

## 63 BATALHAO DE INFANTARIA

**Estudo Técnico Preliminar 17/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo:

**2. Descrição da necessidade**

**2.1.** O Setor de Aprovisionamento do 63º Batalhão de Infantaria é responsável pelo fornecimento diário de refeições ao efetivo da sede da Organização Militar, de forma contínua e ininterrupta.

**2.2.** A necessidade da contratação decorre da indispensabilidade de renovação dos equipamentos de cozinha, essenciais para o adequado armazenamento e preparo das refeições destinadas à tropa. A obsolescência e o desgaste natural dos atuais equipamentos comprometem a eficiência, a segurança alimentar e a regularidade do serviço prestado. A não realização da contratação inviabilizará a substituição dos equipamentos de cozinha, podendo ocasionar a interrupção do fornecimento de refeições e, por consequência, comprometer o atendimento da tropa. Tal situação afetaria diretamente a manutenção das atividades administrativas, operacionais e de instrução do 63º Batalhão de Infantaria, prejudicando o cumprimento da missão institucional.

**3. Área requisitante**

| Área Requisitante | Responsável               |
|-------------------|---------------------------|
| Aprovisionamento  | Matheus Henrique dos Reis |

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

**4.1.** A contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrente da boa execução do objeto.

**4.2.** Os objetos referentes a esta aquisição deverão ser entregues pelo fornecedor, denominado de "Contratado", de acordo com as especificações abaixo:

4.2.1. Atendimento às normas da ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas;

4.2.2. Certificação do INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia.

**5. Levantamento de Mercado**

**5.1.** Foram analisadas as contratações efetuadas por outras UASGs, onde verificou-se que foi utilizada a seguinte metodologia para a referida contratação: Pregão Eletrônico na modalidade menor preço.

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

**6.1.** Contratação de fornecedores para fornecimento dos equipamentos e utensílios de cozinha, a fim de atender as necessidades do Setor de Aprovisionamento do 63º Batalhão de Infantaria.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 As quantidades dos materiais são justificadas por uma combinação de critérios técnicos, normativos, experiência prévia e necessidades específicas do 63º BI, dentro dos padrões de qualidade, prazos e orçamento estabelecidos.

7.2 O cronograma de contratação será dentro da necessidade, e da disponibilidade de recursos financeiros da Administração.

