

GABINETE DO MINISTRO DO EXERCITO

Estudo Técnico Preliminar 135/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 64536.005487/2026-07

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de aquisição de equipamentos de cozinha industrial e materiais de copa e cozinha destinados ao Setor de Aproveitamento do Gabinete do Comandante do Exército, visando à manutenção das condições adequadas de apoio e funcionalidade nas atividades rotineiras de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, essenciais ao pleno funcionamento do órgão.

Os materiais atualmente disponíveis encontram-se, em sua maioria, desgastados pelo uso contínuo, com sinais de obsolescência, deterioração física e perda de eficiência funcional, não atendendo mais aos padrões de segurança, higiene e qualidade exigidos para o correto desempenho das atividades. Tal situação compromete a eficiência dos serviços prestados, podendo ocasionar riscos operacionais e prejuízos à conservação dos alimentos e utensílios, além de impactar negativamente o bem-estar dos usuários e servidores.

A reposição e complementação dos materiais de copa e cozinha justificam-se, portanto, pela necessidade de assegurar o adequado funcionamento do Setor de Aproveitamento, bem como pela observância dos princípios da eficiência e da continuidade do serviço público, previstos no caput do art. 37 da Constituição Federal e no art. 5º da Lei nº 14.133/2021. Ademais, a aquisição contribuirá para o cumprimento do dever de gestão patrimonial responsável, conforme disposto no art. 11, inciso II, da referida Lei, que impõe à Administração Pública a obrigação de planejar adequadamente suas contratações, de modo a evitar a interrupção de atividades essenciais.

Cabe destacar que o fornecimento de equipamentos de cozinha industrial e materiais de copa e cozinha em condições adequadas é indispensável para a manutenção da rotina administrativa e de apoio institucional do Gabinete do Comandante do Exército, considerando-se a necessidade de prover infraestrutura apropriada para o preparo e o consumo de alimentos, observando-se as normas previstas no Programa de Auditoria em Segurança Alimentar (PASA) do Exército, em consonância com as orientações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

A contratação também se fundamenta no princípio do planejamento e na busca pela economicidade, conforme disposto no art. 11, incisos I e II, e art. 18 da Lei nº 14.133/2021, sendo resultado da adequada identificação da necessidade administrativa e da estimativa de consumo, de forma a garantir o uso racional dos recursos públicos e a eficiência operacional do Setor.

Em síntese, a aquisição dos referidos materiais é medida necessária e oportuna para assegurar a continuidade e a qualidade dos serviços de apoio ao Gabinete do Comandante do Exército, contribuindo para o cumprimento das missões institucionais e o bom desempenho das atividades administrativas cotidianas, em consonância com os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e planejamento que regem as contratações públicas.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UND MED	QTDE
	Faca 8 Polegadas, Lâmina full tang com proteção da mão em aço inox DIN 1.4110 ou superior com dureza			

01	HRC entre 53 e 60. Cabo preto em Policarbonato e Fibra de Vidro com fixação mínima de 3 arrebites diretamente na espiga da lâmina. Com Selo NFS.	431290	Und	10
02	Faca 10 Polegadas, Material Lâmina: Aço Inoxidável, Material Cabo: polipropileno virgem, anatômico com proteção integral separando a posição dos dedos da lâmina da faca. Tamanho: 10 POL, Aplicação: Cortar Carne. Tipo: Fio Liso, com selo NSF.	441350	Und	20
03	Faca 7 Polegadas, Material Lâmina: Aço Inoxidável, Material Cabo: polipropileno virgem, anatômico com proteção integral separando a posição dos dedos da lâmina da faca. Tamanho: 7 POL, Aplicação: Uso Geral. Tipo: Fio Liso, com selo NSF.	631608	Und	20
04	Espumadeira de tela para fritura. Material Corpo: Alumínio, Material Cabo: Alumínio, Tamanho: 20. Comprimento total mínimo de 53cm.	485585	Und	05
05	Espumadeira Material Corpo: Aço Inoxidável, Material Cabo: Aço Inoxidável, Tamanho: 34cm comprimento e tela com 11cm de diâmetro. Características Adicionais: Cabo Com Furo Passante.	431353	Und	05
06	Descascador boleador de Legumes Material lâminas: Aço Inoxidável, corpo em plástico resistente Características Adicionais: Manual, Aplicação: Cozinha.	443912	Und	40
07	Cuba Material: Aço Inoxidável Aisi 304, GN 1/1. Dimensões 530X325X65 mm, Aplicação: Cozinha Industrial.	316724	Und	20
08	Cuba Material: Aço Inoxidável Aisi 304, GN 1/1. Dimensões 530X325X100 mm, Aplicação: Cozinha Industrial.	316724	Und	30
09	Frigideira Material: Teflon, Tipo: Rasa, Diâmetro: 18cm, capacidade 0,6l Revestimento: Antiaderente de teflon, livre de PFOA, PFOS e metais pesados na cor vermelha.	286639	Und	5
10	Pedra Afiar Tipo A 130N granulatura #400 em ambas as faces. Material: Óxido de Alumínio vermelho terra. Comprimento: 200mm, Largura: 50mm, Espessura: 25mm (variação +/- 10%).	431280	Und	10
11	Peneira Cozinha Material: Aço Inoxidável, Diâmetro: 20cm, Características Adicionais: Tela Fina.	623403	Und	10

