

ESCOLA SUPERIOR DE DEFESA

Estudo Técnico Preliminar 37/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 60094.000375/2026-47

2. Descrição da necessidade

2.1 O presente estudo preliminar trata da aquisição de material permanente e de uso duradouro para o refeitório e as copas da Escola Superior de Defesa (ESD). Tal aquisição se faz necessária para apoio às atividades finalísticas desta Organização.

2.2 Há necessidade de modernização/substituição de bens permanentes desgastados pelo uso natural e da aquisição de bens de uso duradouro para o refeitório e as copas. Tal recomposição impactará cerca de 280 comensais diários e cerca de 500 alunos que realizam cursos ao longo do ano, ofertados em diversas áreas, nesta Organização Militar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção de Aprovisionamento	VITOR EDUARDO DE SÁ BARRETO - 2º TEN

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos da contratação abrangem os seguintes critérios:

Os bens a serem adquiridos enquadram-se na classificação de bens comuns, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, art. 6º, XIII, ou seja, aqueles cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado;

4.1.1. Do prazo de entrega/execução:

4.1.1.1. A entrega dos materiais deverá ocorrer no prazo não superior a 15 (quinze) dias corridos, contados da formalização da solicitação, mediante envio da Nota de Empenho, através de e-mail, em remessa única, no seguinte endereço: Escola Superior de Defesa (ESD), DF 001, KM 27, 4, SHIS - Jardim Botânico, Brasília - DF- CEP 71686-900. Deverá ser entregue em dias com expediente (segunda à quinta, de 9h às 15 h, e sexta, de 9 às 11h).

4.1.1.2. Na entrega, os materiais deverão estar em perfeitas condições, em estrita observância das especificações do Termo de Referência e da proposta, acompanhada da respectiva nota fiscal detalhada.

4.1.1.3. Todos os produtos entregues deverão ser de boa qualidade e não apresentar defeitos ou sinais de deterioração. É de responsabilidade da CONTRATADA a troca dos itens que, porventura, estejam fora das especificações e/ou prazo de garantia, ou com embalagem violada ou danificada, independentemente do motivo alegado, sem ônus para a ESD.

4.1.1.4. A CONTRATADA obriga-se a responder pela quantidade e qualidade dos produtos, devendo suprir ou suprimir a quantidade, caso haja interesse da Administração, desde que esta comunique previamente, por escrito.

4.2. A licitante que tiver sua proposta selecionada deverá atender aos CRITÉRIOS E POLÍTICAS DE SUSTENTABILIDADE desta unidade, informando que:

4.2.1. Os itens a serem entregues são constituídos, ao menos em parte, de material ou reciclado, ou atóxico, ou biodegradável, conforme ABNT 15448-1 e 15448-2;

4.2.2. Possui certificação do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO classificando os produtos como sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

4.2.3. Utilizará embalagens individuais adequadas para acondicionar e transportar os itens adquiridos, utilizando materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e armazenamento;

4.2.4. Os bens a serem entregues não contêm 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).

As especificações dos equipamentos desta aquisição tem como objetivo atender a compatibilidade técnica e de desempenho. Para tanto, deverão ter as características e especificações de qualidade necessárias à finalidade para qual se propõem.

Além disso, será observada a qualidade dos equipamentos ofertados pelos licitantes, mediante verificação dos itens, com a finalidade de assegurar a compatibilidade e especificações exigidos no Termo de Referência. Dessa forma, será assegurado que o produto contratado estará em conformidade, afastando o risco de devolução do bem, na ocasião da entrega, por não atender aos padrões de qualidade definidos na especificação do objeto.

4.3. Garantia do produto/serviço:

4.3.1. Será exigida a garantia de fabricação dos itens entregues. A empresa vencedora deverá substituir todos os materiais que apresentarem defeitos de fabricação, além de arcar com as despesas provenientes deste evento.

4.3.2. Assistência Técnica do equipamento: documento comprobatório de assistência técnica autorizada e especializada no Brasil.

4.3.3. Treinamento de uso do equipamento: Não se aplica.

4.3.4. Da necessidade de vistoria: Não se aplica.

4.3.5. Formalização contratual: Não se aplica;

4.3.6. Da natureza continuada ou não dos serviços: Não se aplica.

5. Levantamento de Mercado

5.1 No mercado há duas soluções possíveis de aquisição do material:

a) a compra dos bens; e

b) o aluguel dos bens.

