

COMANDO 2 GRUPAMENTO ENGENHARIA CNST/MEX/AM

Estudo Técnico Preliminar 37/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 64282.003207/2026-47

2. Dados acerca do procedimento licitatório

2.1. O presente estudo tem por escopo analisar a viabilidade de **aquisição de material de copa e cozinha, especificamente talheres**, para suprir às necessidades do Comando do 2º Grupamento de Engenharia (Cmdo 2º Gpt E), referente ao exercício financeiro de 2026, bem como complementar a análise dos elementos essenciais que servirão para compor o Termo de Referência que compõe o processo.

3. Descrição da necessidade

3.1 O referido objeto visa suprir, diariamente, o preparo, fornecimento e consumo das refeições para 340 militares do corpo permanente, além de militares de outras Organizações Militares em atividades nesta Organização Militar.

3.2 O fato de a qualidade de nossos alimentos afetar diretamente nossa saúde e bem-estar é inquestionável. Ao mesmo tempo, os materiais de copa e cozinha que utilizamos para preparar, servir e consumir os alimentos agregam um enorme impacto no dia a dia.

3.3 O uso inadequado e/ou má qualidade dos materiais de copa e cozinha podem contribuir para a proliferação de microorganismos nocivos à saúde. Algumas bactérias são causadoras de intoxicações e infecções graves e outras chegam a ser letais. O contato seguro com alimentos pressupõe, além de higienização adequada, atenção à procedência e utilização correta dos materiais. Alimentos crus, especialmente as carnes e derivados, são os principais responsáveis pela incidência de doenças de origem alimentar. Diante de um alimento contaminado, o uso de materiais de copa e cozinha, como facas e tábuas de corte, podem contribuir para proliferação e disseminação de bactérias. Assim, manter a higiene da cozinha e utilizar materiais que diminuam o risco de contaminação significa também garantir a saúde dos militares que consomem diariamente a refeição.

3.4 Os materiais de copa e cozinha precisam ser limpos cuidadosamente, e substituídos, frequentemente, para evitar o acúmulo de bactérias e reduzir o risco de doenças transmitidas por alimentos. Até os utensílios “mais seguros” do mundo podem transmitir doenças se não forem limpos ou substituídos corretamente. Por isso, as necessidades de boa escolha na qualidade, limpeza, substituição e cuidados devem ser rigorosamente atendidas.

3.5 As Forças Armadas devem, portanto, promover a saúde do efetivo por meio de uma alimentação nutricionalmente balanceada, ou seja, que forneça macro e micronutrientes em quantidade e qualidade adequadas. Até mesmo devido à peculiaridade do público alvo, que é composto pelas equipes de serviço que devem ter 100% de suas necessidades nutricionais atendidas, pois permanecem 24 horas nas Organizações Militares; e pelo grupo de militares que tem maior dispêndio de energia, como gestantes, lactantes e os que passam por um período de atividade física mais intensa. Logo, a eficiência das tropas depende da utilização de uma dieta adequada às condições de vida.

3.6 De acordo com a Agência Nacional de Vigilância Sanitária (Anvisa), a cozinha é apontada como o ambiente com maior incidência de contaminação. Em tais casos, a proliferação de bactérias e outros microorganismos nocivos à saúde em alimentos mal armazenados (sendo um dos responsáveis os materiais utilizados) é apenas um dos fatores que contribuem para os riscos. O uso inadequado, falta de presença de materiais de estocagem de qualidade, higienização e substituição dos materiais de copa e cozinha, assim como o ambiente geral, são os principais influenciadores na falta de segurança alimentar.

3.7 O cuidado com a saúde alimentar começa no momento da escolha dos materiais de copa e cozinha, passando pelo preparo, até, enfim, chegar ao seu organismo. Nesse meio tempo, um produto mal cozido ou um utensílio que não atende aos requisitos adequados podem criar muitos problemas.

3.8 Os materiais de copa e cozinha adequados fornecem não só a facilidade em preparar os alimentos, mas ajudam a manter a saúde. Com a qualidade deles, podemos melhorar a limpeza e contar com utensílios que vão preparar cada prato na temperatura e tempo certos.

3.9 Um episódio de doença que tem origem alimentar pode ser provocado por mais de 100 tipos diferentes de bactérias existentes nos alimentos. As doenças de origem alimentar mais comuns são causadas pelas bactérias *Campylobacter* e *Salmonella*, que levam ao óbito cerca de 0,5% e 4% dos doentes, respectivamente. No entanto, uma bactéria menos frequente, a *Listeria monocytogenes*, apresenta maior risco aos humanos, segundo a estudiosa, causando morte em cerca de 20% dos casos. A atenção para com estes microorganismos começa pela qualidade dos materiais de copa e cozinha que serão utilizados na confecção, estocagem e consumo da alimentação.

3.10 Os talheres são uma parte fundamental da nossa vida diária, especialmente durante as refeições. No entanto, é comum esquecermos da importância de usar talheres no tamanho ideal para a alimentação. O uso de talheres adequados pode fazer uma grande diferença na nossa experiência gastronômica e até mesmo na nossa saúde.

3.11 Talheres muito grandes ou muito pequenos podem causar desconforto e dificuldade para comer. Por exemplo, garfos muito grandes podem fazer com que as porções sejam excessivas, levando a uma ingestão calórica desnecessária. Já talheres muito pequenos podem exigir mais esforço para comer, o que pode levar a uma mastigação inadequada e problemas digestivos.