12	Cortador de legumes Manual, Material: Aço Inoxidável, Dimensões: 40 x 12 x 12 cm (variação +/- 20%). Aplicação: Mandolin com Corte Ajustável em 4 posições.	616145	Und	4
13	Pincel Culinário de silicone em peça única, com cerdas duplas. Tamanho: 22cm. (variação +/- 20%).	453215	Und	10
14	Panela Material: Aço Inoxidável 18/10 AISI 304, Capacidade: entre 45 e 50L, Características Adicionais: Fundo Triplo, com alças e tampa no mesmo material. Tipo: Caçarola.	465658	Und	5
15	Batedor Manual tipo Foe profissional, inteiramente em aço inoxidável AISI 304 (18/8), com cabo oco higiênico e vedado à prova d'água. Deve possuir no mínimo 10 arames reforçados com espessura mínima de 1,5mm, acabamento polido, resistente à corrosão e deformação. Comprimento total de no mínimo 32cm, com fixação reforçada entre arames e cabo. Apto para máquina de lavar louças e uso intensivo em cozinha industrial	616932	Und	6
16	Panela Pressão Material: Alumínio polido reforçado, Capacidade: 20 L, Material Cabo: Baquelite longo (mínimo 20cm), Sistema de Segurança: Válvula de segurança c/ sistema aliviador de pressão independente. Segurança: fechamento por travamento externo da tampa com dispositivo de segurança e Borracha de segurança.	248020	Und	6
17	Espátula Vazada de Silicone, comprimento mínimo 32 cm com Cabo inteiro em Aço Inox com furo passante, Aplicação: Uso Culinário.	623408	Und	10
18	Liquidificador Industrial de alta rotação. Material do Copo, Lâmina e Gabinete em Aço Inox. Capacidade: 2 L, Potência mínima do Motor: 800 W, Tensão Nominal: 220v.	483293	Und	02
19	Liquidificador Industrial de alta rotação. Material do Copo, Lâmina e Gabinete em Aço Inox. Capacidade: 4 L, Potência mínima do Motor: 1.200 W, Tensão Nominal: 220v.	620300	Und	02
20	Liquidificador Industrial de baixa rotação com copo monobloco. Material do Copo, Lâmina e Gabinete em Aço Inox, tampa em borracha atóxica com dosador transparente de polímero e sistema de segurança com sensor magnético. Capacidade: 8 L, Potência mínima nominal: 660 W, Tensão Nominal: 220v.	620301	Und	02

