

4. BATALHAO DE INFANTARIA DE SELVA/MES/AC

Estudo Técnico Preliminar 11/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 65323.002038/2026-67

2. Descrição da necessidade

1. Descrição da necessidade

Aquisição de materiais permanentes de equipamentos de cozinha para mobiliar as estruturas do setor de provisionamento do Comando de Fronteira Acre/4ºBis e também seus respectivos pelotões de fronteira.

Item	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	Und de Forn	Qtde
1	Amassadeira rápida com capacidade para aproximadamente 25 kg (Modelo AR 25), para preparar diferentes tipos de massas. Características: alta durabilidade; motor potente; prepara massas em até 10 minutos; dispensa a necessidade de sovar a massa; corpo em aço SAE 1020; tacho e revestimento em aço inox 304. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	2
2	Armário para panificação destinado ao acondicionamento de pães e massas diversas. Material: aço inox; altura: entre 1,93 m e 2,00 m; largura: aproximadamente 60 cm a 63 cm; profundidade: aproximadamente 74 cm. Características adicionais: pés com rodízios. Capacidade: 20 esteiras.	Und	4
3	Cilindro sovador (Modelo CS 500) para preparação de massas de pães, pizzas, entre outros. Fabricado com materiais de alta qualidade, resistente e durável, garantindo longa vida útil. Equipado com bandeja em aço inox e capacidade mínima para 15 kg de massa por operação. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	2
4	Fogão industrial de alta pressão, com 8 bocas simples. Estrutura em aço inoxidável com grelhas em ferro fundido. Possui 8 queimadores simples com as seguintes dimensões mínimas das bocas: 40 cm x 40 cm (diâmetro mínimo de 175 mm). Perfil mínimo entre as bocas: 10 cm. Qualidade similar ou superior à marca de referência, fabricado em aço inox 430. Bocas: 8. Largura da frente: mínimo 195 cm; profundidade: mínimo 114 cm; altura: mínimo 80 cm.	Und	6

5	Forno de pizza industrial a gás, equipado com pedra refratária de aproximadamente 100 cm x 68 cm para assar pizzas, bolos e similares. Estrutura em aço inox. Dimensões aproximadas: altura de 1270 mm (altura total de 1530 mm); largura de 1120 mm; profundidade de 975 mm. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	2
6	Liquidificador industrial basculante com capacidade para aproximadamente 25 litros e copo monobloco. Características técnicas mínimas: potência de 1,0 CV; rotação de 3.500 RPM; voltagem bivolt (127/220 V). Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	4
7	Máquina de fabricar gelo. Características técnicas mínimas: produção de 40 kg/dia a 45 kg/dia; capacidade do depósito de armazenamento de 20 kg. Gabinete fabricado em aço inox. Funcionalidades: produção rápida com opção de dois tamanhos de gelo (cubos grandes e pequenos). Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2
8	Moedor de carne industrial com corpo fabricado em aço inoxidável. Capacidade de moagem: mínimo de 300 kg/h. Características técnicas: bocal 22; tensão 220 V; altura até o centro do disco de aproximadamente 260 mm; potência do motor de 3 CV. Desempenho: moagem em disco (5 mm) de aproximadamente 3,3 kg/min e remoagem em disco (5 mm) de até 6,6 kg/min. Material da bandeja: aço inoxidável. Dimensões aproximadas da máquina (C x L x A): 845 mm x 410 mm x 530 mm. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	4
9	Buffet refrigerado (Modelo Vitra) com capacidade para 6 cubas. Destinado à conservação e exposição de alimentos. Sistema de refrigeração: estática, com serpentina embutida no tanque. Temperatura: 0 °C a +7 °C, controlada por termostato. Revestimento: interno da base em aço pré-pintado; saia e passagem de ar em aço revestido; externo do tanque em aço inox 304. Características adicionais: pés niveladores; protetor salivar com ajuste de posição em vidro temperado; tampo em vidro com serigrafia. Consumo: 4,49 kWh/dia. Peso aproximado: 66 kg. Observação: o equipamento não acompanha cubas. Qualidade similar ou superior à marca de referência, Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009. Qualidade similar ou superior à marca de referência Modelo Vitra ou equivalente, (apenas para referência).	Und	3

