



MINISTÉRIO DA DEFESA  
EXÉRCITO BRASILEIRO  
8º ESQUADRÃO DE CAVALARIA MECANIZADO  
(ESQUADRÃO RAFAEL PINTO BANDEIRA)

**Estudo Técnico Preliminar 38/2026**

## 1. Informações Básicas

**Número do Processo:** Conforme Processo Eletrônico

**Assunto:** Aquisição de Material Permanente do 8º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado

## 2. Descrição da necessidade

### 2.1. Contextualização Geral:

#### 2.1.1 Organização Militar

O 8º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado (8º Esqd C Mec), é uma Organização Militar (OM) localizado na Av. Orleans, 651 – Guarujá, Porto Alegre - RS, e é subordinado a 8ª Brigada de Infantaria Motorizada, localizada em Pelotas-RS.

O 8º Esqd C Mec possui atribuições operacionais, cumprindo sua missão constitucional, além de possuir autonomia administrativa patrimonial e orçamentária.

#### 2.1.2 Área Requisitante

O Aprovisionamento é o setor responsável pelo planejamento, compra, armazenamento e distribuição de todos os materiais e insumos necessários para a confecção dos alimentos no âmbito da Organização Militar, competindo-lhe assegurar a adequada alimentação da Tropa.

No presente caso, a demanda decorre da necessidade de recomposição/substituição de materiais sob sua responsabilidade, cabendo ao setor requisitante identificar a necessidade, estimar quantitativos e acompanhar o recebimento e armazenamento dos bens adquiridos.

## 2.2 Necessidade da Contratação

### 2.2.1 Situação

Atualmente o Setor de Aprovisionamento necessita da aquisição de equipamentos, devido às péssimas condições apresentadas pelos que estão pra serem substituídos, que estão em desuso. A falta desse material está afetando diariamente o armazenamento e a confecção oportuna dos nossos gêneros alimentícios.

### 2.2.2 Necessidade

Desta forma, a presente contratação visa retomar o controle do armazenamento e da produção dos gêneros, garantindo melhor transparência dos processos.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
APROVISIONAMENTO	NATHALIE DE AGUIAR SOUSA - 3º Sgt Int

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

### 4.1 Natureza da Contratação

Os itens do presente processo são considerados **comuns**, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos neste processo, por meio de especificações usuais no mercado.

#### 4.2 Natureza continuada ou não continuada

Os itens do presente processo são considerados de natureza não continuada, porque se trata da contratação pontual de entrega imediata de bens / prestação de serviços, ou seja, uma necessidade que atenderá um momento específico de necessidade do órgão, não sendo necessário seu fornecimento / prestação por vários períodos sucessivamente. Uma vez finalizada a entrega, resolve-se a necessidade que deu azo ao contrato

#### 4.3 Duração inicial do contrato

O contrato do presente processo terá duração de 02 (dois) meses, tendo a vista este período ser suficiente para atender todos os seguintes prazos envolvidos da contratação:

- Prazo de entrega/fornecimento: 30 (trinta) dias corridos;
- Prazo de prorrogação de entrega/fornecimento: 05 (cinco) dias úteis;
- Prazo de substituição/reparo: 05 (cinco) dias úteis;
- Prazo de recebimento provisório: 01 (um) dia útil;
- Prazo de recebimento definitivo: 10 (dez) dias úteis;
- Prazo de prorrogação do recebimento definitivo: 10 (dez) dias úteis;
- Prazo de liquidação: 10 (dez) dias úteis;
- Prazo de prorrogação da liquidação: 10 (dez) dias úteis;
- Prazo de pagamento: 10 (dez) dias úteis;

#### 4.4 Sustentabilidade

Os itens do presente processo **não estão** sujeitos a critérios de sustentabilidade, porque não foram encontradas informações após consulta no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, nem requisitos técnicos previstos em Leis, Decretos, Instruções Normativas, Resoluções, Portarias e normas da ANVISA, do INMETRO, do Ibama, do CONAMA, do painel de legislação ambiental do Ministério do Meio Ambiente.

#### 4.5 Catálogo eletrônico de padronização

Os itens do presente processo **não seguem** um catálogo eletrônico de padronização, porque ainda não estão previstos após consulta no endereço: <https://www.gov.br/pncp/pt-br/catalogo-eletronico-de-padronizacao>.

