superior em seu ambiente de trabalho.					
48	Luva de segurança de malha de aço, de cinco dedos, confeccionada em elos de aço inox cromo-níquel, fechamento ajustável através de presilhas metálicas e botões metálicos de pressão no punho. luva confeccionada em aço inoxidável cromoníquel, atóxico de alta resistência. Maior espessura de elo do mercado, 0,55mm, para proteção do usuário contra cortantes nas atividades de desossa e recortes de bovinos, suínos, avícolas, evisceração e manuseio de pescado. Tamanhos: G	481392	UNID	10	342,33	3.423,30
49	Jarra para suco de inox com alça e tampa, capacidade de 2 l.	328667	UNIDADE	50	85,24	4.262,00
50	Jarra de vidro de 2l com alça de cor transparente	378425	UNIDADE	50	63,74	3.187,00
51		378180	UNIDADE	20	266,79	5.335,80

	Frigideira, material: alumínio, tipo:funda, diâmetro:50 cm, revestimento: antiaderente, aplicação:copa e cozinha (produto ofertado apresenta 45cm)					
52	Galhetreiro. Características adicionais: cinco peças, fabricado em aço inox e em vidro liso, incolor, transparente e alto brilho, tampa em aço inox, suporte com encaixe para as demais peças. Dimensões mínimas do suporte: 26 cm (c) x 6 cm (l) x 15 cm (a). Capacidade mínimas dos vidros para azeite e vinagre: 150 ml. Capacidade mínimas do vidro para sal e pimenta: 50 ml..	372025	UNIDADE	40	84,23	3.369,20
53	Garrafa térmica em aço inox, ampola interna inquebrável, capacidade 3 litros.	374465	UNIDADE	20	203,97	4.079,40
54	Garrafa térmica plástica 1,5 l cor preta	455619	UNIDADE	20	66,80	1.336,00
55	Garrafa Térmica Botijão Água 12 Litros Com Torneira e Tripé	468439	UNIDADE	30	181,32	5.439,60
56	Pegador de Saladas e Massas todo em aço Inox Grande com 29 cm	441330	UNIDADE	40	28	1.120,00
57	Panela De Pressão De Alumínio Alças 5mm	424376	UNIDADE	10	893,93	8.939,30

	Grande, 25l Altura: 29,50 cm , Largura: 33 cm e Espessura: 4,5 mm					
58	Taça de vidro para água, parede sem deformações, base redonda, borda arredondada com polimento anticortante, capacidade 180ml, dimensões aproximadas 9,5 x 6,5 cm (AxL).	610082	UNIDADE	200	11,73	2.346,00
59	Escorredor Material: Alumínio , Diâmetro: 60 CM, Capacidade: 50 L, Aplicação: Macarrão , Características Adicionais: Alças Reforçadas E Tipo Hotel	406327	UNIDADE	3	199,20	597,60
60	Lixeira Material: Plástico , Capacidade: 100 L, Tipo: Tampa E Pedal , Características Adicionais: Com Rodas E Mecanismo Metal Interno	248021	UNIDADE	6	408,33	2.449,98
61	Panela Material: Aço Inoxidável Capacidade: 24 L Características Adicionais: Fundo Triplo /Com Alças E TampaTipo: Caldeirão Diâmetro: 36 CM	373051	UNIDADE	6	1.819,33	10.915,98
62	colher Material Corpo: Aço Inoxidável Material Cabo: Aço Inoxidável Tipo: Arroz Características Adicionais: 1,80mm De Espessura Comprimento: 34 CM	240322	UNIDADE	25	26,60	665,00