| ITEM | Cat Mat | Descrição/ Especificação  | Unidade de Medida | Qtd | Valor Unitário Máximo Aceitável | Total           |
|------|---------|---|-------------------|-----|---------------------------------|-----------------|
| 1    | 239902  | Fogão Industrial Material: Ferro Fundido, Funcionamento: Gás, Comprimento: 2.280 MM, Largura: 1.060 MM, Altura: 800 MM, Tipo Uso: Cozinhar Alimentos, Características Adicionais: Sem Forno/Grelhas De 40x40 Cm /Queimadores Duplos , Quantidade Bocas: 8   | Und               | 2   | R \$ 2.950,00                   | R \$ 5.900,00   |
| 2    | 256055  | Forno Industrial Tipo: A Gás , Material: Chapa Aço Inoxidável , Tensão Alimentação: 220/380 V, Características Adicionais: Com 2 Assadeiras, Porta Refratária, Prateleira, Comprimento: 930 MM, Largura: 900 MM, Altura: 1.825 MM, Consumo: 1,34 KG/H, Capacidade: 22,40 L, Material Puxador: Baquelite , Consumo Médio: 1,25 KG/   | Und               | 2   | R \$ 76.200,00                  | R \$ 152.400,00 |
| 3    | 615224  | Caldeirão Material: Aço Inox Aisi 304 , Capacidade: 300 L, Dimensões: 1170 X 1220 X 1250 MM, Tipo Aquecimento: Gás (Glp/Gn), Características Adicionais: Com Mexedor Elétrico 220 V, 7,5 Cv, Temperatura De Trabalho: +50 A +160 °  | Und               | 4   | R \$ 19.500,00                  | R \$ 78.000,00  |
| 4    | 330755  | Armário Panificação Material: Aço Inox , Altura: 2,05 M, Largura: 1,88 M, Profundidade: 1,33 M, Aplicação: Acondicionamento Massa Pães Em Fermentação, Quantidade Bandejas: 20 U  | Und               | 2   | R \$ 2.324,83                   | R \$ 4.649,66   |
| 5    | 319253  | Equipamento Multiuso Cozinha Material Estrutura: Aço Inoxidável Aisi 304 , Comprimento: 700 MM, Largura: 750 MM, Altura: 1900 MM, Material Isolamento: Espuma Poliuretano Injetado , Quantidade Portas: 2 UN, Aplicação: Distribuição De Alimentos Quentes, Características Adicionais: Prateleiras Internas C/ Encaixe Cantoneira, Resis, Tipo Funcionamento: Aquecido , Voltagem: 220 V, Resistência: 1.000 | Und               | 4   | R \$ 6.450,22                   | R \$ 25.800,88  |
| 6    | 432552  | Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 500 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Tripla função; Eficiência Energética Etiqueta "A"   | Und               | 6   | R \$ 3.400,00                   | R \$ 20.400,00  |
| 7    | 615122  | Lava-Louças Material: Aço Inoxidável Aisi 304 , Tensão: 220 / 380 / 440 V, Consumo De Água Por Ciclo: 300 L/H, Temperatura De Lavagem: 62 A 71 °C, Temperatura Secagem: 85 ° C, Potência: 52 / 56,6 KW, Dimensões: 270 X 80 X 185 CM, Capacidade Por Ciclo: 100 / 150 / 225 Cesto/Hora  | Und               | 2   | R \$ 17.663,85                  | R \$ 35.327,70  |
|      |         | Forno Industrial Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação: 110 V, Comprimento: 950 MM, Largura: 650   |                   |     |                                 |                 |

|    |        |  |     |    |                    |                       |
|----|--------|--|-----|----|--------------------|-----------------------|
| 8  | 484396 | MM, Altura: 480 MM, Consumo: 2.500 W, Capacidade: 100 L, Faixa Temperatura: 0 A 300°C, Componentes: Com Cavalete Estrutura Pintada, Aplicação: Cozinha   | Und | 1  | R \$ 10.062,60     | R \$ 10.062,60        |
| 9  | 451181 | Refrigerador Alimentos Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Revestimento Externo Aço Inoxidável Escovado, Quantidade Portas: 6 UN, Capacidade: 1.553   | Und | 3  | R \$ 9.179,00      | R \$ 27.537,00        |
| 10 | 446195 | Balcão Térmico Material: Mdf E Granito, Comprimento: 330 CM, Largura: 110 CM, Altura: 157 CM, Componentes: Banho Maria E Placa Fria , Características Adicionais: Vitrine Protetora De Saliva E Iluminada De Led, Quantidade Recipiente: 14 UN, Tipo Recipientes: Com Alças Móveis E Tampa | Und | 4  | R \$ 9.194,00      | R \$ 36.776,00        |
| 11 | 239459 | Bancada Material: Aço Inoxidável, Tipo: Liso, Comprimento: 235 CM, Largura: 60 CM, Características Adicionais: Com Corte Para Coluna   | Und | 10 | R \$ 1.921,97      | R \$ 19.219,70        |
|    |        |  |     |    | <b>VALOR TOTAL</b> | <b>R\$ 411.423,88</b> |

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 411.423,88

- 8.1. A estimativa do valor da contratação é de R\$ 411.423,88 (quatrocentos e onze mil quatrocentos e vinte e três reais e oitenta e oito ), que é a soma do produto do valor de referência de cada item a ser licitado pela quantidade do item.
- 8.2. Foi realizada uma análise entre a média e a mediana dos valores de mercado pesquisado e optou-se por usar como valor de referência aquele critério que teve mais ocorrências. Neste caso, a mediana foi menor na maioria dos casos e, portanto, foi adotada como critério para todos os itens.