#### 4.6 Padronização e indicação de marcas ou modelos

Os itens do presente processo **não estão** sujeitos à indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), porque podem ser aceitos diversos modelos ou marcas disponíveis no mercado, pois não há necessidade de padronização nem problemas de compatibilidades.

#### 4.7 Vedação de marcas ou modelos

Os itens do presente processo **não estão** sujeitos à vedação de marca(s), característica(s) ou modelo(s), porque não foram identificadas marcas/modelos que não possam atender a esta necessidade de contratação.

#### 4.8 Necessidade de amostras, prova de conceito, protótipo ou testes

Os itens do presente processo **não necessitam** de prova de conceito, amostra, protótipo, testes nem outras formas de avaliação de conformidade do objeto aos licitantes provisoriamente em primeiro lugar, porque não se tratam de itens de alta complexidade e que podem trazer riscos à administração, e suas características são bem conhecidas no mercado.

#### 4.9 Carta de solidariedade

Os itens do presente processo **não necessitam** de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, porque são considerados itens que qualquer fornecedor, revendedor ou distribuidor possui autonomia para fornecimento, revenda ou distribuição.

#### 4.10 Subcontratação

O presente processo **não permite** a subcontratação, porque se trata de fornecimento de materiais sem a necessidade de serviços acessórios.

#### 4.11 Garantia de execução

O presente processo **exige** garantia de execução, porque não se trata de materiais de alta complexidade e que podem trazer riscos à administração.

#### 4.12 Garantia de manutenção e/ou assistência técnica

O presente processo **exige** garantia de manutenção e/ou assistência técnica conforme estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor), porque **se trata de materiais/serviços de alta complexidade e que podem trazer riscos à administração.**

#### 4.13 Vistoria prévia

O presente processo não necessita de vistoria prévia do local de execução porque se trata unicamente de fornecimento de materiais, não sendo necessário avaliar condições e peculiaridades do objeto a ser contratado.

#### 4.14 Instalação de escritório

O presente processo **não necessita** de instalação de escritório por parte da contratada em local próximo à execução porque se trata unicamente de fornecimento de materiais, não sendo necessárias gestões da contratada na execução.

#### 4.15 Instalação de escritório

O presente processo **não exige** transição contratual, porque os itens do presente processo não são considerados de natureza continuada, não havendo transição contratual entre duas contratadas.

#### 4.16 Sistema de Registro de Preços (SRP)

O presente processo **não se trata de Sistema de Registro de Preços**, porque o presente processo não se enquadra em nenhuma possibilidade do Art. 3º, parágrafo único, do Decreto nº 11.462, de 2023.

## 5. Levantamento de mercado

### 5.1 Restrições do mercado

Após o levantamento de mercado a **quantidade de fornecedores não foi considerada restrita**, não havendo necessidade de os requisitos que limitam a participação serem flexibilizados, podendo a necessidade ser atendida com ampla concorrência de mercado.

### 5.2 Prospecção e Análise das Alternativas de Solução:

Foi realizada a prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções no mercado para o fornecimento da Balança Eletrônica. O objetivo principal foi identificar a forma que melhor atende às necessidades estruturais do 8º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado, considerando os princípios da economicidade, eficiência e qualidade. A análise abrangeu diferentes fornecedores e modelos de entrega, buscando as melhores condições para a Administração Pública.

## 6. Descrição da solução como um todo

### 6.1 Modalidade de Contratação

Dispensa de licitação com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, em razão do valor estimado da contratação estar abaixo do limite legal para bens e serviços comuns, observando-se os princípios da economicidade e da vantajosidade.

A presente contratação não caracteriza fracionamento indevido de despesa, estando restrita ao limite legal aplicável e não havendo contratação anterior de objeto de mesma natureza que, somada, ultrapasse o limite estabelecido no presente exercício financeiro.