63	Cuscuzzeira Linha Hotel Em Alumínio Com Base, Nº 38 (38X38Cm), Com Tampa. 27,5 Litros.	465658	UNIDADE	3	779,30	2.337,90
64	Chaira (Catmat: 243616) Un 2 Afiador De Faca Profissional. Com Haste Em Aço Carbono Ou Aço Inox, Estriada E Com, No Mínimo, 25 Cm De Comprimento, Cabo De Polipropileno Branco, Anatômico Com Aproximadamente 13 Cm De Comprimento. (Siasg Br0243616)	407136	UNIDADE	5	42,73	213,65
65	Cuba Gastronômica Com Tampa - Cuba Gastronômica Gn 1/2, Com Tampa, Cuba Em Aço Inox, Modelo Gn 1/2, Dimensões: 325X265Mm, Lisa, Profundidade 105Mm, Com Alça E Tampa. Produto Em Aço Inox, Altamente Resistente E De Fácil Higienização, Com Cantos Arredondados, Para Ajudar No Recolhimento De Alimentos E Na Limpeza. Próprias Para Uso Em Balcões Térmicos E Caixas Térmicas.	316724	UNIDADE	10	67,96	679,60
66	Cuba Gastronômica Gn 1/1 X 65 Mm Com Alça, Material: Aço Inox. Dimensões: 530 X 325 X 65 Mm. Espessura: 0,6 Mm. Capacidade: 8,5	316743	UNIDADE	10	125,91	1.259,10

	Litros. Peso: 1,82 Kg É Produzida Para Servir Alimentos Quentes Ou Frios Em Balcão Self Service, Rechaud, Buffer De Mesa Ou Para Transporte De Alimentos Em Caixas Térmica Hotbox Ou Carrinho Para Cubas					
67	Cuba Gastronômica Gn 1/1 X 150 Mm Em Inox Com Alça, Aplicação: Servir Alimentos Quentes Ou Frios Em Balcão Self-Service Ou Para Transporte De Alimentos Em Caixas Térmica Hotbox Ou Carrinho Para Cubas. Material: Aço Inox, Dimensões: 530 X 325 X 150 Mm, Espessura: 0,6 Mm, Capacidade: 21 Litros, Peso: 1,4 Kg.	347019	UNIDADE	10	243,35	2.433,50
68	Colher Material Corpo: Polipropileno Material Cabo: Polipropileno Aplicação: Preparo De Alimentos Características Adicionais: Cabo Longo Comprimento: 59 CM	240322	UNIDADE	7	50,85	355,95
69	Peneira Cozinha Material: Aço Inoxidável Material Cabo: Aço Inoxidável Diâmetro: 27 CM Características Adicionais: Formato Cônico	450388	UNIDADE	7	44,49	311,43
70	Pincel Culinário De Silicone Para Pães, Bolos, Tamanho: 17,5Cm X 3,3	390316	UNIDADE	10	16,70	167,00

	Cm, Material: Ponta De Silicone E Cabo Acrílico.					
71	Espeto Churrasco Material Aço Inoxidável Tipo Duplo Tipo Cabo Madeira Comprimento 85 Cm	448183	UNIDADE	10	48,97	489,70
72	Termômetro Tipo: Laser Digital , Faixa Medição Temperatura: - 50 °C A 500 °C, Aplicação: Laboratório , Elemento Expansão: Infravermelho , Características Adicionais: Emissividade Ajustável, Memória E Desligamento Au , Resolução: 0,1 °C, Precisão: 2 PER, Alimentação: Bateria 9 Vcc	477833	UNIDADE	3	100,96	3.486,45
73	Escorredor De Louça Inox 80 Pratos Industrial 102 CM X 28 CM X 61 CM	485587	UNIDADE	5	697,29	302,88
74	Tabua De Corte Placa (PEAD) 49x29cm Polietileno cor branca	334889	UNIDADE	30	85,26	2.557,80
75	Caixa Térmica 47,3L portátil preta Com Rodas	614542	UNIDADE	5	845,11	4.225,55
76	Pass Through quente vertical, material: aço inoxidável 304, quantidade de portas:02 un, material isolamento térmico: poliuretano injetado,	601211	UNIDADE	1	6.203,25	6.203,25

	capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm.					
77	Pass Through frio vertical, material: aço inoxidável 304, quantidade de portas:02 un, material isolamento térmico: poliuretano injetado, capacidade: 12 cubas grandes de 530x325x150 mm.	601211	UNIDADE	1	7.049,90	7.049,90
78	Batedeira Planetária Industrial em aço inox, 10 velocidades , Potência: 1,5 CV , Monofásico Tensão: 110V ou 220V , RPM: 70 até 180 , Corpo em aço SAE 1020 com pintura epóxi; Carenagem em polímero termoformado de alta resistência; Tacho em inox; Batedores gancho e raquete em alumínio e batedor globo em inox com base de alumínio; Altura: 1,35 m , Largura: 53 cm , Comprimento: 78 cm , Peso: 79kg e NA Voltagem: 220V	450916	UNIDADE	1	11.206,70	11.206,70
79	Liquidificador Industrial basculante 25 L, 220 v, 1100 w, dimensões 109X35X32CM	481373	UNIDADE	2	2.069,33	4.138,66
80	Forno turbo s gás digitop para 10 esteiras, 220 v, trifásico, potencia da resistência 18.000 w, potência do motor: 2,0-1,5	258390	UNIDADE	1	8.828,00	8.828,00

	cv e Consumo máximo total: 19,5/19,3 kWh					
81	Fogão Industrial Inox 8 Bocas Duplas de Centro Grelhas 40X40 com distância 7 cm maior entre grelhas para suportar painéis de grande porte, fabricado em aço inox 304, perfil de 10 cm de largura, queimadores são duplos em ferro fundido de 180 mm de diâmetro, grelhas reforçadas de 40x40cm em ferro fundido 8 pontas, registros em latão, bandeja coletora de resíduos em chapa aço inox, paineleiro total inox, altura: 90 cm , comprimento: 220 cm e largura: 120 cm	465552	UNIDADE	1	6.539,39	6.539,39
82	Cortador de frios industrial com faca 30 cm e bivolt, potência do motor: 0,33 cv e produção média: 40 fatias por minuto.	219064	UNIDADE	1	5.312,30	5.312,30
83	Rechaud retangular com 2 cubas de 13 litros em aço inox.	445561	UNIDADE	2	2.100,99	4.201,98
84	Paleta de polietileno de alta resistência preto dimensões 1000x1200x170mm	295627	UNIDADE	10	608,11	6.081,10
85	Carros para detritos em inox, medidas: 56x45 cm, possui rodízios giratórios C /freios.	428195	UNIDADE	3	1.886,33	5.658,99
86		260500	UNIDADE	2	2.169,23	4.338,46

	Carrinho Auxiliar Aço Inox Com 3 Prateleiras Com Varanda E 2 Puxadores - 80x50x105cm					
87	Paleta Aço Inox 201, dimensões 110x87x14cm, 9 Pés em Tubo Quadrado 40 x 40 mm, paleta perfurado a laser	445196	UNIDADE	3	1.511,54	4.534,62
88	Descascador de tubérculos DB-10,10Kg, 520W,220V,produção aproximada: 200 kg/h	376259	UNIDADE	1	3.232,01	3.232,01
89	Armário de Crescimento de Pães c/ 20 esteiras 58x70 cm, estrutura fechada em aço.	474332	UNIDADE	2	2.832,93	5.665,86
90	Balança de mesa digital 50 Kg 220 v	444157	UNIDADE	1	399,31	399,31
91	Balanca eletrônica digital 300 kg, 220 v.	483848	UNIDADE	1	2.420,21	2.420,21
92	Módulo vertical para talheres e pratos	477950	UNIDADE	2	2.783,05	5.566,10
93	Freezer e Refrigerador Horizontal 546 litros dupla ação 2 tampas, 220 v	368974	UNIDADE	2	4.498,90	8.997,80
94	Exaustor Diâmetro: 40 CM Potência Motor: 1/4 HP Rotação Motor: 1.700 RPM Tensão: 220 V Vazão: 700- 4500 M3 Tipo: Axial Frequência: 60 HZ Acessórios: Com Grade De Proteção.	313400	UNIDADE	3	552,33	1.656,99