3.12 Além disso, o uso de talheres no tamanho ideal pode influenciar a nossa postura e a forma como nos sentamos à mesa. Talheres adequados permitem que comamos de forma mais confortável e relaxada, o que pode ajudar a prevenir problemas de coluna e outros desconfortos.

3.13 Outro ponto importante é a higiene. Talheres no tamanho ideal são mais fáceis de limpar e menos propensos a acumular bactérias e resíduos de alimentos. Isso é especialmente importante para pessoas que têm sistema imunológico debilitado ou que estão mais suscetíveis a doenças.

3.14 Em resumo, o uso de talheres no tamanho ideal é fundamental para uma alimentação saudável e confortável. Ao escolher talheres adequados, podemos melhorar a nossa experiência gastronômica, prevenir problemas de saúde e até mesmo contribuir para uma vida mais sustentável, reduzindo o desperdício e o uso excessivo de recursos.

3.15 Devido à ausência de pregão vigente com os materiais necessários e a extrema necessidade em adquirir novos talheres, para atender a demanda diária de aproximadamente 340 militares que realizam as refeições no Setor de Aproveitamento, é necessária a realização de uma dispensa de licitação eletrônica para aquisição dos materiais a fim de atender as necessidades do Cmdo 2º Gpt E.

3.16 A aquisição se faz necessária para o material ser utilizado na confecção, fornecimento e consumo das refeições inerentes ao café, almoço, janta e ceia que serão fornecidas pelo Comando do 2º Grupamento de Engenharia. A aquisição é relativa aos materiais de copa e cozinha. Por isso, desde já, solicita-se o respectivo Estudo Técnico Preliminar – ETP – a fim de que seja declarada a viabilidade ou não da aquisição para o Comando do 2º Grupamento de Engenharia.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Setor de Aproveitamento do 2º Grupamento de Engenharia	MARCELO BONIFÁCIO FERREIRA - 2º Tenente

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

5.1. Para que o objetivo desta licitação possa ser plenamente atingido, é necessário que as empresas participantes atendam aos requisitos mínimos exigidos para o cadastramento e participação no processo. Além disso, deve assegurar o cumprimento dos compromissos firmados.

5.2. Além disso, os licitantes devem atender os seguintes requisitos:

5.2.1. Fornecimento de materiais de copa e cozinha diversos, de acordo com o tipo especificado, atendendo o tipo de embalagem, unidade de medida e prazos de validade especificados;

5.2.2. Os materiais de copa e cozinha deverão apresentar todas as características descritas na tabela de itens do Termo de Referência, boa qualidade, padrões sanitários e os requisitos mínimos para a obtenção de um produto de qualidade superior condizentes com a legislação vigente bem como as Resoluções do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO).

5.2.3. As embalagens dos materiais não deverão apresentar nenhum abaulamento ou amassamento. Todos os produtos, inclusive os importados, devem conter informações claras, legíveis e em língua portuguesa a respeito das suas características, qualidades, composição, preço, data de validade, garantia e origem.

5.2.4. Comprovar a aptidão para o fornecimento de bens em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado;

5.2.4.1. Os atestados devem comprovar o fornecimento de pelo menos, 20 % (vinte por cento) do quantitativo estimado neste certame.

5.2.4.2. Para fins da comprovação do quantitativo mínimo exigido no subitem acima poderá ser utilizado o somatório de 02 (dois) ou mais atestados de capacidade, executados concomitantemente.

5.2.5. Os licitantes deverão possuir logística suficiente para atender as necessidades de armazenagem, transporte, desembarque e entrega dos itens.

5.2.7. O desembarque deve ocorrer por conta dos fornecedores.

5.2.8. A qualidade física das embalagens serão de responsabilidade do fornecedor até no momento da entrega. Havendo qualquer anomalia qualitativa com lote de produtos recebidos, durante o armazenamento e manuseio, quando não ocasionado por condições internas de guarda e armazenagem de responsabilidade do Cmdo 2º Gpt E ou mesmo pelo fornecedor, este será comunicado para o imediato contato com a indústria para elucidar os fatos. Quando constatado que o problema não foi gerado pelo Cmdo 2º Gpt E e sim pelo fornecedor ou indústria, caberá a solicitação de coleta e reposição da mercadoria na mesma quantidade e em condições sanitárias e de qualidade adequadas para a utilização.

5.3. As empresas contratadas deverão adotar as seguintes **práticas de sustentabilidade** no fornecimento dos materiais, quando couber:

5.3.1. Os bens devem ser constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR 15448-1 e 15448-2.

5.3.2. Que sejam observados os requisitos ambientais para 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.

5.3.3. 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.

5.3.4. 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), bifenil-polibromados (PBBs), éteres difenil-polibromados (PBDEs).”

5.3.5. A comprovação da conformidade com as normas citadas se dará pela aposição do selo de conformidade de forma claramente visível no produto.

6. Levantamento de Mercado

6.1. Tendo como base a promoção da livre concorrência, comprovada após um amplo levantamento de mercado, como também as contratações anteriores do EB e de outros Órgãos, aliado ao fato dos materiais a serem adquiridos se tratarem de bens considerados comuns, a contratação deverá ser realizada na modalidade de licitação Dispensa de Licitação, na sua forma eletrônica, do tipo menor preço por item.