### 6.2 Elementos a se produzir/ contratar/executar

O presente processo trata de aquisição de materiais permanentes com serviços acessórios. A **especificação** dos itens encontra-se completa e compreensível na tabela com a descrição destes no presente processo. A **produção** estará a cargo dos produtores e / ou fabricantes seguindo as regulamentações vigentes. O **fornecimento / distribuição / transporte** estará a cargo da contratada seguindo as regulamentações vigentes. O **armazenamento** após o recebimento estará a cargo do órgão contratante seguindo as regulamentações vigentes. A **operação** estará a cargo do órgão contratante seguindo as regulamentações vigentes conforme a sua necessidade. A **manutenção**

estará a cargo do contratada seguindo as regulamentações e garantias vigentes. A **assistência técnica** será necessária para estes itens. A **destinação final** estará a cargo do órgão contratante seguindo as regulamentações vigentes.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem contratadas

7.1. No intuito de evitar estimativa de quantidades de materiais menores que as necessidades, levando à falta de produtos para atender à necessidade da contratação, o presente setor requisitante, levantou as necessidades desta OM embasada nas quantidades necessárias ao atendimento das demandas. As quantidades seguem descritas abaixo:

Item	Especificação	CATMAT	Und Med ida	Qtd	Valor de Referênci a	Valor Total
01	<p><b>Denominação:</b> Modeladora de Pães Braesi MB-35/1 C/ Pedestal 35cm</p> <p>MODELADORA MASSA PANIFICAÇÃO, TIPO MONOFÁSICA, POTÊNCIA MOTOR 1/5 CV, TENSÃO ALIMENTAÇÃO 220 V, CAPACIDADE PRODUÇÃO 15KG DE MASSA POR PASSADA, CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS 2 ROLOS AMASSADORES COM COBERTURA EM CROMO</p> <p><b>Descrição:</b></p> <p><b>-Cilindro:</b> 350 mm para modelagem de massas variadas;</p> <p><b>-Capacidade:</b> ideal para pães de 20 g a 1 kg;</p> <p><b>-Frequência:</b> 50   60 hz;</p> <p><b>-Potência do motor:</b> 1/4 cv;</p> <p><b>-Consumo:</b> 0,5 kW/h;</p> <p><b>-Dimensões (AxLxP):</b>            Altura: 120 cm;            Largura: 53 cm;            Profundidade: 80 cm;</p> <p><b>-Peso:</b> 60 kg.</p>	<b>Código 628037 – Modeladora Massa Panificação</b>	Und	1	5000,00	5000,00
02	<p><b>Denominação:</b> Liquidificador Mondial Turbo Power L-99 FB Preto com Filtro 3 Velocidades 550W</p> <p><b>Descrição:</b></p> <p><b>-Marca:</b> Mondial</p> <p><b>-Referência:</b> 1518-02</p> <p><b>-Modelo:</b> L-99 FB</p> <p><b>-Linha:</b> Potência Turbo</p>	<b>Código 607776 – Liquidificador</b>	Und	1	120,00	120,00

	<p>-Material do Copo:SAN Cristal</p> <p>-Registra Total do Copo:2,2L</p> <p>-Capacidade Útil do Copo:1,6L</p> <p>-Material da Base:Polipropileno</p> <p>-Velocidades:3</p> <p>-Potência:550W</p> <p>-Painel :Analogico</p> <p>-Material das Lâminas:Aço inoxidável</p> <p>-Voltagem:220V</p> <p>-Tipo de Tomada:10A</p> <p>-Consumo aproximado de energia:0,5 kW/h</p> <p>-Cor:Preto</p> <p>-Certificado Homologado pelo Inmetro Número:BR-26142004</p> <p>-Peso do Produto2kg</p> <p>-Dim Lógico do Produto:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Largura: 21cm</li> <li>• Altura: 41cm</li> <li>• Profundidade: 20cm</li> </ul> <p>-Prazo de Garantia:01 ano (3 meses de garantia legal e mais 9 meses de garantia especial concedida pelo fabricante).</p> <p>-Conteúdo da peça:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 01 Liquidificador</li> <li>• 01 Filtro</li> <li>• 01 Manual de Instruções</li> </ul>					
03	<p><b>Denominação:</b> Sanduicheira Elétrica Progás PR500 E 2.4 kW Comercial Prateada 220V</p> <p><b>Descrição:</b></p> <p>-Dimensões: 484 mm x 168 mm x 430 mm.</p> <p>-Material da Sanduicheira: aço inoxidável.</p> <p>-Com medidor de temperatura.</p> <p>-Sanduicheira com tampa.</p> <p>-Pesa 9,7 kg.</p> <p>-Potência de 2.4 kW.</p>	<p><b>Código</b> <b>605389 –</b> <b>Sanduicheira</b></p>	Und	2	1000,00	2000,00
04	<p><b>Denominação:</b>ESTANTE METÁLICA,</p> <p><b>Descrição:</b> <b>MATERIAL AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 OU 430 18.8 COM ESPESSURA DE CHAPA #22 (0,8mm),</b></p>	<p><b>Código</b> <b>229793 –</b> <b>Estante</b></p>	Und	5	1800,00	9000,00