10	Refresqueira 2 Reservatórios 16l Inox Capacidade em volume mínima de 32 L Material do corpo Aço inoxidável, Material da torneira Plástico, similar ou superior a marca venancio, apenas para referência.	Und	2
11	Batedeira planetária 12 litros Potência: 800 W, Frequência: 60 Hz Voltagem: bivolt automática Consumo: 6,4 kW/h Dimensões (AxLxP): 62 x 37 x 56 cm, Peso: 32,8 kg.	Und	2
12	Mesa Redonda Dobrável de Plástico Maleta- 150cm - Design moderno e exclusivo proporcionando qualidade e segurança. Com estrutura em aço, pintura de alta qualidade e eletrostática, que garante uma ótima vida útil ao produto, além de muito firme, forte e resistente. Fácil de montar e Desmontar.	Und	20
13	Buffet térmico projetado para aquecimento e exposição de alimentos. Fabricado integralmente em aço, com sistema de aquecimento por banho-maria através de resistências blindadas. Temperatura: ajustável entre 30 °C e 65 °C via termostato. Características: protetor salivar regulável em vidro temperado; iluminação em LED; pés niveladores para ajuste em pisos desnivelados. Capacidade configurável para: 6 cubas GN 1/2 (100 mm) + 2 cubas GN 1/1 (100 mm) ou 2 cubas GN 1/1 (200 mm). Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	6
14	Conjunto de mesa para refeitório com 6 lugares. Dimensões: 1,80 m x 0,80 m. Tampo fabricado em MDF de 15 mm, reengrossado em mais 15 mm, totalizando 30 mm de espessura na borda. Acabamento da borda em fita de PVC (30 mm x 4 mm de espessura) com envelopamento nas cores verde-oliva ou preto. Estrutura em tubo de aço com parede de 1,20 mm de espessura. Cores do tampo/estrutura: branco ou cinza. Qualidade similar ou superior à marca de referência	Und	40

15	Forno turbo elétrico (Modelo Twister) com capacidade para 10 esteiras (580 mm x 680 mm). Pannel de controle na cor vermelha; alimentação trifásica 220 V. Estrutura interna fabricada em aço SAE 1020 ou aço inox 430. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	4
16	Estufa elétrica para cozinha (Tipo: Pass-Thru refrigerado). Características técnicas: 1 porta; volume interno de 475 L; capacidade para até 34 cubas GN 1 /1. Estrutura em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2
17	Estufa elétrica para cozinha (Tipo: Pass-Thru aquecido). Características técnicas: 1 porta; volume interno de 475 L; capacidade para até 34 cubas GN 1 /1. Sistema de aquecimento controlado por termostato, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2
18	Modeladora de salgados e doces para produção de itens como brigadeiro, beijinho, churros, coxinha, quibe, empada e bolinho de bacalhau. Produção aproximada: 2.400 unidades/hora (pequenos) ou 1.200 unidades/hora (grandes). Componentes: kit de peças para até 8 tipos de formatos. Tensão: 220 V. Qualidade similar ou superior às marcas de referência V.JetFood ou Compacta Print.	Und	2
19	Processador de alimentos industrial, destinado ao corte de saladas e vegetais diversos. Material do corpo: aço inox. Tensão: 220 V; potência: 600 W. Acompanha conjunto de discos para: corte palito (julienne); raladores de 3 mm, 5 mm e 8 mm; fatiadores de 1 mm e 3 mm; e um ralador fino. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2
20	Descascador de batatas. Material do corpo: aço inoxidável. Capacidade de carga: 10 kg. Potência do motor: 1/2 HP. Tensão: bivolt (110/220 V). Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2
21	Botijão de gás com capacidade para 13 kg (P13), vazio. Somente o vasilhame, fabricado em aço de alta resistência, em conformidade com as normas técnicas da ABNT e certificado pelo INMETRO. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	30
	Botijão de gás com capacidade para 45 kg (P45), vazio. Somente o vasilhame,		