6.1.1. Neste sentido, fica registrado que a Administração Pública Federal, recentemente, participou de processos licitatórios para aquisição de materiais de copa e cozinha através dos pregões:

a) UASG – 160016 – Colégio Militar de Manaus – (Pregão 90005/2024);

b) UASG – 160016 – Comando Militar da Amazônia – (Pregão 2/2023).

7. Descrição da solução como um todo

7.1. As eventuais aquisições decorrentes deste estudo devem estar em consonância com os interesses da Administração, e por consequência, o interesse público.

7.2. Neste sentido, deve ser ressaltado que as aquisições devem proporcionar a Contratante à continuidade no fornecimento de Materiais de Copa e Cozinha de forma fracionada, sob demanda, com entregas a partir das quantidades mínimas previstas, conforme especificações técnicas descritas no Termo de Referência, de forma a estimular a eficiência dos recursos humanos empregados, assim como priorizar a eficácia no resultado dos trabalhos que dependam das respectivas aquisições.

7.3. O Exército Brasileiro, especificamente o Comando do 2º Grupamento de Engenharia, necessitam fornecer refeições balanceadas nutricionalmente, harmonizadas, regionalizadas e seguras higienicamente como constituintes da alimentação aos seus militares, bem como ter materiais para estocagem, manuseio, confecção e consumo dessas refeições. Assim, por se tratar de bem de uso comum, a aquisição de materiais de copa e cozinha, por si só, já é quase a solução completa. O Cmdo 2º Gpt E possui espaço próprio, com equipamentos e depende de utensílios adequados para preparar e servir refeições, utilizando os materiais ora propostos. Também dispõem de pessoas capacitadas para o preparo, distribuição e controle das refeições a serem servidas. Diante do exposto têm-se os elementos necessários para compor a solução completa a ser concretizada com a aquisição dos materiais propostos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

8.1. Em cumprimento ao que descreve a Instrução Normativa nº 040, de 2020, esta equipe de planejamento realizou estudo preliminar, a fim de qualificar e quantificar as necessidades de aquisições de Materiais de Copa e Cozinha do Comando do 2º Grupamento de Engenharia.

8.1.1. O presente estudo foi realizado com base para atender às necessidades do Comando do 2º Grupamento de Engenharia, em particular à Seção de Aprovisionamento (condicionado à disponibilização dos créditos correspondentes e à vigência da Ata), sendo consideradas as

necessidades reais, uma vez que também estes materiais serão utilizados por um período de aproximadamente 12 (doze) meses. O referido objeto visa suprir 04 refeições diariamente, 07 dias por semana, o armazenamento, confecção, fornecimento e consumo das refeições para **322 militares do Corpo Permanente**, além de militares de outras Organizações Militares em atividades nesta OM.

8.1.2. Assim, podemos citar que o Comando do 2º Grupamento de Engenharia foi incumbido de prover alimentação por diversas vezes para pessoal de outras Organizações Militares nos últimos anos. Dentre as atividades, destacamos: Operação das Eleições, Operação São Cristovão (greve dos caminhoneiros), Operação Amazônia, Operação Rio Branco, primeira e segunda Reuniões de Comando das Unidades de Engenharia, Reunião de Coordenação Técnica de Integrantes das Organizações Militares Diretamente Subordinadas, Estágio de Patrimônio Imobiliário, Estágio de Técnico em Edificações, Projeto Soldado Cidadão (com os cursos de: Operador de Motosserra, Panificação e Cozinha Regional), Curso de Avaliador de Imóveis, Curso de Operador de retroscavadeira e Curso de Operador de Trator de Esteira, Operação Verde Brasil, Recuperação de áreas atingidas por Voçorocas, Operação de Garantia da Votação e Apuração, Teste de Aptidão de Tiro, Operação Acolhida, dentre outras.

8.2. Desta forma, foram utilizadas como parâmetro de estimativa de quantidades as Notas de Empenho, em anexo neste ETP, que foram utilizadas para aquisição nos anos de 2023, 2024 e 2025, conforme tabela abaixo e notas de empenhos anexas a este estudo.

Nº do item	Especificação	Subitem	Unidade	Qnt	Valor unitário	Valor total
2024NE000042						
4	Açucareiro com tampa em aço inoxidável 69 304 com pá de açúcar, capacidade 300gr	21	Und	40	R\$ 15,30	R\$ 612,00
5	Argola para guardanapo de tecido, confeccionadas em aço inox, acabamento com brilho com detalhe fosco. Dimensões: comp. De 60mm, largura de 29mm e altura de 27mm. De qualidade igual ou superior ao modelo tramontina.	21	Und	50	R\$ 9,50	R\$ 475,00
8	Forma antiaderente - forma confeccionada em alumínio com revestimento antiaderente, na cor preta, tipo rasa, dimensões 36 x 23,5 x 2,5 cm (cxlxa)	21	Und	5	R\$ 30,40	R\$ 152,00
10	Assadeira inox. Assadeira cozinha comercial, material: aço inoxidável, formato: retangular, altura: 5 cm, largura: 40 cm, comprimento: 60 cm	21	Und	5	R\$ 85,50	R\$ 427,50
12	Assadeira de pão. Assadeira, material: alumínio, características adicionais: dimensões: 58x70 cm, com 5 tiras, para 25 pães de 50g com tela de alumínio perfuradas.	21	Und	10	R\$ 52,70	R\$ 527,00
14	Assadeira vidro. Assadeira retangular de vidro boro silicato, resistente a choque térmico, para uso em forno até 300, micro-ondas e freezer, capacidade 4200 ml, medindo 42,6x32,2x6,2cm, tipo marinex.	21	Und	5	R\$ 56,81	R\$ 284,05
15	Assadeira vidro. Travessa, material vidro refratário, tamanho grande, formato oval, capacidade aproximada 4 lt. Similar marca cisper	21	Und	5	R\$ 57,76	R\$ 288,80
16	Travessa; material: vidro temperado transparente; medidas 404x249x70 mm	21	Und	5	R\$ 50,99	R\$ 254,95