5.1.1. Compra:

5.1.1.1. Vantagens:

a) os bens farão parte do patrimônio da ESD;

b) a ESD poderá dispor dos bens de acordo com sua vontade e/ou necessidade; e

c) a longo prazo o valor da compra será inferior ao valor de um aluguel.

5.1.1.2. Desvantagens:

a) a curto prazo o valor de aquisição do material será maior.

5.1.2. Aluguel:

5.1.2.1. Vantagens:

a) a curto prazo o valor de aquisição será menor.

5.1.2.2. Desvantagens:

a) os bens não farão parte do patrimônio da ESD;

b) a ESD não poderá dispor do bem de acordo com sua vontade e/ou necessidade;

c) a longo prazo o valor do aluguel ultrapassará o valor de uma compra.

Portanto, verificando as vantagens e desvantagens dos dois métodos possíveis de aquisição dos bens, constatou-se que o melhor seria a compra do material.

5.2. A estimativa desse contratação foi calcada em atendimento ao art. 5º da IN 65/2021. Consultou-se contratações similares feitas pela Administração Pública, buscando pesquisa em âmbito nacional,

5.3. Realizou-se de forma complementar buscas em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo.

5.4. Após o tratamento das amostras, a pesquisa de mercado servirá de base para estimar o valor desta contratação, conforme disposto no MAPA COMPARATIVO DE PREÇOS.

5.5. Tem-se que há uma boa quantidade de possíveis fornecedores, indicando pela competitividade natural do mercado, variável relevante na obtenção de preços adequados ante a contratação.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Em recente trabalho realizado pela Equipe de Planejamento, foi verificada que a aquisição dos materiais é imprescindível para garantir o apoio às atividades de ensino da ESD. A forma de contratação será através de dispensa de licitação, na forma eletrônica, regida pela Lei 14.133/2021. Tal procedimento importa em vantagem significativa pautada na celeridade e eficiência da contratação.

Ademais, aplica-se o Artigo 75, inciso II por tal contratação ser um procedimento licitatório para aquisição de bens comuns, na modalidade dispensa de licitação, por meio do Sistema de Registro de Preços ou não, com critério de julgamento pelo menor preço, cujo valor estimado da contratação seja igual ou inferior a R\$ 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos);

6.2 Aquisição de equipamentos permanentes e materiais de uso diversos para atender a demanda da Escola Superior de Defesa (ESD), de acordo com as especificações descritas abaixo:

Item	Descrição do Item
1	"BALCÃO REFRIGERADO SELF SERVICE, ESPAÇO PARA 06 CUBAS 1/1 GN OU 12 1/2 GN. MODELO NBRCF12 OU SUPERIOR. 6 CUBAS 1/1 GN INCLUSAS. 220v, monofásico. ·Sistema de refrigeração estático ·Revestimento externo: aço inox 430 brilhoso, aço galvanizado pintado ou MDF laminado de 15mm ·Controle de temperatura por termostato mecânico ·Estrutura de sustentação inferior dotada de longarinas em aço galvanizado