22	fabricado em aço de alta resistência, em conformidade com as normas técnicas da ABNT e certificado pelo INMETRO. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	10
23	Serra fita de coluna com mesa móvel e lâmina de 2,82 m. Fabricada em aço inox. Especificações técnicas: motor de 2 HP (1.471 W); frequência de 60 Hz; tensão bivolt. Qualidade similar ou superior à marca de referência Bermar (Modelo BM-150-BIV).	Und	2
24	Divisora de coluna para massas alimentícias. Estrutura fabricada em aço; navalhas em aço carbono; sistema de acionamento manual. Capacidade: 30 divisões por operação. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2
25	Forno turbo a gás (Modelo FTG 480) com capacidade para 16 esteiras (nas dimensões 60 cm x 80 cm, 58 cm x 70 cm, 45 cm x 65 cm ou 40 cm x 60 cm). Produção aproximada: 480 pães de 50 g por fornada. Características técnicas: temperatura máxima de 250 °C; sistema de duas turbinas para distribuição uniforme de calor; isolamento térmico em lã de compactada de 150 mm; vedação em silicone diretamente no vidro. Maçaneta com sistema de rolamentos; gaveta de queimadores com acesso frontal para manutenção; acompanha carrinho móvel ergonômico. Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi e aço inox escovado. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2
26	Estante com Prateleiras em Aço Reforçado 800kg (200kg Por Nível) - 200x60x200cm, Alta Capacidade: Suporta até 800kg distribuídos por nível, fácil de montar.	Und	20

27	Lavatório Mãos Material: Aço Inoxidável , Comprimento: 360 MM, Largura: 360 MM, Altura: 140 MM.	Und	4
28	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Sistema Degelo: Manual , Cor: Branca , Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios.	Und	10
29	Fogareiro Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud , Altura: 24 CM, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1/1 .	Und	10
30	Aparelho Ar Condicionado Tipo: Split , Modelo: Split Inverter, Capacidade Refrigeração: 60.000 BTU Frio, Tensão: 127/220 V, Características Adicionais 1: Controle Remoto.	Und	4

31	Aparelho Ar Condicionado Tipo: Split , Modelo: Split Inverter, Capacidade Refrigeração: 12.000 BTU, Tensão: 110/220 V, Características Adicionais 1: Controle Remoto/Display Digital.	Und	6

As aquisições dos materiais teve o início com estudo de diferentes cenários e melhorias em geral, envolvendo a avaliação da viabilidade e economicidade de tempo e recurso, planejando e prevendo a sua utilização. Todos os materiais e equipamentos foram pensados em melhorar os processos diários desenvolvidos pelo setor de aprovisionamento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Auxiliar do Aprovisionamento	MARCIEL CONSTANTINO LIMA

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 REQUISITOS DE QUALIFICAÇÃO:

Legitimidade dos Documentos: A contratada deverá fornecer todas as informações necessárias para comprovar a legitimidade dos atestados apresentados, incluindo:

- Estar com SICAF atualizado.
- Cópia do contrato que fundamentou a contratação.
- Endereço atual da Contratante.
- Local onde os serviços foram prestados

4.2. REQUISITOS TEMPORAIS:

Os materiais deverão ser entregues dentro do horário de expediente interno da OM, a saber: **de segunda à quinta-feira 7:30h às 16:30h e sexta-feira de 7:30h às 11:30h.**

Não será autorizada a entrada de funcionários na organização militar com trajes inadequados (ex.: regata, sem camisa, com bermuda ou chinelo). Na eventualidade de algum motorista ou funcionário ser impedido de entrar na Organização Militar por este motivo, a responsabilidade pelo atraso da prestação do serviço e/ou por eventuais custos extras (inclusive multas por atraso) decorrentes desta hipótese será do fornecedor.

4.3. REQUISITO DE SUSTENTABILIDADE:

- A Contratada deverá adotar práticas de sustentabilidade e otimização de recursos, visando a redução de desperdícios e menor poluição, tais como:
- Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e poluentes.
- Substituição de substâncias tóxicas por alternativas atóxicas ou de menor toxicidade.
- Treinamento e capacitação periódica dos empregados sobre boas práticas de redução de desperdícios e poluição.
- Implementação de práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, de acordo com o Art. 6º da **Instrução Normativa SEGES/ME nº 98/2022** e pelo **Art. 144 da Lei 14.133/2021**.

Essas melhorias visam proporcionar maior clareza e detalhamento nos requisitos, garantindo uma aquisição eficaz e alinhada com as melhores práticas.