	<b>DIMENSÕES:180 cm x 90 cm x 50 cm , TIPO PRATELEIRAS GUARDA-LOUÇAS, QUANTIDADE PRATELEIRAS 4 UN</b>					
05	<p>Denominação:Balança Digital De Inox Cozinha 10kg Alta Precisão Dieta Fit - FRIGOPRO</p> <p>Descrição:</p> <p>Com capacidade de 10 kg e precisão de 1 grama, a balança digital de inox da Frigopro é ideal para precisão exata em cozinhas profissionais.</p> <p>" Balança Digital de Inox para Cozinha da Frigopro é uma ferramenta ideal para chefs e cozinheiros que desabilitam exceções em suas receitas. Com capacidade de 10 kg e precisão de 1 grama, essa balança permite pesar ingredientes com exatidão, garantindo o sucesso de qualquer prato.</p> <p>Fabricado em aço inoxidável, a balança é resistente e fácil de limpar, sendo perfeita para ambientes comerciais de alta rotatividade. Sua viseira digital facilita a leitura dos valores, enquanto o design compacto garante que a balança seja prática e fácil de armazenar.</p> <p>Ideal para bares, restaurantes e cozinhas profissionais, esta balança oferece durabilidade e eficiência, permitindo que os ingredientes sejam avaliados com precisão e confiança em cada uso.</p> <p>Lista de embalagens:</p> <p>1* Balança de cozinha</p>	Código 305918 – Balança Eletrônica	Und	2	40,00	80,00

	<p>1* Manual do usuário</p> <p><b>SENSORES DE PESAGEM PRECISOS AVANÇADOS</b> - Esta balança de cozinha digital equipada com 4 sensores de alta precisão que medem o peso com precisão. Pesa até 22 lb / 10 kg com graduações precisas de 0,01 oz (1 g).</p> <p><b>SEGURO PARA MEDIR SEM PREOCUPAÇÕES</b> - Feito de plataforma de aço inoxidável 304 de grau alimentar que é mais saudável do que outra plataforma. Em comparação com outra plataforma de plástico, não há dúvida de que nossa balança de alimentos tem uma melhor qualidade e maior vida útil. Observe que este alimento escala não é resistente à água.</p> <p><b>MULTI-FUNÇÕES E FÁCIL DE USAR</b> - Pressione o botão "Z / T / ON / OFF", você pode ligar a escala e zerar a escala como quiser.</p> <p>Pressione o botão "UNIT", você pode medir em ml, lb/oz, gramas e onças.</p> <p>Ele desliga automaticamente após 60 segundos, ilumina 10 segundos, economiza energia e é ecologicamente correto.</p> <p><b>VISOR LCD CLARO</b> - O display LCD grande e claro garante que a medição pode ser lida facilmente, seja na condição de luz forte ou fraca.</p> <p>Uma balança perfeita para cozinhas, laboratórios químicos, para nutricionistas e qualquer outra atividade que necessite de pesos precisos. Ideal para qualquer ambiente com seu design arrojado.</p>					
--	--	--	--	--	--	--