21	Carrinho de distribuição de material. Bandeja: Aço Inoxidável escovado, Material Estrutura: Aço Inox Aisi 304, Tipo: Plataforma, Tipo Rodízio: 4 rodízios de 4 polegadas em aço galvanizado, com cobertura da roda em PU (poliuretano) com espessura mínima de 27mm, sendo 2 Fixos e 2 Giratórios, Aplicação: Transporte de Bandejas e Pratos, Comprimento: 900mm, Largura: 600mm, Altura: 1.000mm, Acabamento Superficial: Escovado.	614484	Und	06
22	Forno Combinado Industrial a gás GLP com cavalete, capacidade para 10 GN 1/1, material: Chapa Aço Inoxidável, com painel multifunção, porta com vidro duplo e câmara com duplo isolamento, sensor de núcleo para determinar o ponto do cozimento. Equipado com entrada USB para inserir receitas e esguicho para auxiliar na preparação dos alimentos. 220V.	615486	Und	02
23	Caixa Plástica Agrícola Vazada, na cor verde, cap. 45 /46 litros, produzida em Polietileno de Alta Densidade (PEAD), para carga até 25Kg, empilhável, com ombreiras laterais e espaço para gravação. Personalização na cor branca com "GAB CMT EX", em um lado, e "ST APRV" do outro.	615486	Und	60
24	Termocirculador Sous Vide, capacidade 28 Litros, cuba e estrutura em aço Inox 304 - 220V, 1.800w de potência, com painel digital, e bandeja com suportes removíveis.	472419	Und	01
25	Seladora de bancada a Vácuo com sistema ATM (injeção de atmosfera modificada), com duas barras de selagem de no mínimo 40cm, potência mínima 2.000W, capacidade mínima da bomba de vácuo 20 m³/h.	463139	Und	01
26	Travessa oval em porcelana, 36cm, com detalhes nas bordas em alto relevo, na cor branco perolizado.	634694	Und	10
27	Japona Frigorífica Térmica, modelo 7/8 com capuz, produzida em nylon resinado, manta entre 150 gr/m² a 300 gr/m², com botões de pressão e velcro para fechamento frontal, costurado em linha de Nylon TEX 60 ou superior. Resistente à temperaturas de no mínimo -30°C. Deve ser certificada pela norma BS EN 342:2017, possuindo certificado de aprovação CA. Tamanho P, M, G e GG, conforme solicitação do contratante.	344493	Und	04
	Luva térmica confeccionada em Nylon emborrachado, com a palma da mão em material PVC em alto relevo para aderência no manuseio das cargas. Manta térmica			

28	de 200g/m ² ou superior para até -35°C. Deve ser certificada pelas BS EN 388 (2142X) e EN 511:2006 (140 - isolamento térmico e resistência ao frio), possuindo certificado de aprovação CA.	442184	Par	04
29	Mesa dobrável estilo maleta. Tampo na cor Preto em polipropileno/polietileno com pés de metal em pintura eletrostática, dimensões: 180cm de comprimento; 76cm de largura e 74cm de altura. sistema com trava central para fixação da abertura da mesa e peso mínimo suportável de 150Kg. Alça para transporte.	439788	Und	10
30	Jogo de talheres estilo jumbo, composto de 06 (seis) garfos e (06) facas com as seguintes características: cabo em madeira tratada polywood, na cor Castanho Escuro polido, lâminas em aço inox. Garfo com no mínimo 21 cm de comprimento e 2,5cm de largura. Faca com no mínimo 25cm de comprimento e 3cm de largura.	219488	Und	30

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aprovisionamento	Emerson de Carvalho Fontes
Setor de Aprovisionamento	Lucas de Souza Queiroz

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratada deverá observar rigorosamente as **normas técnicas específicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT)** e do **Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO)** aplicáveis aos equipamentos de cozinha industrial e materiais de copa e cozinha, em especial:

- **ABNT NBR 11823:2013** – Utensílios domésticos – Talheres de aço inoxidável – Requisitos e métodos de ensaio;
- **ABNT NBR 13713:2019** – Utensílios domésticos – Painelas metálicas – Requisitos gerais de segurança;
- **ABNT NBR 14790:2010** – Utensílios domésticos – Copos, xícaras e canecas de vidro – Requisitos e métodos de ensaio;
- **Portarias INMETRO nº 419/2012 e nº 481/2010**, que tratam da certificação compulsória de produtos domésticos metálicos e de vidro;
- **ABNT NBR 11816:2013** — Fogões industriais – Requisitos de segurança;
- **ABNT NBR 14288:1999** — Equipamentos de cocção a gás – Requisitos e métodos de ensaio;
- **ABNT NBR 13523:2011** — Equipamentos eletrodomésticos e similares – Segurança elétrica;
- **ABNT NBR 5410** — Instalações elétricas de baixa tensão;
- **ABNT NBR ISO 22000** — Sistemas de gestão de segurança de alimentos (aplicável ao ambiente de preparação);

- **Portaria INMETRO nº 371/2009** — Equipamentos alimentados a gás;
- **Portaria INMETRO nº 371/2019** — Requisitos de segurança para equipamentos eletrodomésticos e similares;
- **Portaria INMETRO nº 640/2012** — Eficiência energética para equipamentos eletrodomésticos e profissionais.