5. Levantamento de Mercado

Parâmetro I, Pannel de Preços disponível no endereço eletrônico <http://paineldepregos.planejamento.gov.br>, utilizando por base e partir dos filtros: Ano da contratação, Unidade de fornecimento, UASG, Modalidade de contratação, Especificação do serviço. **Não foram encontrados alguns itens com sua descrição original.**

Parâmetro II, Contratação similares de outros entes públicos, em execução ou concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores À data da pesquisa de preço. **Não foram encontrados alguns itens com sua descrição original.**

Parâmetro III, Pesquisa Publicada em mídia especializada, sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que contenha a data e hora de acesso. **Foram obtidos resultados satisfatórios usando este parâmetro de pesquisa de preço**

Parâmetro IV, Sistema de Acompanhamento da Gestão, disponível no endereço eletrônico <http://sag.2icfex.eb.mil.br/sag2022/index.php>, utilizando por base e partir dos filtros: Ano da contratação, Especificação do serviço ou material, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias. **Foram obtidos resultados satisfatórios usando este parâmetro de pesquisa de preço**

Parâmetro V, Pesquisa com os Fornecedores, desde que as datas das pesquisas não se diferenciem em mais de 180 (cento e oitenta) dias. **Foram obtidos resultados satisfatórios usando este parâmetro de pesquisa de preço.**

Em síntese a maioria dos preços encontrados foram através do novo sistema de preços na plataforma do [compras.gov.com](https://compras.gov.br)

6. Descrição da solução como um todo

Eventual aquisição de máquinas e equipamentos de cozinha para atividade fim do Setor de Aproveitamento e para adequação das instalações e equipe do setor de aproveitamento ao padrão PASA (PROGRAMA DE AUDITORIA E SEGURANÇA ALIMENTAR).

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada para a presente contratação foi baseada no levantamento do histórico de aquisições do batalhão, descentralizações de créditos e necessidades apontadas pela análise da equipe do setor de aproveitamento, e ainda, no detalhamento de possíveis eventos para o exercício de 2026.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 750.177,11

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A presente solução comporta o parcelamento, uma vez que se trata da aquisição de equipamentos por itens, o que possibilita uma maior economicidade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Apesar de haver contratações correlatas, alguns dos itens objeto dessa expectativa de aquisição foram os que a ata vigente anterior não conseguiu sanar, não para a inviabilidade e contratação desta demanda.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está prevista no Plano Anual de Contratações desta Unidade Gestora, baseada nos objetivos apontados no Plano de Gestão.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- Melhoria no âmbito de trabalho;
- Excelência no serviço prestado;
- Facilitar a confecção e distribuição dos alimentos;
- Flexibilidade, possibilitando a adaptação às variações da intensidade do fluxo de suprimento diante das necessidades administrativas em tempo de paz;
- Evitar o interrupção do fluxo de apoio, evitando a paralisação de atividades essenciais por falta de suprimento ou maquinário necessário;
- Obtenção de integração da logística de forma permanente e contínua dentro das OM de suprimento do EB;
- Redução do risco logístico.
- Adequação aos padrões estipulados pelo PASA.

13. Providências a serem Adotadas

Não foi evidenciada necessidade de adequações no ambiente do órgão.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Para a presente contratação não se vislumbra impactos ambientais de maior importância.

15. Memória de Cálculo

As quantidades calculadas, foram baseadas em aquisições passadas e estudos de viabilidade para aquisição desenvolvidos pela equipe do setor de provisionamento.

-Fonte do calculo: Pedido Siscofis, ultimas aquisições, orientações da 12ª Região Militar em assuntos relacionados ao Programa de Auditoria e Segurança Alimentar (PASA), quantidade de militares que fazem refeições diárias neste Batalhão.