06	<p>Denominação:Termômetro Infravermelho Digital Industrial, LCD, -50°C a 380°C, Medição Sem Contato para Forno e Freezer</p> <p>Descrição:</p> <p>Apresentamos o termômetro infravermelho digital KLX GM320, uma ferramenta essencial para medições precisas de temperatura sem contato. Com uma ampla faixa de medição de -50°C a 380°C, este dispositivo versátil é perfeito para uso em ambientes industriais, culinários e de armazenamento. O display LCD de fácil leitura fornece leituras claras e instantâneas, enquanto o design ergonômico com empunhadura pistola garante conforto durante o uso prolongado. Ideal para medir temperaturas em fornos, freezers, equipamentos industriais e alimentos, sem necessidade de contato direto. O termômetro possui função de alternância entre Celsius e Fahrenheit, além de um prático botão de retenção de leitura para maior precisão. Seu corpo resistente em amarelo e preto é construído para durar, mesmo em ambientes industriais exigentes. Este instrumento é indispensável para profissionais que necessitam de medições térmicas rápidas e precisas em suas operações diárias.</p>	Código 600067 – Termômetro	Und	1	50,00	50,00
07	<p>Denominação: Termômetro Culinário Digital 24cm Aço Inox Espeto para Carnes, Óleo e Doces com Desligamento Automático</p> <p>Descrição: O Termômetro Culinário Digital TP101 com</p>	Código 258076 – Termômetro	Und	1	27,98	27,98

<p>Espeto é o aliado perfeito para quem busca precisão e praticidade na cozinha. Com uma ampla faixa de medição de -50°C a 300°C, este termômetro é ideal para verificar a temperatura de carnes, assados, líquidos, caldos e muito mais. Seu display LCD de fácil leitura exibe os resultados de forma clara e rápida, garantindo que seus alimentos sejam preparados sempre na temperatura ideal. O espeto em aço inoxidável é resistente e higiênico, penetrando facilmente nos alimentos para uma medição precisa. Conta com funções práticas como botão ON/OFF, seleção de °C ou °F, e função HOLD para manter a leitura na tela. Compacto e leve, cabe facilmente em qualquer gaveta ou utensílio de cozinha. Perfeito para uso doméstico, churrascos e preparo de receitas que exigem controle rigoroso de temperatura. Facilite o seu dia a dia na cozinha com este termômetro digital versátil e confiável!</p> <p><u>Características especiais</u></p> <p>Regulável De 50 A 300°C</p> <p>Tipo de tela Analógico Com Marcações De Temperatura</p> <p>Fonte de energia:Elétrico Bivolt</p> <p>Tipo de bateria:Bateria não-padrão (necessita de baterias)</p> <p>Classificação de temperatura máxima:300 Graus Celsius</p> <p>Tempo de resposta:30 Segundos</p> <p>Reutilização:Reutilizável</p> <p>Unidade de imersão15 Centímetros</p> <p>Classificação de temperatura mínima50 Graus Celsius</p> <p>Utilização interior, exteriorÁrea interna</p>					
---	--	--	--	--	--

VALOR TOTAL						16.277,98

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**8.1 Valor Estimado:** R\$ 16.277,98 (dezesesseis mil e duzentos e setenta e sete reais e noventa e oito centavos)

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

**9.1.** Não é viável o parcelamento do material tendo em vista que visa atender uma demanda urgente e pontual.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

**10.1.** Contratações correlatas são aquelas que guardam relação com o objeto principal interligando-se a essa aquisição de materiais, mas que não precisam, necessariamente, ser adquiridas para a completa prestação do objeto principal.

**10.2.** As Contratações interdependentes são aquelas que precisam ser contratadas juntamente com o objeto principal para a sua completa prestação.

**10.3.** Não se aplicam às contratações correlatas ou interdependentes no presente processo licitatório.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

**11.1** O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual para o ano de 2026, conforme DFD anexa ao processo digital da presente contratação.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

### 12.1. Resultados

Os resultados pretendidos é o de cumprir os princípios da vantajosidade, economicidade, eficácia e eficiência, proporcionando melhores condições as dependências do 8º Esquadrão de Cavalaria Mecanizado, evitando-se a degradação do Patrimônio Público.

### 12.2. Benefícios

A aquisição do material permanente deste estudo é importante e necessária, visto que contribuem para uma melhora na confecção e armazenamento dos gêneros no Setor de Aproveitamento desta Organização Militar.

## 13. Providências a serem adotadas

**13.1** Foram realizados levantamentos de ações necessárias para que a aquisição possa surtir seus efeitos, com os responsáveis por estes ajustes nos diversos setores.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

**14.1** A presente contratação não possui impactos ambientais.

## 15. Declaração de Viabilidade

**15.1** Este setor requisitante declara esta contratação viável.

**NATHALIE DE AGUIAR SOUSA - 3º Sgt Int**  
**Auxiliar do Setor de Aproveitamento**