Essas normas estabelecem requisitos mínimos de **qualidade, segurança, durabilidade e adequação ao uso**, sendo indispensáveis para assegurar a **conformidade técnica** e a **segurança alimentar e do usuário final**, em observância ao disposto na **Lei nº 4.150, de 21 de novembro de 1962**.

Deverão também ser adotadas **práticas de sustentabilidade** compatíveis com o objeto, conforme os princípios da **Política Nacional de Resíduos Sólidos** (Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010), priorizando-se produtos **recicláveis ou de menor impacto ambiental**, nos termos das **Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 01/2010 e nº 01/2014**, bem como das normas expedidas pelos órgãos de controle ambiental.

Outros requisitos contratuais

A contratação será realizada mediante Pregão Eletrônico (**SRP**), modalidade adequada para aquisição de bens comuns, conforme previsto nos arts. **6º, XL, 28 e 56** da Lei nº 14.133/2021, assegurando competitividade, transparência, economicidade e padronização dos requisitos técnicos descritos neste ETP.

O **prazo de entrega** dos bens será de até **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir do recebimento da **Nota de Empenho (NE)**, em **remessa única**, nos endereços indicados no **Termo de Referência**.

Tendo em vista que se trata de **aquisição de entrega imediata** (conceito previsto no **art. 6º, inciso X, da Lei nº 14.133/2021**), com entrega integral em parcela única, para cada pedido, a Administração opta por utilizar a **Nota de Empenho como instrumento equivalente ao contrato**, nos termos do **art. 95, inciso I, da Lei nº 14.133/2021**. Essa medida atende à finalidade de **simplificação administrativa**, sem comprometer os direitos e obrigações da contratada ou da Administração, mantendo a **segurança jurídica, a rastreabilidade da contratação e a regularidade fiscal**.

Por se tratar de **instrumento substitutivo do contrato**, **não será exigida garantia de execução**, conforme previsão dos **arts. 96 a 100 da Lei nº 14.133/2021**.

As entregas deverão ocorrer de **segunda a sexta-feira**, durante o horário de expediente da unidade, sendo vedada a entrada fora desse período. Caso ocorra tentativa de entrega fora do horário, a contratada deverá retornar em horário regular, sem ônus adicional para a Administração Pública.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado consiste na prospecção e análise das alternativas existentes no mercado para atender à necessidade da Administração, levando em conta contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades públicas, com o objetivo de identificar metodologias, tecnologias e soluções disponíveis que melhor atendam à demanda do Setor de Aprovisionamento do Gabinete do Comandante do Exército.

Após análise preliminar, constatou-se que se trata de aquisição de bens de consumo comum, destinados à substituição de materiais desgastados e à adequação do setor, sendo os itens de entrega única e imediata, sem a necessidade de obrigações acessórias ou serviços complementares por parte do fornecedor.

Das possíveis soluções existentes no mercado

Solução 1 – Aquisição direta dos materiais necessários.

Consiste na compra dos itens conforme as especificações técnicas e quantidades estabelecidas, de modo a suprir integralmente as demandas do Setor de Aprovisionamento.

Solução 2 – Contratação de empresa especializada para fornecimento e logística dos materiais.

Envolve a contratação de empresa responsável por disponibilizar e entregar os produtos, englobando possíveis custos adicionais de gerenciamento ou transporte.

Da análise das soluções

A **Solução 1** mostra-se a mais adequada, considerando que os itens são de ampla disponibilidade no mercado e podem ser adquiridos diretamente dos fornecedores, com **redução de custos administrativos e maior economicidade**.

Já a **Solução 2**, embora viável, implicaria em **encargos adicionais** relacionados à intermediação e à gestão logística, elevando o custo total da contratação sem oferecer vantagem técnica ou operacional significativa.