20	Bandeja, características adicionais: sem alça, revestida com polipropileno, diâmetro: 40 cm, material: polipropileno cor: preta. Especificações técnicas mínimas: bandeja de garçom redonda, antiderrapante, feita de polipropileno injetado, super resistente e revestida com borracha antiderrapante. Similar à marca hérules/mundial ou de melhor qualidade	21	Und	15	R\$ 36,10	R\$ 541,50
24	Fuer (batedor de ovos profissional inox) batedor manual, material aço inoxidável, tipo pera, tamanho grande.	21	Und	5	R\$ 21,33	R\$ 106,65
25	Bomboneira, material: cristal, altura:35 cm, diâmetro: 20 cm, tipo uso: porta bombom e bala	21	Und	5	R\$ 49,40	R\$ 247,00
26	Bomboneira, material: cristal, com pé, diâmetro:20 cm, tipo uso: doces	21	Und	5	R\$ 48,45	R\$ 242,25
36	Caneca - tamanho: 22 - padrão/ linha: hotelaria premium - material: alumínio (reforçado) - com cabo de baquelite (ou tecnologia melhor) - dimensões (dm x a): 22 x 21 cm (ou superior) - espessura 2,0 mm (ou superior) - capacidade: 8 litros (ou superior)	21	Und	5	R\$ 58,66	R\$ 293,30
41	Colher coquetel inox. Colher longa para suco, de inox, comprimento aprox. De 30cm	21	Und	6	R\$ 3,38	R\$ 20,28
42	Colher, material corpo: polietileno, material cabo: aço inoxidável, aplicação: preparo de alimentos, características adicionais: largura: 8 cm, comprimento: 60 cm	21	Und	4	R\$ 43,08	R\$ 172,32
52	Copo em vidro transparente para água/suco/refrigerante, superfície lisa, com parede grossa e resistente, feito com vidro de alta resistência durabilidade e qualidade, capacidade entre 340 e 350 ml. Similar ao do modelo bar long drink da marca nadir figueiredo ou melhor qualidade.	21	Und	400	R\$ 5,23	R\$ 2.092,00
54	Cortador pizza, material disco: aço inoxidável, material cabo: policarbonato, formato: circular medindo 23 de comprimento e lâmina com 10 cm de diâmetro	21	Und	6	R\$ 12,57	R\$ 75,42
55	Cuba gastronômica, aço inoxidável para buffet gn 1/1 150mm com alças e tampa.	21	Und	16	R\$ 184,96	R\$ 2.959,36
56	Cuba gastronômica, aço inoxidável para buffet gn 1/1 200 mm com alças e tampa.	21	Und	16	R\$ 188,00	R\$ 3.008,00
57	Cuba gastronômica, aço inoxidável para buffet gn 1/2 65mm com alças e tampa.	21	Und	16	R\$ 96,41	R\$ 1.542,56
62	Descascador de legumes, tipo reto, lâmina em aço inox, cabo de polipropileno, cor branco.	21	Und	5	R\$ 7,96	R\$ 39,80

64	Balança digital eletrônica, para uso em cozinha, com capacidade máxima de 10 kg e graduação de 1 grama. com sistema de alta precisão de calibragem, com sistema de tara e com função para pesagem em gramas e onça (oz). com visor de cristal líquido em lcd e função de desligar automaticamente após o uso. alimentação: duas pilhas aa(incluídas), com indicador de pilha fraca. medidas aproximadas (l x a x c): 16 x 3,5 x 24 cm, peso: 360gr. com prato de aproximadamente 14,5 cm de diâmetro.	21	Und	6	R\$ 31,43	R\$ 188,58
65	Escorredor, material: aço inoxidável, diâmetro: 40 cm, aplicação: macarrão, características adicionais: com alças e pé.	21	Und	5	R\$ 70,88	R\$ 354,40
81	Faca - lâmina: aço inoxidável - cabo: polietileno - lâmina: 6 pol - aplicação: desossa de carne - faca, material lâmina: aço inoxidável, material cabo: polietileno, comprimento lâmina :6 pol, aplicação: desossa de carne.	21	Und	6	R\$ 12,62	R\$ 75,72
92	Frigideira inox - frigideira totalmente em aço inox, diâmetro 32 cm, comprimento total de 55 cm, aplicação copa e cozinha.	21	Und	5	R\$ 297,88	R\$ 1.489,40
101	Jarra inox, material aço inoxidável, capacidade 3 l, modelo cilíndrico, aplicação água/suco, características adicionais com alça e tampa em aço inoxidável	21	Und	16	R\$ 156,55	R\$ 2.504,80
102	Jarra inox 2l c/ tampa e com aparador de gelo em aço inoxidável. Capacidade: 2000ml.	21	Und	16	R\$ 62,88	R\$ 1.006,08
106	Luva de segurança de 5 dedos, com tecido especial para suportar altas temperaturas, própria para segurar panelas quentes. Confeccionada em tecido de algodão com tratamento antichamas impermeabilizada com silicone. Forração destacável sendo uma camada em tecido e uma em não tecido reforço entre polegar e indicador em aramida costurada com linha de para aramida., Suportar temperaturas até 350°C, cor azul, cano longo, tamanho 45cm, aplicação cozinha / proteção individual	21	Und	6	R\$ 55,10	R\$ 330,60
108	Mantegueira em aço inox, com aproximadamente 19cm, com tampa	21	Und	30	R\$ 31,39	R\$ 1.255,60
110	Pá de gelopá de gelo em policarbonato com capacidade para 170g	21	Und	6	R\$ 14,53	R\$ 87,18
116	Pegador para massas em aço inox. Dimensões: comp. 250 mm, es- pessa 0,8 mm. Similar ao mo-delo linha utility tramontina.	21	Und	19	R\$ 9,02	R\$ 171,38
118	Pegador inox multi uso, 30 cm aproximados, similar ou superior ao modelo da marca tramontina	21	Und	25	R\$ 8,68	R\$ 217,00