	<ul style="list-style-type: none"> ·Tanque interno e externo em aço inox, com vedação por solda inox ·Tampo em vidro temperado 8mm com serigrafia na cor preta ·Protetor salivar de vidro 5mm ·Iluminação LED 65000K ·Rodízios de nylon giratórios com trava
2	<p>"CHAPA CHARBROILER 90 CM GÁS INOX COM PÉ. MODELO CGGP90 VENÂNCIO OU SUPERIOR. 220v, monofásico.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corpo em aço inoxidável escovado - Queimadores esmaltados - Quantidade de queimadores: 6 - Controle individual dos queimadores - Fácil acendimento através de chama piloto ao lado de cada queimador - Registro independente para chama piloto - Grelhas de ferro fundido removíveis - Sistema de radiação de calor através de placa defletora em ferro fundido - Pés em aço carbono - Consumo por queimador: 0,380kg/h - Consumo por piloto: 0,011kg/h - Consumo máximo: 2,346kg/h - Potência Máxima: 26.744kCal/h - Peso: 130kg - Altura: 39 cm - Largura: 91 cm - Cavalete: Altura: 87 cm - Profundidade: 54 cm"
3	<p>"PASS THROUGH AQUECIDO. MODELO PAP VENÂNCIO OU SUPERIOR. 220v, monofásico.</p> <p>Capacidade para 16 GN's 1/1 - 100/150mm ou 30 GN's 1/1 - 65mm;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Monofásico, disponível na tensão 220V; -Isolamento térmico em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m3; -Controlador digital de temperatura, com máxima de 65 oC; -Cantos sanitários para facilitar a limpeza interna; -Suporte para GN's totalmente em aço inoxidável; -Fundo interno em aço inoxidável 430; -Revestimento interno aço inoxidável 430; -Revestimento externo em aço inoxidável 430; -Equipado com rodízios super resistentes, para facilitar o deslocamento. -Capacidade: 640 L -Frequência: 50/60 -Consumo: 7,2 kWh/dia -Quantidade de Portas: 2 -Medidas: Altura(cm): 209; Largura(cm): 71 e Profundidade(cm): 86 -Peso(kg): 112"
4	<p>"FORNO ELÉTRICO 60 LITROS. Modelo PHILCO PFE60I ou superior. 220v, monofásico.</p> <p>Controle de temperatura: 90 a 230°C</p> <p>Acabamento frontal em inox e corpo preto 60L de capacidade</p> <ul style="list-style-type: none"> -4 resistências (2 superiores e 2 inferiores) -Potência de 1600W (127V) / 2000W (220V) -Seletor de resistência (superior, inferior ou ambas) -Função Dourar -Timer de 120 minutos com desligamento automático e sinal sonoro -Função manter ligado -Luz interna e luz indicadora de funcionamento -Porta com abertura vertical -Acompanha grelha deslizante e bandeja coletora de resíduos -Altura do produto 37 cm -Largura do produto 59,8 cm -Comprimento do produto 42,3 cm -Peso do produto 8,04 kg "

5	CHALEIRA ELÉTRICA 1200W. 220v Modelo Mondial Pratic Preto/Inox CE-06 ou superior. Capacidade 2 litros, acionamento com toque, acabamento em inox, jarra removível sem fio, alça isotérmica, lâmpada piloto que indica o funcionamento do produto, desligamento automático.
6	"CAFETEIRA INDUSTRIAL 8 LITROS. MODELO MARCHESONI MASTER CF 3801 OU SUPERIOR. -Consumo: 1300W / 1,30kw/h -Alimentação 127V / 220V -Dimensões (CxLxA) -Produto: 29 x 40 x 66 (cm) -Embalagem: 37 x 37 x 67 (cm) -Peso líquido / bruto 5,2 kg / 6,6 kg -Produto certificado de acordo com a portaria Inmetro nº 371 de 2009. -Bojos em aço inoxidável 304 material apropriado para contato com alimentos e bebidas; -Pingadeira para torneiras. São removíveis para fácil limpeza; -Torneiras com visor de nível para água e café; -Resistência tubular e termostato regulável de 20°C a 120°C; -Aquecimento em banho-maria
7	"MICROONDAS 28 LITROS. MODELO PMO30E PHILCO OU SUPERIOR. -Cor (frontal): Prata espelhado -Cor (lateral e interno): Branco -Capacidade de 28 litros -Potência de 1100W -Função descongelar por tempo ou peso -Função tira odor -Função manter aquecido -Receitas pré-programadas: brigadeiro, pipoca, lasanha, pizza, bolo de caneca e menu fit (Sopa, Legume e Batata) -Botão +30 segundos -Pintura Limpa Fácil -Classificação energética A -Display digital -Função Display/Sound -Prato giratório de 285 mm -10 níveis de potência. -Altura do produto 28,7 cm -Largura do produto 48,7 cm -Comprimento do produto 39,7 cm -Peso do produto 11,84 kg
8	CARRINHO UTILITÁRIO 3 PRATELEIRAS EM AÇO INOX MULTIUSO COM RODAS E TRAVA. MODELO MEMBER'S MARK OU SUPERIOR
9	"LIQUIDIFICADOR 3 LITROS. MODLEO BRITÂNIA PRO MAXX OU SUPERIOR. 220v. - Função Ice. -Função Pulsar: Controle preciso da velocidade e textura, ideal para receitas que exigem consistência específica. -Função Auto Limpeza: Limpeza prática e rápida. -12 Velocidades. -Potência: 1200W -Capacidade: 3 Litros -Lâminas: 6 Lâminas de Aço Inox -Material: Aço Inox"
10	XÍCARA CHÁ 200 ML COM PIRES, BORDA DOURADA. MODELO OXFORD SOLEIL VICTORIA OU SUPERIOR
11	XÍCARA CAFÉ 90 ML COM PIRES, BORDA DOURADA. MODELO SCHMIDT OU SUPERIOR