Dessa forma, conclui-se que a **aquisição direta dos materiais** é a solução mais eficiente, atendendo aos princípios da **economicidade e eficiência** previstos nos **arts. 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021**.

Das possíveis formas de contratação

Forma 1 – Adesão a Ata de Registro de Preços existente (carona).

Forma 2 – Participação em Intenção de Registro de Preços (IRP) publicada por outro órgão.

Forma 3 – Realização de procedimento licitatório próprio (Pregão Eletrônico).

Forma 4 – Realização de contratação direta, na forma de dispensa de licitação, conforme art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Da análise das formas de contratação

Forma 1 – Adesão a Ata de Registro de Preços (carona)

Consultas realizadas no Painel de Preços, Compras.gov.br e repositórios de ARPs não identificaram atas vigentes que contemplem simultaneamente:

- utensílios de copa e cozinha;
- equipamentos de cozinha industrial;
- especificações técnicas exigidas pelo Gabinete.

Forma 2 – Participação em Intenções de Registro de Preços (IRP)

Foram verificadas IRPs disponíveis, mas nenhuma contemplava o conjunto completo de itens ou atendia às exigências técnicas dos equipamentos industriais.

Forma 3 – Realização de Pregão Eletrônico próprio, para SRP

É a forma que garante:

- ampla competitividade;
- melhor adequação técnica;
- obtenção de condições econômicas mais vantajosas;
- flexibilidade do Sistema de Registro de Preços (contratação por demanda).

Trata-se de **forma preferencial**, nos termos do art. 78 da IN SEGES/ME nº 65/2021.

Forma 4 – Contratação direta (dispensa de licitação)

Não aplicável, pois:

- o valor global ultrapassa o limite de dispensa por baixo valor;

- inclui equipamentos industriais que demandam competição para melhor preço;
- seria antieconômica frente à competitividade existente.

Da análise das formas de contratação

Após análise, conclui-se que:

- **Não há ARPs aderentes** que contemplem o conjunto de itens.
- **Não há IRPs compatíveis.**
- **A contratação direta é inviável**, seja por valor, seja por complexidade dos itens.
- **O Pregão Eletrônico SRP é a forma mais vantajosa**, garantindo economia, competição, flexibilidade e padronização.

Assim, a forma adequada de contratação é:

Pregão Eletrônico para Registro de Preços (SRP)

Nos termos do art. 28, inciso II, art. 32 e art. 37 da Lei nº 14.133/2021, e da IN SEGES/ME nº 65/2021.

Destaca-se, ainda, que o mercado apresenta diversos fornecedores aptos a fornecer os equipamentos de cozinha industrial e materiais de copa e cozinha, conforme demonstrado em pesquisas de preços e pregões similares, a exemplo dos certames Pregão nº 00043/2022 – UASG 989571; Pregão nº 03199/2021 – UASG 156679; Pregão nº 00004/2021 – UASG 926829; Pregão nº 00005/2021 – UASG 160127; Pregão nº 00070/2021 – UASG 153035; Pregão nº 00001/2022 – UASG 255025; Pregão nº 00042/2021 – UASG 926622; Pregão nº 00027/2022 – UASG 982691, dentre outros, demonstrando ampla competitividade e disponibilidade de fornecedores no mercado nacional.

Quadro Complementar – Registro das Consultas Realizadas no Levantamento de Mercado

Em atendimento às recomendações dos órgãos de controle e ao disposto no **art. 18, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021**, e na **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021**, a equipe de planejamento realizou **pesquisa estruturada** junto a diferentes bases públicas de contratações e sistemas oficiais, a fim de verificar a existência de Atas de Registro de Preços, Intenções de Registro de Preços (IRPs) ou contratações similares que pudessem atender à presente demanda.