128	Pincel para untar 200mm de aço inox e silicone	21	Und	5	R\$ 12,68	R\$ 63,40
129	Placa corte, material polietileno, comprimento 50 cm, largura 30 cm.	21	Und	11	R\$ 70,39	R\$ 774,29
130	Prato para bolo/torta de aço inox com pedestal, com tampa; comprimento: 397; largura (mm):397; altura (mm):180; diâmetro (cm): 39,5.	21	Und	6	R\$ 152,36	R\$ 914,16
131	Porta guardanapo redondo em aço inox. Comprimento 14,5 cm, largura 2,8 cm, altura 6,5 cm.	21	Und	51	R\$ 9,49	R\$ 483,99
133	Prato, material louça, aplicação refeição, características adicionais tipo raso, formato redondo, cor branca, dimensões 26 cm.	21	Und	400	R\$ 9,78	R\$ 3.912,00
136	Ralador alimento, material aço inoxidável, tipo manual, quantidade faces 4, aplicação cozinha	21	Und	6	R\$ 13,84	R\$ 83,04
138	Rolo de massa: material: todo em aço inoxidável, tamanho 40 cm	21	Und	6	R\$ 72,34	R\$ 434,04
139	Saleiro / pimenteiro inox - saleiro e/ou pimenteiro confeccionado totalmente em aço inox, formato redondo, com tampa rosqueável, dimensões 9,5 cm x 7 cm (axd).	21	Und	50	R\$ 14,58	R\$ 743,58
140	Sousplat em aço inox com borda polida e centro escovado. Di- mensões: diâmetro 31 cm, espes- sura 0,8 mm. Similar ao modelo linha cosmos tramontina.	21	Und	255	R\$ 22,28	R\$ 4.790,20
142	Porta placas (tábuas) de corte - polietileno, dimensões mínimas: 39x33cm. Com capacidade para no mínimo 6 placas	21	Und	6	R\$ 72,29	R\$ 433,74
151	Colher, material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, tipo: sobremesa, características adicionais: lisa e polida com 1,50 mm de espessura, comprimento: 18 cm	21	Und	248	R\$ 1,52	R\$ 376,96
157	Tampa, material: aço inoxidável, aplicação: cuba gastronômica gn 1/1, características adicionais: recorte para alças de transporte e concha. Tampa para cuba gastronômica gn 1/1, especialmente desenvolvida para utilização em buffet de cozinhas, restaurantes e refeitórios em geral.	21	Und	15	R\$ 62,30	R\$ 934,50
158	Guardanapo de pano, tipo tecido: linho, cor: branca, comprimento: 40 cm, largura: 40 cm	21	Und	89	R\$ 9,31	R\$ 828,59
165	Xícara para chá em porcelana 200 ml com pires	21	Und	200	R\$ 10,49	R\$ 2.098,00