95	Amaciador Elétrico De Carne Material: Aço Inox Tensão: 220 V Capacidade Mínima: 300 Kg/H.	486624	UNIDADE	1	2.845,05	2.845,05
96	Modeladora de Pão 50 Monofásico com rolamentos tipo ZZ (blindados em ambos os lados), Mancais injetados , rolos dianteiros banhados em em cromo duro e o restante zincados, grade de segurança com dispositivo anti-esmagamento, motor monofásico bivolt com chave seletora 110-220v , estrutura em chapa reforçada SAE1010/1020 com acabamento em pinura a pó eletrostática com base fosfatizada, grade de segurança com dispositivo anti-esmagamento, todos modelos possuem jogo com 3 feltros confeccionados com 90% de pura lã, área útil de 50cm, motor:1/2CV monofásico- bivolt, chave liga/desliga:10ª , fiação: 2x 1,5mm- 300V, tomada:10A-250V c/flecha 2 pinos; correia:Z 43 ou 32-440 (1 unidade); polia do Motor: 60 Z1, polia de Alumínio: 250 Z1, com 3 feltros e pés providos de rodízios.	445678	UNIDADE	1	6.113,15	6.113,15
97	Estante Aço Inox Desmontável 90x38x150 cm 4 Planos Nortinox.	448683	UNIDADE	5	2.098,27	1.0491,35

98	Estante com 4 prateleiras gradeada em aço inox medidas 165 x 40 x 100.	613889	UNIDADE	5	1.902,14	9.510,70
99	Mesa toda em Aço Inox 430 (150 x 70 x 85 cm) com Prateleira Gradeada	318883	UNIDADE	8	1.199,67	9.597,36
100	Mesa Bancada toda Em Aço Inox com Espelho e Prateleira 150x60x85	301514	UNIDADE	8	1.735,00	13.880,00
101	Mesa de Manipulação toda em Inox com pés tubulares de 1 1/2" em aço inox 430, paineleiro 100% fechado em aço inox e tampo escovado de 1 mm de espessura, paineleiro 100% fechado em aço inox 430 , tampo e estrutura do tampo da mesa em aço inox escovado 430 de 1mm de espessura, com pés niveladores, medidas altura: 85 cm , largura: 70 cm e comprimento: 140 cm	457008	UNIDADE	8	1.440,69	11.525,52
102	Câmara climática 220v para 500 paes c/ 20 esteiras de 58x70 cm, altura: 202,5cm, Largura:77cm e comprimento: 102cm	445668	UNIDADE	1	8.600,00	8.600,00
103	Batedeira doméstica Capacidade: 4.000 MLCaracterísticas Adicionais: Tipo Planetária, Tigela Em Inox, 12 Velocidades Potência: 800 W Voltagem: 220 V	608748	UNIDADE	2	989,33	1.978,66
104	Moedor de carne industrial Material Corpo: Aço	451433	UNIDADE	1	5.485,26	5.485,26

	Inoxidável, Material Bandeja: Aço Inoxidável, Características Adicionais: 220 Volts, Sacador Em Plástico, Capacidade Moagem: 200 KG/H, Potência Motor: 1/2 HP,					
105	Máquina de fabricar gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável Comprimento: 784 MM Largura: 735 MM Altura: 992 MM Voltagem: 220 V Capacidade De Produção: 140 KG/DIA Modelo: Drop Gelo Tipo Gelo: Cubo Capacidade Depósito: 60 KG Potencia: 0,68 KW	615721	UNIDADE	1	5.510,00	5.510,00
106	Cilindro Sovador Com Bandeja Epóxi Trifásico 220v para sovar massas em panificadoras e similares. Capacidade: 15 kg por operação; Consumo: 2,8 Kw /h; Potencia: 1,5 CV por motor, contendo 2 motores; Altura: 1,65 m; Largura: 80 cm; Comprimento: 1,41 m; Peso: 180 kg.	275470	UNIDADE	1	8.900,33	8.900,33
107	Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável Tensão: 220 V Potência: 1.500 W Altura: 1160 MM Largura: 335 MM Profundidade: 560 MM Características Adicionais:	615446	UNIDADE	1	5.511,42	5.511,42