Base Consultada	Período da Consulta	Resultado da Pesquisa	Observações
Portal Compras. Gov.br	21/01/2026	Não foram localizadas Atas vigentes que contemplem todos os itens e especificações exigidas.	Foram encontrados pregões com itens e semelhantes, porém com divergência de marca e padrão de qualidade.
Painel de Preços do Governo Federal	21/01/2026	Diversos registros de preços identificados, contudo sem aderência integral às especificações do objeto.	Especificações técnicas e unidades de fornecimento distintas das requeridas pelo Setor requisitante.
Banco de IRPs (Intenções de Registro de Preços)	21/01/2026	Nenhuma IRP compatível disponível no período da pesquisa.	As IRPs vigentes não abrangem materiais de copa e cozinha ou se referem a outros tipos de utensílios.
Portal de Transparência – Compras Públicas	21/01/2026	Consultas indicam ampla competitividade no fornecimento de bens de natureza similar.	Confirma a viabilidade de contratação direta, sem risco de restrição de mercado.

Conclusão da Equipe de Planejamento:

As consultas realizadas demonstraram:

- inexistência de ARPs ou IRPs compatíveis;
- grande oferta de fornecedores para todos os itens;
- ampla competitividade, especialmente para equipamentos industriais;
- necessidade de padronização e conformidade técnica (ABNT e INMETRO);
- vantagem operacional do Sistema de Registro de Preços.

Assim, conclui-se que o **Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preços**, é a modalidade mais:

- eficiente,
- econômica,
- tecnicamente adequada,
- compatível com a legislação vigente.

Por fim, o **Relatório de Pesquisa de Preços** será elaborado em conformidade com a **Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021**, observando-se os parâmetros de **homogeneidade, atualidade e representatividade** dos preços coletados.

6. Descrição da solução como um todo

A presente contratação tem por objetivo a aquisição de equipamentos de cozinha industrial e materiais de copa e cozinha, destinados ao Setor de Aprovisionamento do Gabinete do Comandante do Exército, com vistas a suprir as necessidades das Seções, Assessorias e Divisões, assegurando condições adequadas de funcionamento e atendimento institucional.

Trata-se de bens comuns, amplamente disponíveis no mercado, cuja aquisição ocorrerá em parcela única e entrega imediata, por cada pedido, mediante **Pregão Eletrônico, na forma de Sistema de Registro de Preços (SRP)**, visando garantir competitividade, economicidade, padronização de materiais, eficiência logística e flexibilidade para futuras contratações conforme a demanda real da Administração, em conformidade com os arts. 28, 32 e 82 da Lei nº 14.133/2021 e com a IN SEGES/ME nº 65/2021.

A solução adotada foi considerada a mais vantajosa após análise técnica e de mercado, observando-se os princípios da eficiência, economicidade, isonomia, planejamento e sustentabilidade (arts. 5º, 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021).

Da necessidade da aquisição

Apesar de a Administração realizar periodicamente a manutenção e o controle de seus materiais, verificou-se o desgaste natural e a obsolescência de parte dos equipamentos e utensílios atualmente utilizados, os quais não atendem mais aos critérios de segurança, qualidade e ergonomia.

Além disso, parte dos materiais encontra-se incompatível com o padrão de atendimento requerido para as atividades do Gabinete do Comandante do Exército, que incluem reuniões e recepções oficiais de autoridades civis e militares, nacionais e estrangeiras.

A aquisição, portanto, visa à reposição e à adequação dos equipamentos de cozinha industrial e do acervo de materiais de copa e cozinha, assegurando funcionalidade, padronização e harmonia visual nos eventos institucionais.

Da forma de aquisição e condições contratuais

A aquisição será realizada por Pregão Eletrônico (SRP), na forma eletrônica, com entrega única dos materiais por cada pedido, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho (NE).

Em observância ao disposto no **art. 95, inciso II, da Lei nº 14.133/2021**, não será necessária celebração de termo contratual, sendo a Ata de Registro de Preços suficientes para a formalização das obrigações.

A exigência de garantia contratual somente ocorrerá para equipamentos que a legislação permite e quando justificada, conforme art. 96 da Lei nº 14.133/2021.

Das especificações e imagens de referência

As descrições técnicas detalhadas de cada item constarão do Termo de Referência, incluindo as características essenciais, medidas, materiais e padrões de acabamento exigidos.

Será anexada uma tabela com imagens meramente ilustrativas, com a finalidade de facilitar a compreensão do objeto pelos fornecedores e minimizar dúvidas quanto à forma e ao modelo dos materiais a serem fornecidos.