2024NE000043

175	Galão térmico steat top 18,9 litros isolamento ultratherm mantém alimentos e bebidas frias. Com filtro uv (protege de danos do sol). Torneira de pressão. Torneira corta pingo. Alças laterais reforçadas.	21	Und	4	R\$ 409,00	R\$ 1.636,00
176	Terno completo masculino na cor preta, composto de 01 (um) paletó e (uma) calça, sendo: paletó frente abotoada por 3(três) botões com caseado, tamanho a definir no ato do pedido.	23	Und	20	R\$ 274,00	R\$ 8.220,00
27	Botijão térmico. Garrafa térmica botijão duplo inox 12 litros. Quente frio. Revestimento interno em alumínio com torneirinha abre/fecha alças para transporte - porta copos no centro - pés dobráveis - 2 recipientes com 6l cada	21	Und	5	R\$ 496,30	R\$ 2.481,50
66	Escorredor de pratos em aço inox com três andares. capacidade para 40 pratos nos andares superiores e 16 copos no andar inferior. dimensões: comprimento 50cm, largura 26cm, altura 65cm. similar ao modelo brinox	21	Und	11	R\$ 325,23	R\$ 3.577,53
135	Prato - prato material: porcelana , aplicação: sobremesa , cor: branca , diâmetro: 20 cm, características adicionais: redondo/raso/logotipo conforme modelo	21	Und	400	R\$ 11,05	R\$ 4.420,00
159	Guardanapo de pano - guardanapo de pano tipo tecido: linho , comprimento: 30 cm, cor: branca , largura: 30 c	21	Und	400	R\$ 2,91	R\$ 1.164,00
166	Toalha mesa - toalha mesa material: 100% poliéster , cor: variada , diâmetro: 2,70 m, formato: redonda	21	Und	45	R\$ 102,19	R\$ 4.598,55
167	Toalha mesa - toalha mesa material: oxford , cor: branca , diâmetro: 3 m, características adicionais: personalizada , formato: redonda	21	Und	45	R\$ 85,15	R\$ 3.831,75
177	Avental - avental material: tecido oxford , modelo: masculino , cor: preto e branco , tamanho: sob medida , características adicionais: tipo colete, com 4 botões, longo, bolso frontal _e	23	Und	30	19,82	R\$ 594,60
179	Toalha mesa - toalha mesa material: algodão e poliester , cor: mostardas , diâmetro: 2,20 m, características adicionais: borda embainhada (mínimo 42% algodão). , formato: redonda	21	Und	50	R\$ 40,33	R\$ 2.016,50
180	Toalha mesa - toalha mesa material: algodão e poliester , comprimento: 2,20 m, cor: bege , largura: 1,60 m, características adicionais: borda embainhada (mínimo 42% algodão). , formato: retangular	21	Und	50	R\$ 32,30	R\$ 1.615,00

2024NE000044

121	Taça para água. Material: vidro. Capacidade: 225ml.	21	Und	190	R\$ 6,71	R\$ 1.274,90
122	Taça sobremesa tipo paulista personalizado. Composição vidro. Capacidade 220ml. Conteúdo e dimensões ø 9,4cm. Altura: 7cm. Cor transparente.	21	Und	400	R\$ 8,35	R\$ 3.340,00
123	Taça para vinho branco de vidro, tipo cisper premiere ou similar, capacidade 250ml.	21	Und	400	R\$ 7,60	R\$ 3.040,00
124	Taça para vinho tinto de vidro, tipo cisper premiere ou similar, capacidade 260ml.	21	Und	400	R\$ 8,20	R\$ 3.280,00
145	Taça de vidro capacidade 180 ml - taça de vidro para água, parede sem deformações, base redonda, borda arredondada com polimento anticortante. Tipo nadir (similar ou equivalente), capacidade 180ml, dimensões aproximadas 9,5 x 6,5 cm (axl)	21	Und	400	R\$ 5,95	R\$ 2.380,00
146	Taça, material: vidro, altura: 70 mm, capacidade: 220 ml, tipo: compoteira.	21	Und	400	R\$ 6,71	R\$ 2.684,00
2024NE000045						
50	Copo de vidro tipo tulipa, capacidade de 300 ml. Altura: 15 cm, diâmetro da boca: 5,5 cm.	21	Und	200	R\$ 6,11	R\$ 1.222,00
53	Copo de vidro, capacidade: entre 265 e 295 ml, diâmetro boca: aproximadamente 76 mm, altura: aproximadamente 81 mm, cor: transparente, tipo uso: uisque, apresentação: superfície lisa e parede grossa.	21	Und	300	R\$ 4,45	R\$ 1.335,00
2024NE000069						
188	Item compra: 00188 - caixa térmica, material plástico revestido em poliestireno, capacidade 30 l, características adicionais alça,tampa, rodízios, termômetro digital, separado, aplicação transporte de hemocomponentes	21	Und	4	1.050,00	4.200,00
2024NE000070						
148	Descrição: panela pressão material: alumínio , sistema segurança: válvulas funcionam./Segurança e borracha segurança , capacidade: 30	21	Und	4	R\$ 840,00	R\$ 3.360,00
2024NE000071						
146	Panela pressão - panela pressão material: aço inoxidável , sistema segurança: válvula funcionamento , capacidade: 12 l, características adicionais: revestimento antiaderente , material cabo: baquelite	21	Und	4	R\$ 487,28	R\$ 1.949,12

2024NE000073

52	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais gastronorms/ liga 18,8 aisi 304, referência 1/1- 100 mm	21	Und	15	R\$ 42,40	R\$ 636,00
54	Recipiente alimentos, material aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais gastronorms/ liga 18,8 aisi 304, referência 1/1- 100 mm	21	Und	15	R\$ 68,60	R\$ 1.029,00
97	Garrafão, material espuma de polietileno e dupla camada de pead, capacidade 5 l, aplicação líquidos quentes e frios, características adicionais botijão térmico com tripé retrátil, tampa roscável	21	Und	5	R\$ 949,50	R\$ 949,50