12	<p>'CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA 100CM, MODELO METALCUBAS CBE 1000L OU SUPERIOR -Chapa em aço carbono SAE 1020 com espessura de 6,35 mm. Estrutura em aço inox 430 escovado. Duas resistências elétricas de alta potência. Termostatos individuais para controle preciso da temperatura em diferentes zonas da chapa, possibilitando o preparo simultâneo de diversos alimentos. pés de borracha antiderrapante ajustáveis. Gaveta de gordura independente para fácil limpeza</p> <p>-Monofásico, disponível na tensão 220V; -Potência: 7,2 kW -Capacidade: 1000 L -Medidas: Largura(cm): 100; Profundidade(cm): 52,5 e Peso(kg): 46.</p>
13	<p>'MESA INOX INDUSTRIAL PARA COZINHA DE RESTAURANTE 1METRO. MODELO SEBEM OU SUPERIOR.</p> <p>-Suporta até 70 kg; -Mesa resistente e de alta qualidade; -Tampo em aço inox 430 com pintura de alta resistência; -Alta resistência contra oxidação; -Prateleira inferior para panelas e utensílios; -Estrutura desmontável para fácil montagem; -Garantia de 90 dias pelo fabricante. -Estrutura tubular com acabamento epóxi -Medidas: 97 x 55m</p>

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 Foram verificadas a necessidade das seguintes quantidades:

Item	Descrição do Item	Qtd. estimada
1	<p>"BALCÃO REFRIGERADO SELF SERVICE, ESPAÇO PARA 06 CUBAS 1/1 GN OU 12 1/2 GN. MODELO NBRCF12 OU SUPERIOR. 6 CUBAS 1/1 GN INCLUSAS</p> <ul style="list-style-type: none"> · Sistema de refrigeração estático · Revestimento externo: aço inox 430 brilhoso, aço galvanizado pintado ou MDF laminado de 15mm · Controle de temperatura por termostato mecânico · Estrutura de sustentação inferior dotada de longarinas em aço galvanizado · Tanque interno e externo em aço inox, com vedação por solda inox · Tampo em vidro temperado 8mm com serigrafia na cor preta · Protetor salivar de vidro 5mm · Iluminação LED 65000K · Rodízios de nylon giratórios com trava 	3
2	<p>"CHAPA CHARBROILER 90 CM GÁS INOX COM PÉ. MODELO CGGP90 VENÂNCIO OU SUPERIOR.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Corpo em aço inoxidável escovado - Queimadores esmaltados - Quantidade de queimadores: 6 - Controle individual dos queimadores - Fácil acendimento através de chama piloto ao lado de cada queimador - Registro independente para chama piloto - Grelhas de ferro fundido removíveis - Sistema de radiação de calor através de placa defletora em ferro fundido - Pés em aço carbono - Consumo por queimador: 0,380kg/h - Consumo por piloto: 0,011kg/h - Consumo máximo: 2,346kg/h - Potência Máxima: 26.744kCal/h - Peso: 130kg - Altura: 39 cm - Largura: 91 cm - Profundidade: 80 cm Cavalete: Altura: 87 cm - Profundidade: 54 cm" 	1