Fica expressamente consignado que as imagens constantes do Termo de Referência são meramente ilustrativas, não representando o exato produto a ser entregue, o qual deverá atender integralmente às especificações técnicas descritas no Termo de Referência e aos critérios de qualidade, resistência e durabilidade previstos em normas da ABNT e regulamentos do INMETRO, quando aplicáveis.

Da fundamentação final

A solução proposta apresenta plena adequação técnica, jurídica e econômica, atendendo às necessidades operacionais e institucionais do Gabinete do Comandante do Exército e respeitando os princípios da legalidade, eficiência, economicidade, competitividade, sustentabilidade e interesse público.

A adoção do **Pregão Eletrônico SRP** garante flexibilidade logística, melhor aproveitamento dos recursos públicos, maior competição entre fornecedores e plena conformidade com o planejamento realizado pela equipe técnica.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As quantidades foram estimadas com base nas necessidades do Setor, tendo em vista o desgaste, quebras e perda de funcionalidade dos materiais.

O material requisitado é destinado a atender o Gabinete do Comandante do Exército e o Centro de Comunicação Social do Exército, visando manter o pleno funcionamento das atividades administrativas, dando suporte às tarefas e ações operacionais, nas mais variadas atividades desenvolvidas.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 146.033,14

O custo estimado da contratação é de **R\$ 146.033,14 (cento e quarenta e seis mil, trinta e três reais e quatorze centavos)**, conforme pesquisa de preço em anexo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá agrupamento dos objetos em lotes, uma vez que, analisando o potencial competitivo para essa licitação, sem prejuízos aos aspectos técnicos, proporcionando maior economia de escala e melhor gestão contratual, a

Administração considerou que a divisão da contratação por itens permitirá que fornecedores deem seus melhores preços por item.

Além disso, permite que as empresas que não possuam todos os requisitos de habilitação para determinado item, dispostos neste documento, possam concorrer no certame para os produtos que possuam total capacidade de atender as exigências.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

I) ID PCA no PNCP: [00394452000103-0-000223/2026];

II) Data de publicação no PNCP: [13/05/2025];

III) Id do item no PCA: [55];

IV) Classe/Grupo: [7310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS e 8415 - VESTUÁRIO PARA FINS ESPECIAIS];

V) Identificador da Futura Contratação: [160086-9/2026].

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a aquisição dos materiais, espera-se propiciar melhores condições de trabalho aos integrantes do Gabinete do Comandante do Exército e do Centro de Comunicação Social do Exército, propiciando ganho de eficiência nas atividades desenvolvidas pelas diversas Assessorias e Seções.

Ao contratar a quantidade estimada dos materiais/equipamentos, será possível resguardar a Instituição com seus melhores espaços físicos e atendimento das demandas dos setores, visto que esses pleitos adequarão da melhor forma possível a instituição e as atividades desempenhadas.

13. Providências a serem Adotadas

Confecção da parte requisitória, para fins de análise de viabilidade por parte da fiscalização administrativa, não havendo nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A comprovação dos critérios de sustentabilidade contidos no instrumento convocatório poderá ser feita mediante certificação emitida por instituição pública oficial, ou por instituição acreditada, ou por qualquer outro meio definido no instrumento convocatório. Considerando que esta licitação contemplará critérios de produtos sustentáveis e considerando que o próprio uso do Registro de Preços é considerado uma prática de aquisição sustentável, com ganho de eficiência econômica e benefícios sociais, conclui-se que os benefícios ambientais, diretos e indiretos, desta contratação demonstram um aperfeiçoamento na qualidade dos serviços prestados à sociedade. Além disso, a aquisição de mobiliários e equipamentos podem ter impacto significativo no meio ambiente.

De acordo com o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis - 8ª Edição / novembro de 2025, para os itens, cuja atividade de fabricação, importação ou industrialização sejam enquadradas no Anexo I da Instrução Normativa IBAMA nº 13, de 23/08/2021, só será admitida a oferta de produto cujo fabricante/importador esteja regularmente registrado no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, conforme Instrução Normativa IBAMA nº 13, de 23/08/2021, quando o item assim o exigir.

Após análise dos itens previstos no pregão, verifica-se que nenhum dos produtos apresenta enquadramento nas atividades listadas na Instrução Normativa Ibama nº 13/2021 (CTF/APP) ou na Instrução Normativa Ibama nº 12/2021 (CTF/AIDA).