2024NE000136

29	Caixa térmica para transporte 150l aplicações transporte de alimentos. Dimensões externas 985x450x555 mm (cxlxh). Dimensões internas capacidade: 150 litros. formato retangular/em- pilhável. Isolamento térmico de poliuretano material: polietileno linear de média densidade, atóxico aditivado com anti uv. I ravas: aço inox tipo 304 chapas 14, espessura 2 mm temperatura 75 graus, queda de 2 graus a cada 8 horas. Cuba incluída.	21	Und	4	R\$ 1.599,90	R\$ 6.399,60
51	Recipiente alimentos - recipiente alimentos referência: 1/1-100 mm, material: aço inoxidável , aplicação: cozinha industrial , características adicionais: gastronorms/ liga 18,8 aisi 304	21	Und	14	R\$ 82,98	R\$ 912,78
53	Recipiente alimentos referência: 1/1-200 mm, material: aço inoxidável, aplicação cozinha industrial, características adicionais gastronorms/ liga 18,8 aisi 304	21	Und	15	R\$ 182,52	R\$ 1.966,20
95	Garrafa térmica material: aço inoxidável capacidade: 3l características adicionais alça, sistema pressão (servijato) e corta cotas	21	Und	10	R\$ 146,80	R\$ 1.468,00
267	Panela, material alumínio, capacidade 1.576,20 70 l, características adicionais com tampa	21	Und	2	R\$ 788,10	R\$ 1.576,20
157	Rechaud redondo 8l aço inox	21	Und	5	R\$ 479,90	R\$ 2.399,50
145	Panela de prata (rechaud), retangular com fogareiro - gn 1/3 - medida: alt. 63cm (tampa aberta) x larg. 36cm x comp. 67cm	21	Und	4	R\$ 466,97	R\$ 1.867,88

2023NE000045

--	--	--	--	--	--	--

51	Copo, material vidro, capacidade 300 ml, características adicionais liso, incolor, transparente e cilíndrico	21	Und	50	R\$ 4,88	R\$ 244,00
154	Faca mesa. Facas em aço inoxidável 4", sem ponta, com serrilha, cabo isento de material em madeira ou qualquer polímero. Medidas aproximadas: comprimento total 203mm e espessura de no mínimo 2,5mm.	21	Und	300	2,37	711,00
125	Garfo mesa material corpo: aço inoxidável , comprimento: 183 mm, espessura: 2,25 mm, tipo: sobremesa	21	Und	200	1,45	290,00
78	Faca para cozinha inox 10" lâmina fabricada com aço inox de altíssima qualidade que, aliado ao eficiente tratamento térmico sub zero, confere à faca uma grande resistência ao desgaste do fio. cabo de policarbonato com fibra de vidro, tem boa resistência a impactos. dimensões produto (compr. x larg. x alt.): 396x 78x 23 mm. espessura: 3,0 mm. lâmina em aço inox 10" com fio liso. cabo de policarbonato com fibra de vidro, injetado diretamente sobre a espiga da lâmina. linha: century tramontina, similar ou superior; cor: preto material cabo: plástico com fibra de vidro	21	Und	10	34,58	345,80
2023NE000046						
150	Talher: colher mesa aço inox 01 colher de mesa. Compr. Total: 230 mm espessura: 3 mm colher com concha profunda. Utensílios totalmente feitos em aço inox e altamente duráveis. Modelo: colher mesa inox, prazo de garantia: 12 meses, nos valores propostos estão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens. Validade da proposta: 60 dias, prazo de entrega do produto: 30 dias, contados do recebimento da nota de empenho. Marca: original line, fabricante: original line, produto importado.	21	Und	207	1,71	353,97
151	Colher material corpo: aço inoxidável , comprimento: 18 cm, tipo: sobremesa , características adicionais: lisa e polida com 1,50 mm de espessura , material cabo: aço inoxidável	21	Und	300	R\$ 1,36	R\$ 408,00
2023NE000047						
98	Garrafa térmica aço inox premium 3,0 l - marca mor	21	Und	5	190,00	950,00

8.4. Vale ressaltar que, no período que este ETP foi elaborado, o Sistema de Controle Físico (SISCOFIS) do Exército Brasileiro, ferramenta utilizada para levantamentos deste materiais, encontrava-se indisponível para consulta devido à manutenções.

9. Estimativa do Valor da Contratação

9.1 O custo estimado da contratação estará definido no Termo de Referência do processo.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

10.1. A lei geral de licitações elege o parcelamento do objeto como regra nos certames licitatórios, a fim de melhor aproveitar os recursos disponíveis no mercado, bem como ampliar a competitividade nas licitações.

10.2. Todavia, deve ser ressaltado, conforme entendimento do Tribunal de Contas da União (Súmula nº 247), que é imprescindível que tal divisão seja técnica e economicamente viável.

10.3. No presente caso, como se trata de itens não autônomos, pois dependem de características similares para padronização, há necessidade de agrupamento em lotes ou grupos, o que, sem dúvida, pelo valor, não restringiria a participação de empresas mais modestas, que podem cumprir as respectivas obrigações.

10.4. Por isso, em consonância com a legislação retromencionada, bem como o entendimento da Corte de Contas, e ainda natureza dos objeto que será adquirido, esta equipe optou pelo não parcelamento do objeto licitatório, por entender que é técnica e economicamente viável, de forma a resguardar os interesses da administração, bem como ampliar a participação de pequenos empreendedores que estejam qualificados, nos termos da legislação vigente.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

11.1 As contratações correlatas e/ou interdependentes referem-se à aquisição de materiais de copa e cozinha, desta forma podemos citar as seguintes:

UASG - 160016 - Comando Militar da Amazônia (Pregão 02/2023).