	Kit: Lâminas Com Diversos Tipos De Corte, Raladore Capacidade: 600 KG/H Quantidade De Alavancas: 60 UN					
108	Balcão quente para Conservação de Alimentos Material: Aço Inoxidável , Componentes: Pasta Fria Com Isolamento Térmico , Quantidade Recipiente: 5(1 /1x150 Alça 530x325x150) E 10(1/2x150 Alça 325x UN, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa , Tipo Rodízio: Giratório , Características Adicionais: Vitrine Superior Em Vidro Curvo	302916	UNIDADE	1	6.631,30	6.631,30
109	Sanducheira Material: Aço Inox Escovado, tensão: 110 /220 V, Potência: 2.500 W, Características Adicionais: Placas Alumínio Fundido, Controle Alta Sensibilidade	317762	UNIDADE	1	1.427,95	1.427,95
110	Cafeteira Elétrica Material: Aço Inoxidável, Aplicação: Industrial, Capacidade: 50 L, Voltagem: 110/220 V, Características Adicionais: Com 2 Depósitos	423374	UNIDADE	1	3.217,17	3.217,17
111	Masseira 15 kg Tipo: Espiral Material: Cuba Aço Inoxidável, Corpo Aço Sae 1020 Tensão Alimentação: 220/380 V Aplicação: Elaboração De Massas Para Panificação Potência Motor: 4 CV Características	620958	UNIDADE	1	9.235,35	9.235,35

	Adicionais: Trifásico, 2 Velocidades Dimensões: 1100 X 600 X 1200 MM					
112	Fogão Industrial material: 620331 Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Tipo Acendimento: Manual Tipo Uso: Cozinhar E Assar Alimentos Características Adicionais: 3 Queimadores Duplos, 3 Queimadores Simples E 2 Fo Quantidade Bocas: 6 UN		UNIDADE	1	2.606,67	2.606,67
113	Refresqueira Material: 294226 Estrutura: Aço Inoxidável , Material Depósito: Aço Inoxidável , Tipo: 2 Torneiras , Capacidade: 50 L, Tensão: 220		UNIDADE	1	5.450,00	5.450,00
Total						377.681,30

9. Estimativa do Valor da Contratação

9.1. O valor estimado para aquisição a ser contratado é de R\$ 377.681,30 (trezentos e setenta e sete mil, seiscentos e oitenta e um reais e trinta centavos).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. Considerando a natureza da aquisição, entende-se que não é possível o parcelamento da solução, de acordo com o apresentado neste documento, não sendo divisível. Para embasar esta decisão, foram consideradas a viabilidade técnica e econômica, eventuais perdas, aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade, visto que os materiais a serem adquiridos são específicos e devido a necessidade de evitar o prejuízo na integralidade do objeto. Ademais, conforme o art. 47, § 1º, incisos I e II da Lei 14133/21, além da complexidade técnica da aquisição do objeto, o não parcelamento pode ser justificado com base na vantajosidade para a administração na redução dos custos da operacionalização processual, de fiscalização e gestão da aquisição. Assim, a decisão de não parcelar busca assegurar a eficiência na execução do contrato para obtenção dos materiais, considerando a responsabilidade técnica necessária e a relação custo-benefício para a administração.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1. A aquisição do material faz-se essencial em virtude das atividades desempenhadas em ambiente de cozinha e suas áreas afins, depósitos, refeitórios. Tendo em vista que são atividades inerentes ao setor de aprovisionamento desempenhadas pelos militares do 25º BC de modo a manter a alimentação da tropa, respeitando à qualidade de vida dos militares em um ambiente de condições ideais de funcionamento e garantindo a saúde e bem estar dos militares do 25º BC.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

12.1. Tendo em vista que o 25º BC tem um efetivo de aproximadamente 642 militares, foi realizado um planejamento da necessidade de aquisição de materiais de material permanente e utensílios de cozinha para o setor de aprovisionamento, de modo a permitir a realização das atividades dos militares do Setor de Aprovisionamento em ambiente de condições ideais de funcionamento de cozinha industrial e suas áreas afins, depósitos e refeitórios, propiciando uma boa alimentação da tropa do 25º BC.