Item	Item	Und Forn	QNT	Valor Global	Justificativa
1	Amassadeira rápida com capacidade para aproximadamente 25 kg (Modelo AR 25), para preparar diferentes tipos de massas. Características: alta durabilidade; motor potente; prepara massas em até 10 minutos; dispensa a necessidade de sovar a massa; corpo em aço SAE 1020; tacho e revestimento em aço inox 304. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	2	R\$ 22.000,00	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
2	Armário para panificação destinado ao acondicionamento de pães e massas diversas. Material: aço inox; altura: entre 1,93 m e 2,00 m; largura: aproximadamente 60 cm a 63 cm; profundidade: aproximadamente 74 cm. Características adicionais: pés com rodízios. Capacidade: 20 esteiras.	Und	4	R\$ 6.480,00	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
3	Cilindro sovador (Modelo CS 500) para preparação de massas de pães, pizzas, entre outros. Fabricado com materiais de alta qualidade, resistente e durável, garantindo longa vida útil. Equipado com bandeja em aço inox e capacidade mínima para 15 kg de massa por operação. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	2	R\$ 24.025,00	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
4	Fogão industrial de alta pressão, com 8 bocas (todas duplas). Estrutura em aço inoxidável com grelhas em ferro fundido. Possui 8 queimadores duplos com as seguintes dimensões mínimas das bocas: 40 cm x 40 cm (diâmetro mínimo de 175 mm). Perfil mínimo entre as bocas: 10 cm. Qualidade similar ou superior à marca de referência. fabricado em aço inox 430. Bocas: 8. Largura da frente: mínimo 195 cm; profundidade: mínimo 114 cm; altura: mínimo 80 cm.	Und	6	R\$ 70.140,00	- Será utilizado na cozinha da SEDE desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
5	Forno de pizza industrial a gás, equipado com pedra refratária de aproximadamente 100 cm x 68 cm para assar pizzas, bolos e similares. Estrutura em aço inox. Dimensões aproximadas: altura de 1270 mm (altura total de 1530 mm); largura de 1120 mm; profundidade de 975 mm. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	2	R\$ 5.097,90	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
6	Liquidificador industrial basculante com capacidade para aproximadamente 25 litros e copo monobloco. Características técnicas mínimas: potência de 1,0	Und	4	R\$ 10.905,20	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF,

	CV; rotação de 3.500 RPM; voltagem bivolt (127 /220 V). Qualidade similar ou superior à marca de referência.				desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
7	Máquina de fabricar gelo. Características técnicas mínimas: produção de 40 kg/dia a 45 kg/dia; capacidade do depósito de armazenamento de 20 kg. Gabinete fabricado em aço inox. Funcionalidades: produção rápida com opção de dois tamanhos de gelo (cubos grandes e pequenos). Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2	R\$ 10.740,00	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
8	Moedor de carne industrial com corpo fabricado em aço inoxidável. Capacidade de moagem: mínimo de 300 kg/h. Características técnicas: bocal 22; tensão 220 V; altura até o centro do disco de aproximadamente 260 mm; potência do motor de 3 CV. Desempenho: moagem em disco (5 mm) de aproximadamente 3,3 kg/min e remoagem em disco (5 mm) de até 6,6 kg/min. Material da bandeja: aço inoxidável. Dimensões aproximadas da máquina (C x L x A): 845 mm x 410 mm x 530 mm. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	4	R\$ 18.688,00	- Será utilizado no açougue da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
9	Buffet refrigerado (Modelo Vitra) com capacidade para 6 cubas. Destinado à conservação e exposição de alimentos. Sistema de refrigeração: estática, com serpentina embutida no tanque. Temperatura: 0 °C a +7 °C, controlada por termostato. Revestimento: interno da base em aço pré-pintado; saia e passagem de ar em aço revestido; externo do tanque em aço inox 304. Características adicionais: pés niveladores; protetor salivar com ajuste de posição em vidro temperado; tampo em vidro com serigrafia. Consumo: 4,49 kWh/dia. Peso aproximado: 66 kg. Observação: o equipamento não acompanha cubas. Qualidade similar ou superior à marca de referência, Equipamento certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009. Qualidade similar ou superior à marca de referência Modelo Vitra ou equivalente, (apenas para referência).	Und	3	R\$ 26.701,23	- Será utilizado nos cassinos da SEDE, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
10	Refresqueira com 02 (dois) reservatórios de 16 litros cada. Características técnicas: capacidade total mínima de 32 litros; corpo fabricado em aço inoxidável; torneiras em plástico de alta resistência. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio, (apenas para referência).	Und	2	R\$ 5.308,00	- Será utilizado nos cassinos da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
11	Batedeira planetária com capacidade para 12 litros. Características técnicas: potência de 800 W; frequência de 60 Hz; tensão bivolt automática. Consumo: 6,4 kWh. Dimensões (A x L x P): 62 cm x 37 cm x 56 cm. Peso: 32,8 kg. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2	R\$ 6.480,00	- Será utilizado nos cassinos da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
	Mesa redonda dobrável em plástico (Modelo Maleta) com diâmetro de 150 cm. Design moderno e exclusivo, proporcionando qualidade e segurança. Estrutura em aço com pintura eletrostática de alta				- Será utilizado os cassinos da SEDE, desta organização militar.