Os itens consistem em utensílios de cozinha, painéis e equipamentos industriais de uso culinário, que não configuram atividades potencialmente poluidoras (nos termos da Lei nº 6.938/1981 e IN 13/2021), tampouco constituem atividades ou instrumentos de defesa ambiental (Resolução Conama nº 1/1988 e IN 12/2021).

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

Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, a presente aquisição de material observará os critérios elencados na Instrução Normativa nº 1, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão:

I – que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR –15448-1 e 15448-2;

II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III – que os bens devam ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento; e IV – que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada na diretiva RoHS (Restriction of Certain Hazardous Substances), tais como mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr(VI)), cádmio (Cd), bifenilpolibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação de equipamentos de cozinha industrial e itens de copa e cozinha apresenta plena viabilidade técnica, operacional e econômica, considerando as necessidades atuais da unidade e a obrigatoriedade de garantir a continuidade, a segurança e a eficiência dos serviços de produção e distribuição de alimentos. A demanda por equipamentos adequados tornou-se essencial em razão do aumento do volume de refeições, da necessidade de cumprir normas sanitárias e da obsolescência ou insuficiência dos equipamentos atualmente disponíveis.

A aquisição de máquinas industriais — tais como lavadora de louças, equipamentos de preparo térmico, utensílios de apoio, sistemas de higienização e itens diversos de copa — contribui diretamente para a melhoria do fluxo operacional, garantindo maior produtividade, redução de tempo de preparo e maior uniformidade nos processos. Esses equipamentos possuem desempenho superior em relação a modelos domésticos, com maior durabilidade, capacidade ampliada, resistência a uso contínuo e conformidade com padrões de segurança e higiene alimentares.

Do ponto de vista econômico, a contratação é viável por reduzir custos recorrentes associados à manutenção de equipamentos antigos, ao consumo elevado de água e energia e ao desgaste físico dos trabalhadores, decorrente do uso de utensílios inadequados ou sobrecarga de trabalho manual. A utilização de máquinas adequadas, eficientes e automatizadas diminui desperdícios de alimentos, otimiza o uso de insumos e minimiza paradas operacionais por falhas de equipamentos. Além disso, a disponibilidade de ampla oferta desses itens no mercado nacional favorece competitividade, reduzindo preços e permitindo a aquisição por meio de pregão eletrônico, modalidade que assegura melhor vantajosidade.

A contratação também se fundamenta na necessidade de adequação às normas sanitárias e de segurança alimentar, que exigem equipamentos apropriados para higienização, preparo, conservação e manipulação de alimentos. Itens como lavadoras industriais, utensílios de aço inox, painéis industriais, e máquinas de preparo garantem conformidade com padrões de boas práticas, reduzindo riscos de contaminação e aumentando a qualidade final das refeições distribuídas.

Outro aspecto relevante é a melhoria das condições de trabalho. A substituição ou aquisição de máquinas adequadas reduz esforços repetitivos, exposição prolongada a calor ou umidade e riscos ocupacionais, contribuindo para a preservação da saúde dos trabalhadores, o que impacta positivamente a eficiência da equipe e reduz afastamentos.

Em síntese, a contratação é viável porque atende a três dimensões essenciais:

1. **Necessidade operacional** — garantindo capacidade e eficiência ao serviço de alimentação;
2. **Benefício econômico** — reduzindo custos de manutenção, consumo e desperdício;
3. **Adequação às normas legais e sanitárias** — assegurando segurança e qualidade no preparo dos alimentos.

Diante disso, conclui-se que a aquisição das máquinas de cozinha industrial e dos itens de copa e cozinha é plenamente justificável e indispensável para assegurar a continuidade e melhoria dos serviços prestados pela unidade, atendendo ao interesse público com economicidade e eficiência.

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](#).

LUCAS DE SOUSA QUEIROZ

Aprovisionador



Assinou eletronicamente em 01/04/2026 às 14:11:18.

FABIANO JUVENCIO PALHARES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 01/04/2026 às 12:10:11.

FABRICIO OLIVEIRA CHAGAS

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 01/04/2026 às 12:05:39.