3	<p>"PASS THROUGH AQUECIDO. MODELO PAP VENÂNCIO OU SUPERIOR.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Capacidade para 16 GN's 1/1 - 100/150mm ou 30 GN's 1/1 - 65mm; -Monofásico, disponível na tensão 220V; -Isolamento térmico em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m³; -Controlador digital de temperatura, com máxima de 65 oC; -Cantos sanitários para facilitar a limpeza interna; -Suporte para GN's totalmente em aço inoxidável; -Fundo interno em aço inoxidável 430; -Revestimento interno aço inoxidável 430; -Revestimento externo em aço inoxidável 430; -Equipado com rodízios super resistentes, para facilitar o deslocamento. -Capacidade: 640 L -Frequência: 50/60 -Consumo: 7,2 kWh/dia -Quantidade de Portas: 2 -Medidas: Altura(cm): 209; Largura(cm): 71 e Profundidade(cm): 86 Peso(kg): 112" 	1
4	<p>"FORNO ELÉTRICO 60 LITROS. Modelo PHILCO PFE60I ou superior.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Controle de temperatura: 90 a 230°C -Acabamento frontal em inox 60L de capacidade -4 resistências (2 superiores e 2 inferiores) -Potência de 1600W (127V) / 2000W (220V) -Seletor de resistência (superior, inferior ou ambas) -Função Dourar -Timer de 120 minutos com desligamento automático e sinal sonoro -Função manter ligado -Luz interna e luz indicadora de funcionamento -Porta com abertura vertical -Acompanha grelha deslizante e bandeja coletora de resíduos -Altura do produto 37 cm -Largura do produto 59,8 cm -Comprimento do produto 42,3 cm -Peso do produto 8,04 kg " 	3
5	<p>CHALEIRA ELÉTRICA 1200W. 220v Modelo Mondial Pratic Preto/Inox CE-06 ou superior. Capacidade 2 litros, acionamento com toque, acabamento em inox, jarra removível sem fio, alça isotérmica, lâmpada piloto que indica o funcionamento do produto, desligamento automático.</p>	8
6	<p>"CAFETEIRA INDUSTRIAL 8 LITROS. MODELO MARCHESONI MASTER CF 3801.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Consumo: 1300W / 1,30kw/h -Alimentação 127V / 220V -Dimensões (CxLxA) -Produto: 29 x 40 x 66 (cm) -Embalagem: 37 x 37 x 67 (cm) -Peso líquido / bruto 5,2 kg / 6,6 kg -Produto certificado de acordo com a portaria Inmetro nº 371 de 2009. -Bojos em aço inoxidável 304 material apropriado para contato com alimentos e bebidas; -Pingadeira para torneiras. São removíveis para fácil limpeza; -Torneiras com visor de nível para água e café; -Resistência tubular e termostato regulável de 20°C a 120°C; -Aquecimento em banho-maria 	3
	<p>"MICROONDAS 28 LITROS. MODELO PMO30E PHILCO OU SUPERIOR.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Cor (frontal): Prata espelhado -Cor (lateral e interno): Branco -Capacidade de 28 litros 	

7	<ul style="list-style-type: none"> -Potência de 1100W -Função descongelar por tempo ou peso -Função tira odor -Função manter aquecido -Receitas pré-programadas: brigadeiro, pipoca, lasanha, pizza, bolo de caneca e menu fit (Sopa, Legume e Batata) -Botão +30 segundos -Pintura Limpa Fácil -Classificação energética A -Display digital -Função Display/Sound -Prato giratório de 285 mm -10 níveis de potência. -Altura do produto 28,7 cm -Largura do produto 48,7 cm -Comprimento do produto 39,7 cm -Peso do produto 11,84 kg 	2
8	CARRINHO UTILITÁRIO 3 PRATELEIRAS EM AÇO INOX MULTIUSO COM RODAS E TRAVA. MODELO MEMBER'S MARK OU SUPERIOR	1
9	<p>"LIQUIDIFICADOR 3 LITROS. MODLEO BRITÂNIA PRO MAXX OU SUPERIOR.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Função Ice. -Função Pulsar: Controle preciso da velocidade e textura, ideal para receitas que exigem consistência específica. -Função Auto Limpeza: Limpeza prática e rápida. -12 Velocidades. -Potência: 1200W -Capacidade: 3 Litros -Lâminas: 6 Lâminas de Aço Inox -Material: Aço Inox" 	4
10	XÍCARA CHÁ 200 ML COM PIRES, BORDA DOURADA. MODELO OXFORD SOLEIL VICTORIA OU SUPERIOR	40
11	XÍCARA CAFÉ 90 ML COM PIRES, BORDA DOURADA. MODELO SCHMIDT OU SUPERIOR	40
12	<p>"CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA 100CM, MODELO METALCUBAS CBE 1000L OU SUPERIOR</p> <p>- Chapa em aço carbono SAE 1020 com espessura de 6,35 mm. Estrutura em aço inox 430 escovado. Duas resistências elétricas de alta potência. Termostatos individuais para controle preciso da temperatura em diferentes zonas da chapa, possibilitando o preparo simultâneo de diversos alimentos. pés de borracha antiderrapante ajustáveis. Gaveta de gordura independente para fácil limpeza</p> <ul style="list-style-type: none"> -Monofásico, disponível na tensão 220V; -Potência: 7,2 kW -Capacidade: 1000 L -Medidas: Largura(cm): 100 e Profundidade(cm): 52,5 Peso(kg): 46 	3
13	<p>MESA INOX INDUSTRIAL PARA COZINHA DE RESTAURANTE 1METRO. MODELO SEBEM OU SUPERIOR.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Suporta até 70 kg; -Mesa resistente e de alta qualidade; -Tampo em aço inox 430 com pintura de alta resistência; -Alta resistência contra oxidação; -Prateleira inferior para panelas e utensílios; -Estrutura desmontável para fácil montagem; -Garantia de 90 dias pelo fabricante. -Estrutura tubular com acabamento epóxi -Medidas: 97 x 55m 	3