UASG - 160016 - Comando Militar da Amazônia (Pregão 90005/2024)

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

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

I) Data de publicação no PNCP: 08/04/2025

II) ID PCA no PNCP: 00394452000103-0-000016/2026

III) Id do item no PCA: 1402 e 1403;

IV) Classe/Grupo: 7340 - CUTELARIA E TALHERES

V) Identificador da Futura Contratação: 160015-103/2026

13. Resultados Pretendidos

13.1 Os resultados pretendidos com a contratação do objeto são as confecções e fornecimento de 04 refeições diariamente, 07 dias por semana durante todo o ano, para alimentar o efetivo de 340 militares e cumprir as missões inerentes ao 2º Grupamento de Engenharia.

14. Providências a serem Adotadas

14.1 As responsabilidades da Contratante e da Contratada e demais informações que norteiam a contratação em questão serão listadas no Edital e seus anexos, os quais são parte integrantes deste processo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1 Cabe a CONTRATADA observar e adotar os critérios previstos no Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012 e na Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI /MPOG, quando couber, para fins de produção e/ou distribuição dos materiais objetos desta licitação, a saber:

15.1.1 Que os bens sejam constituídos, no todo ou em parte por produtos recicláveis, biodegradáveis, atóxicos, com possibilidade para o reuso. Nesse sentido, os produtos sustentáveis constantes do Art. 5º da Instrução Normativa 01/2010 da SLTI/MPOG devem ser aqueles:

15.1.2 Bens constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável, conforme ABNT NBR – 15448-1 e 15448-2;

15.1.3 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;

15.1.4 Que os bens são, 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

15.1.5 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).

15.2 A comprovação do disposto nos itens acima poderá ser feita mediante apresentação de certificação emitida por instituição pública oficial ou instituição credenciada, ou por qualquer outro meio de prova que ateste que o bem fornecido cumpre com as com as exigências do edital.

15.3 Além disso, a Contratada deverá observar as normas e regras vigentes dos diversos Órgãos Sanitários, bem como às instruções elencadas no Termo de Referência e no Edital. E, os produtos alimentícios ofertados, deverão atender ao disposto na legislação de alimentos, estabelecido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária/ Ministério da Saúde e pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Considerando as disposições constantes neste estudo, sobretudo, acerca das justificativas da necessidade de aquisição e dos quantitativos, bem como da análise dos riscos que envolvem a fase inicial deste procedimento, esta equipe se posiciona pela VIABILIDADE das aquisições por entender que foram razoáveis os fundamentos que motivaram a demanda dos materiais para a administração.

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](#).

MARCELO BONIFACIO FERREIRA

Chefe do Setor de Aprovisionamento



Assinou eletronicamente em 09/04/2026 às 17:35:58.

LUCAS HENRIQUE DE JESUS SILVA

Auxiliar do Setor de Aprovisionamento



Assinou eletronicamente em 09/04/2026 às 17:09:28.

NELIO MORAIS DA SILVA EVANGELISTA

Auxiliar do Setor de Aprovisionamento



Assinou eletronicamente em 09/04/2026 às 17:10:36.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - NE_160015_2023NE000047_v002_44874520000107_20230614075514.pdf (50.56 KB)
- Anexo II - NE_160015_2023NE000046_v002_14378714000142_20230614075430.pdf (51.05 KB)
- Anexo III - NE_160015_2023NE000045_v002_23407763000157_20230614075344.pdf (51.79 KB)
- Anexo IV - NE_160015_2024NE000136_v002_47170510000170_20240318085038 - copa e cozinha.pdf (25.37 KB)
- Anexo V - NE_160015_2024NE000073_v002_47170510000170_20240301102103 - Copa e cozinha.pdf (22.58 KB)
- Anexo VI - NE_160015_2024NE000071_v002_49495719000130_20240301102103 - cop ae cozinha.pdf (21.95 KB)
- Anexo VII - NE_160015_2024NE000070_v002_27363204000143_20240301102103 - copa e cozinha.pdf (21.9 KB)
- Anexo VIII - NE_160015_2024NE000069_v002_19680004000196_20240301102103 - copa e cozinha.pdf (22.02 KB)
- Anexo IX - NE_160015_2024NE000045_v002_01631853000194_20240229084537 - copa e cozinha.pdf (22.2 KB)
- Anexo X - NE_160015_2024NE000044_v002_36999628000190_20240229084537 - copa e cozinha.pdf (24.36 KB)
- Anexo XI - NE_160015_2024NE000043_v002_48371796000115_20240229073651 - cop ae cozinha.pdf (26.32 KB)
- Anexo XII - NE_160015_2024NE000042_v005_47170510000170_20240318085038 - copa e cozinha.pdf (51.36 KB)
- Anexo XIII - NE_160015_2025NE000013 RANCHO PASA.pdf (38.76 KB)
- Anexo XIV - NE_160015_2025NE000014 RANCHO PASA.pdf (25.86 KB)
- Anexo XV - NE_160015_2025NE000015 RANCHO PASA.pdf (25.93 KB)
- Anexo XVI - NE_160015_2025NE000016 RANCHO PASA.pdf (22.61 KB)
- Anexo XVII - NE_160015_2025NE000017 RANCHO PASA.pdf (24.31 KB)
- Anexo XVIII - NE_160015_2025NE000018 RANCHO PASA.pdf (25.56 KB)