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

9.1 Em observância ao disposto no art. 9º, inciso VII, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 58, de 2022, que determina a avaliação da possibilidade de **parcelamento** do objeto na fase de planejamento da contratação, bem como ao art. 18, § 1º, inciso VIII, da Lei nº 14.133, de 2021, que estabelece o parcelamento como regra.

*Art. 40. § 2º Na aplicação do princípio do parcelamento, referente às compras, deverão ser considerados:*

*I - a viabilidade da divisão do objeto em lotes;*

*II - o aproveitamento das peculiaridades do mercado local, com vistas à economicidade, sempre que possível, desde que atendidos os parâmetros de qualidade; e*

*III - o dever de buscar a ampliação da competição e de evitar a concentração de mercado.*

*§ 3º O parcelamento não será adotado quando:*

*I - a economia de escala, a redução de custos de gestão de contratos ou a maior vantagem na contratação recomendar a compra do item do mesmo fornecedor;*

*II - o objeto a ser contratado configurar sistema único e integrado e houver a possibilidade de risco ao conjunto do objeto pretendido;*

*III - o processo de padronização ou de escolha de marca levar a fornecedor exclusivo.*

9.2 Da análise do objeto verifica-se que o fracionamento do objeto busca ampliar a competitividade, possibilitando a participação de um maior número de fornecedores especializados, o que tende a gerar condições mais vantajosas à Administração.

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

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

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

11.1. A presente contratação encontra respaldo institucional conforme previsão no Plano de Contratação Anual do 63º Batalhão de Infantaria, sendo uma demanda de aquisição realizada anualmente.

11.2. A efetivação da referida contratação visa viabilizar o atingimento dos Objetivos estabelecidos no Plano de Gestão da Unidade.

## **12. Benefícios a serem alcançados com a contratação**

12.1. Com a aquisição dos equipamentos de cozinha necessários, será permitido manter o adestramento dos quadros do Setor de Aproveitamento para as atividades previstas para este Setor em tempo de paz ou guerra, bem como permitirá a manutenção dos trabalhos de todos os militares da OM nas mais diversas atividades e operações.

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

13.1. A presente contratação requer o acompanhamento de profissional qualificado para analisar, julgar e receber os materiais solicitados, de forma a verificar que todas as especificações técnicas e exigências solicitadas foram cumpridas.

## **14. Possíveis Impactos Ambientais**

14.1. O Setor Técnico observou as diretrizes contidas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis/AGU, do qual extraiu orientações acerca das ações de sustentabilidade. O fornecedor contratado, por sua vez, deverá atender às condições de sustentabilidade descritas nesse guia, disponível no sítio eletrônico da Advocacia-Geral da União (<https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/licitacoes-sustentaveis>).

14.2 Essas diretrizes reforçam o compromisso com práticas sustentáveis e alinhadas aos princípios de responsabilidade ambiental.

## **15. Declaração de Viabilidade**

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

### **15.1. Justificativa da Viabilidade**

Este Estudo Técnico Preliminar (ETP) mostra-se viável tendo em vista entre outros fatores a identificação clara da necessidade, contando com a descrição precisa do problema a ser resolvido, sob a ótica do interesse público. Consta ainda um estudo de custo-benefício, sendo realizada uma estimativa de valor, comprovando a vantajosidade econômica da contratação. Há ainda requisitos técnicos e de sustentabilidade, sendo realizada a definição de critérios de desempenho, qualidade e normas ambientais que a solução deve atender. Por fim, há o posicionamento conclusivo, sendo realizada a devida adequação da contratação para resolver o problema das portas do Setor de Aproveitamento, alinhada com o planejamento do Batalhão.

## 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 HENRIQUE DOS REIS**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 15:40:53.*

### **ITALO CARLOS ALVES FERNANDES**

Membro da comissão de contratação



*Assinou eletronicamente em 14/05/2026 às 15:31:13.*