12	qualidade, garantindo resistência, estabilidade e longa vida útil ao produto. Sistema de montagem simplificada, fácil de armar e desarmar. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	20	R\$ 30.000,00	- Efetivo a alimentar diário: 400 militares
13	Buffet térmico projetado para aquecimento e exposição de alimentos. Fabricado integralmente em aço, com sistema de aquecimento por banho-maria através de resistências blindadas. Temperatura: ajustável entre 30 °C e 65 °C via termostato. Características: protetor salivar regulável em vidro temperado; iluminação em LED; pés niveladores para ajuste em pisos desnivelados. Capacidade configurável para: 6 cubas GN 1/2 (100 mm) + 2 cubas GN 1/1 (100 mm) ou 2 cubas GN 1/1 (200 mm). Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	6	R\$ 64.368,00	- Será utilizado nos cassinos da SEDE, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
14	Conjunto de mesa para refeitório com 6 lugares. Dimensões: 1,80 m x 0,80 m. Tampo fabricado em MDF de 15 mm, reengrossado em mais 15 mm, totalizando 30 mm de espessura na borda. Acabamento da borda em fita de PVC (30 mm x 4 mm de espessura) com envelopamento nas cores verde-oliva ou preto. Estrutura em tubo de aço com parede de 1,20 mm de espessura. Cores do tampo /estrutura: branco ou cinza. Qualidade similar ou superior à marca de referência	Und	40	R\$ 74.460,00	- Será utilizado nos casinos da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
15	Forno turbo elétrico (Modelo Twister) com capacidade para 10 esteiras (580 mm x 680 mm). Pannel de controle na cor vermelha; alimentação trifásica 220 V. Estrutura interna fabricada em aço SAE 1020 ou aço inox 430. Qualidade similar ou superior à marca Venâncio (apenas para referência).	Und	4	R\$ 41.000,00	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
16	Estufa elétrica para cozinha (Tipo: Pass-Thru refrigerado). Características técnicas: 1 porta; volume interno de 475 L; capacidade para até 34 cubas GN 1/1. Estrutura em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2	R\$ 18.731,92	- Será utilizado para conservação dos alimentos da SEDE desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
17	Estufa elétrica para cozinha (Tipo: Pass-Thru aquecido). Características técnicas: 1 porta; volume interno de 475 L; capacidade para até 34 cubas GN 1/1. Sistema de aquecimento controlado por termostato, em conformidade com as normas sanitárias vigentes. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2	R\$ 17.999,34	- Será utilizado para concervação dos alimentos da SEDE desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
18	Modeladora de salgados e doces para produção de itens como brigadeiro, beijinho, churros, coxinha, quibe, empada e bolinho de bacalhau. Produção aproximada: 2.400 unidades/hora (pequenos) ou 1.200 unidades/hora (grandes). Componentes: kit de peças para até 8 tipos de formatos. Tensão: 220 V.	Und	2	R\$ 20.959,80	- Será utilizado na padaria da SEDE e CEF,