13. Resultados Pretendidos

13.1 Garantir o bom funcionamento das atividades prestadas pelo setor de aprovisionamento 25ºBC, com a aquisição de material permanente e utensílios de cozinha para o setor de aprovisionamento dando suporte na preparação das refeições diárias, alimentações em reuniões administrativas, cursos, estágios, seminários, simpósios, palestras, conferências e apoiando outras Organizações Militares;

13.2 Atender as necessidades do Setor de Aprovisionamento do batalhão;

13.3 Almeja a aquisição de materiais que atendam além dos requisitos técnicos específicos solicitados, como: economicidade, eficácia, eficiência e melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros da administração pública;

13.4 Suprir a necessidade de eventual material permanente do rancho e utensílios de cozinha importantes nas atividades básicas do aprovisionamento do 25º BC.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Para a contratação pretendida não serão necessárias adequações no ambiente interno.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Os órgãos contratados deverão adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços e fornecimento de produtos, quando couber:

15.1.1 Usar produtos e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

15.1.2 Adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

15.1.3 Observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento;

15.1.4 Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários;

15.1.5 Observar em todas as fases do procedimento licitatório as orientações e normas voltadas para a sustentabilidade ambiental, prevendo, inclusive, as recomendações quanto à responsabilidade do fornecedor pelo recolhimento e descarte do material bem como a apresentação de documentos físicos, copiados ou impressos, preferencialmente através de papel reciclado, e de forma a não frustrar a competitividade.

15.2. O Decreto Federal nº 7.404, de 23 de dezembro de 2010, cita no art. 18 que os fabricantes, importadores, distribuidores e comerciantes dos produtos e embalagens, deverão estruturar e implementar sistemas de logística reversa, mediante o retorno dos produtos e embalagens após o uso pelo consumidor, ficando estes responsáveis pela realização da Logística Reversa. Essa UASG 160204 Estudo Técnico Preliminar 63/2021 6 de 7 Logística é um instrumento de desenvolvimento econômico e social caracterizado pelo conjunto de ações, procedimentos e meios destinados a viabilizar a coleta e a restituição dos resíduos sólidos ao setor empresarial, para reaproveitamento, em seu ciclo ou em outros ciclos produtivos, ou outra destinação final ambientalmente adequada (caso houver).

15.3. A Contratada deverá retornar as embalagens vazias ao seu estabelecimento operacional logo após o seu uso, para inutilização e descarte, sendo de sua inteira responsabilidade a retirada desses materiais conforme previsto na legislação e normas ambientais para o tratamento, armazenamento, transporte e destinação do lixo ou resíduos hospitalares para os materiais compatíveis com o objeto desta licitação.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas ao longo dos estudos técnicos preliminares, a equipe de planejamento declara que a contratação é viável, tendo em vista a importância da aquisição de material permanente e utensílios de cozinha de modo a auxiliar o setor de abastecimento responsável pela alimentação dos militares do 25º BC

17. 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](#).

Despacho: Viável para a aquisição de materiais permanentes e utensílios de cozinha

FELIPE GABRIEL CUNHA OLIVEIRA

Encarregado do Setor de Abastecimento

Despacho: Viável para aquisição de material permanente e utensílios de cozinha

JOSE RIBAMAR DA COSTA JUNIOR

Fiscal Administrativo

Despacho: Viável para aquisição de material permanente e utensílios de cozinha

ROGERIO ALEX AQUINO DE CASTRO

Ordenador de despesas