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 64.105,93

8.1 Para a definição do valor estimado da contratação foram utilizados os parâmetros III do artigo 5º da IN SEGES /ME nº 65/2021.

Foi priorizada a consulta aos dados de pesquisa publicada em mídia especializada, em conformidade com o artigo 5º, §3º, da IN SEGES/ME nº 65/2021.

Todas as informações podem ser verificadas na Análise Crítica da Pesquisa de preços, presente no processo administrativo.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1 O objeto da aquisição foi dividido em itens, por ser técnica e economicamente mais viável à administração além de atender ao princípio de divisão do objeto, de acordo com o que enuncia a Súmula 247 do Tribunal de Contas da União - TCU. Desta forma, há garantida a ampla concorrência.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes à presente demanda que se façam necessária.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 A presente contratação encontra-se prevista no Plano Anual de contratações do exercício de 2025 da ESD:

ID PCA PNCP: 03277610000125-0-000002/2026

Data de publicação no PNCP: 12/05/2025

Id do item no PCA: 16

Classe/Grupo: 7310 - EQUIPAMENTOS PARA COZINHAR, ASSAR E SERVIR ALIMENTOS

Identificador da Futura Contratação: 110798-22/2026

Valor Estimado: R\$ 64.105,93 (sessenta e quatro mil cento e cinco reais e noventa e três centavos).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 Com esta contratação pretende-se viabilizar a reestruturação da capacidade laborativa das copas e modernização do restaurante da ESD, assegurando a continuidade dos serviços diários, mantendo as condições próprias para a finalidade e garantindo a excelência no ensino.

12.2 Tal aquisição, além de impactar positivamente todo o Corpo Permanente que compõe a Força de Trabalho da ESD, também impactará militares e civis que frequentam a ESD por ocasião de visitas institucionais, apoio de almoço diário (o restaurante é aberto ao público em geral), bem como alunos do Programa Forças no Esporte (PROFESP), os quais realizam sua principal refeição na ESD.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 O setor responsável pelo recebimento dos bens deverá realizar a conferência minuciosa dos itens a serem entregues por cada empresa, a fim de evitar recebimento de materiais fora das especificações constantes do Termo de Referência. Não há necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta aquisição.

Ademais, Tendo em vista que os equipamentos solicitados são amplamente utilizados no campus, não faz-se necessária nenhuma providência específica de adequação de infraestrutura, nem contratação de serviços adicionais ou mesmo capacitação dos servidores usuários.

13.2 Na confecção documental e procedimental, deverá ser observada a devida segregação de funções em todas as fases da contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 Em exame da natureza dos itens que ora se pretende adquirir nessa contratação, não se verifica impactos ambientais dignos de nota, sendo necessário tão somente que a licitante atenda aos critérios e política de sustentabilidade ambiental abordados na IN01 /2010-SLTI/MPOG.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Conforme especificações e orçamentos levantados, verifica-se que essa aquisição atenderá de maneira positiva às necessidades da Escola Superior de Defesa.

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](#).

VITOR EDUARDO DE SA BARRETO

Integrante requisitante



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 12:26:59.

DANIEL ROCHA SOUZA

Integrante administrativo



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 09:26:32.

RICARDO ARAUJO DE CASTRO

Integrante técnico



Assinou eletronicamente em 25/03/2026 às 14:56:16.