	Qualidade similar ou superior às marcas de referência V.JetFood ou Compacta Print.				desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
19	Processador de alimentos industrial, destinado ao corte de saladas e vegetais diversos. Material do corpo: aço inox. Tensão: 220 V; potência: 600 W. Acompanha conjunto de discos para: corte palito (julienne); raladores de 3 mm, 5 mm e 8 mm; fatiadores de 1 mm e 3 mm; e um ralador fino. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2	R\$ 8.322,02	- Será utilizado na produção de salada na SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
20	Descascador de batatas. Material do corpo: aço inoxidável. Capacidade de carga: 10 kg. Potência do motor: 1/2 HP. Tensão: bivolt (110/220 V). Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2	R\$ 7.848,60	- Será utilizado na cozinha da SEDE desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
21	Botijão de gás com capacidade para 13 kg (P13), vazio. Somente o vasilhame, fabricado em aço de alta resistência, em conformidade com as normas técnicas da ABNT e certificado pelo INMETRO. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	30	R\$ 10.320,00	- Será utilizado para repor o gás do 4º pef, por ser local de difícil acesso
22	Botijão de gás com capacidade para 45 kg (P45), vazio. Somente o vasilhame, fabricado em aço de alta resistência, em conformidade com as normas técnicas da ABNT e certificado pelo INMETRO. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	10	R\$ 8.100,00	- Será utilizado para repor o gás do 4º pef, por ser local de difícil acesso
23	Serra fita de coluna com mesa móvel e lâmina de 2,82 m. Fabricada em aço inox. Especificações técnicas: motor de 2 HP (1.471 W); frequência de 60 Hz; tensão bivolt. Qualidade similar ou superior à marca de referência Berman (Modelo BM-150-BIV).	Und	2	R\$ 17.880,00	- Será utilizado no açougue da SEDE e CEF, desta organização militar. - Efetivo a alimentar diário: 400 militares
24	Divisora de coluna para massas alimentícias. Estrutura fabricada em aço; navalhas em aço carbono; sistema de acionamento manual. Capacidade: 30 divisões por operação. Qualidade similar ou superior à marca de referência.	Und	2	R\$ 5.959,80	- Será utilizado no setor de abastecimento da SEDE, desta organização militar.
25	Forno turbo a gás (Modelo FTG 480) com capacidade para 16 esteiras (nas dimensões 60 cm x 80 cm, 58 cm x 70 cm, 45 cm x 65 cm ou 40 cm x 60 cm). Produção aproximada: 480 pães de 50 g por fornada. Características técnicas: temperatura máxima de 250 °C; sistema de duas turbinas para distribuição uniforme de calor; isolamento térmico em lã de compactada de 150 mm; vedação em silicone diretamente no vidro. Maçaneta com sistema de rolamentos; gaveta de queimadores com acesso frontal para manutenção; acompanha	Und	2	R\$ 64.252,00	- Será utilizado tanto na padaria como pela cozinha desta organização militar.

	carrinho móvel ergonômico. Estrutura em aço com acabamento em pintura epóxi e aço inox escovado. Qualidade similar ou superior à marca de referência.				
26	Estante com Prateleiras em Aço Reforçado 800kg (200kg Por Nível) - 200x60x200cm, Alta Capacidade: Suporta até 800kg distribuídos por nível, fácil de montar.	Und	20	R\$ 33.380,00	- Será utilizado nos depósitos de material e
27	Lavatório Mãos Material: Aço Inoxidável , Comprimento: 360 MM, Largura: 360 MM, Altura: 140 MM	Und	4	R\$ 4.560,00	- Será utilizado nos depósitos de material
28	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 510 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Sistema Degelo: Manual , Cor: Branca , Temperatura Operação: (-16 À -20°) E (+1 À +7°) °C, Tensão Alimentação: 220 V, Características Adicionais: Dreno Frontal Com Tampa E Rodízios	Und	10	R\$ 48.643,30	- Será utilizado nos depósitos de material e nos pef
29	Fogareiro Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Sistema De Aquecimento Rechaud , Altura: 24 CM, Características Adicionais: 2 Fogareiros Em Aço Inox,1 Cuba 1/1	Und	10	R\$ 7.326,40	- Será utilizado nos eventos
30	Aparelho Ar Condicionado Tipo: Split , Modelo: Split Inverter , Capacidade Refrigeração: 60.000 BTU, Tensão: 127/220 V, Características Adicionais 1: Controle Remoto/Quente-Frio/Desumidificação /Filtro	Und	4	R\$ 44.800,00	- Será utilizado nos cassinos de cb/sd e cassino de st/sgt.
31	Aparelho Ar Condicionado Tipo: Split , Modelo: Split Inverter , Capacidade Refrigeração: 12.000 BTU, Tensão: 110/220 V, Características Adicionais 1: Controle Remoto/Display Digital	Und	6	R\$ 14.700,00	- Será utilizado nos pef e depósito do rancho.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A equipe declara viável.

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](#).

MARCIEL CONSTANTINO LIMA

