

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA

Estudo Técnico Preliminar 50/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63079.001171/2026-18

2. Descrição da necessidade

A aquisição da Cozinha de Campanha Containerizada faz-se necessária para ampliar a capacidade de apoio logístico da Organização Militar, garantindo condições adequadas para o preparo e fornecimento de alimentação ao pessoal empregado em operações militares, exercícios, ações de ajuda humanitária, apoio à defesa civil e demais atividades realizadas fora das instalações permanentes da Organização.

A alimentação é fator essencial para a manutenção da capacidade operacional, do bem-estar e da prontidão da tropa, sendo indispensável a existência de meios que possibilitem a produção de refeições em quantidade suficiente, com qualidade sanitária e nutricional adequada, mesmo em ambientes com infraestrutura limitada ou inexistente.

A Cozinha de Campanha Containerizada apresenta-se como solução moderna, robusta e de elevada mobilidade logística, permitindo sua rápida instalação, transporte e operação em diferentes cenários. Por estar acondicionada em contêiner padrão, proporciona maior proteção aos equipamentos, facilidade de transporte por meios terrestres, marítimos e aéreos, além de maior durabilidade e segurança durante seu emprego.

A disponibilidade desse equipamento permitirá à Organização Militar ampliar sua capacidade de apoio às operações navais, exercícios conjuntos, missões de garantia da lei e da ordem, operações de assistência humanitária e atendimento a situações de emergência ou calamidade pública, assegurando o fornecimento contínuo de refeições mesmo em locais remotos ou afetados por desastres naturais.

Além dos aspectos operacionais, a Cozinha de Campanha Containerizada contribui para o cumprimento das normas de segurança alimentar e sanitária, oferecendo condições adequadas para armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos, reduzindo riscos de contaminação e preservando a saúde do efetivo apoiado.

A contratação também promove maior autonomia logística da Administração Militar, reduzindo a dependência de estruturas fixas ou de fornecedores externos em cenários operacionais, fortalecendo a capacidade de pronta resposta da Organização Militar diante de demandas emergenciais e imprevistas.

Pretende-se concluir a contratação até 30 de novembro, de modo a assegurar que a Cozinha de Campanha Containerizada esteja disponível em tempo hábil para atender às necessidades operacionais e logísticas da Marinha do Brasil. O cumprimento desse prazo é necessário para evitar prejuízos ao planejamento das atividades, limitações na capacidade de preparo e distribuição de refeições e eventual descontinuidade do apoio alimentar às equipes empregadas em operações, exercícios, adestramentos e demais missões institucionais. Além disso os créditos destinados aquisição dos equipamentos serão custeados com os créditos do exercício financeiro de 2026.

A presente contratação possui grau de prioridade alto, considerando a relevância da alimentação para a manutenção da capacidade operativa, da saúde e do bem-estar do pessoal empregado nas atividades da Marinha do Brasil. A aquisição da Cozinha de Campanha Containerizada proporcionará maior autonomia, mobilidade, segurança sanitária e eficiência no preparo de refeições em locais que não disponham de infraestrutura adequada, contribuindo diretamente para a continuidade e o desempenho das missões institucionais.

A presente contratação não possui vinculação ou dependência direta com o objeto de outro Documento de Formalização da Demanda – DFD, podendo ser planejada e executada de forma autônoma. Contudo, deverão ser observadas, previamente à entrega e à instalação da Cozinha de Campanha Containerizada, as condições necessárias ao seu funcionamento, especialmente quanto à disponibilidade de local adequado, fornecimento de energia elétrica e água, drenagem, transporte, posicionamento e apoio logístico, sem que tais providências caracterizem dependência de outra contratação, salvo se houver DFD específico destinado a alguma dessas estruturas complementares.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento Técnico DAbM	Bruno da Silva Teixeira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Objeto e escopo

4.1.1. A contratação deverá contemplar o fornecimento de duas Cozinhas de Campanha Containerizada, constituídas por módulo móvel de cozinha profissional, do tipo contêiner modular de aproximadamente 20 pés, com dimensões externas aproximadas de 2,44 m de largura por 6,06 m de comprimento e pé-direito de 2,50 m, destinada ao preparo, à cocção, à finalização, à conservação, à higienização e à distribuição de refeições em apoio às atividades da Marinha do Brasil.

4.1.2. O fornecimento deverá abranger a solução completa e integrada, incluindo estrutura modular, fechamentos, cobertura, piso, portas, instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias, sistema de exaustão e ventilação, iluminação, equipamentos profissionais, mobiliário em aço inoxidável e acessórios gastronômicos.

4.1.3. A contratada deverá realizar o transporte, a descarga, o posicionamento, a montagem, a instalação, a interligação dos equipamentos e sistemas, os testes, o comissionamento, a entrega técnica e o treinamento dos operadores, além de fornecer manuais, certificados, desenhos finais “as built” e relação de peças de reposição.

4.1.4. As marcas e os modelos eventualmente indicados no memorial técnico constituem referências de desempenho e compatibilização, sendo admitidos equipamentos equivalentes ou superiores, desde que comprovada sua compatibilidade dimensional, elétrica, hidráulica, sanitária, estrutural, funcional e operacional.

4.2. Descrição funcional e conceito operacional

4.2.1. A solução deverá constituir cozinha compacta de alta produtividade, organizada em duas linhas laterais de trabalho e corredor central, integrando as atividades de cocção, resfriamento e congelamento rápidos, conservação refrigerada, processamento mecânico, higienização e apoio à distribuição.

4.2.2. O leiaute deverá assegurar fluxo operacional sequencial, circulação segura, ergonomia e redução de cruzamentos entre alimentos crus e preparados, utensílios limpos e sujos e demais atividades capazes de ocasionar contaminação cruzada.

4.2.3. A cozinha deverá possuir capacidade funcional para realização de cocção combinada e multifuncional, resfriamento e congelamento rápidos, armazenamento refrigerado, lavagem mecanizada, processamento de vegetais, mistura e trituração de alimentos, preparo de líquidos e produção de café filtrado.

4.2.4. O projeto deverá priorizar segurança sanitária, facilidade de higienização, resistência ao uso intensivo, manutenibilidade, acesso técnico, possibilidade de substituição dos componentes, robustez para transporte e reinstalação e conforto e segurança dos operadores.

4.3. Memorial descritivo do módulo

4.3.1. O módulo deverá ser pré-fabricado e termoacústico, com estrutura formada por perfis de aço trabalhados ou dobrados, soldados e/ou parafusados, dimensionada para suportar fabricação, transporte, movimentação, içamento, amarração, instalação, reinstalação e operação.

4.3.2. A estrutura e a base deverão suportar carga de piso de referência de 250 kg/m², uniformemente distribuída, sem prejuízo da verificação das cargas concentradas produzidas pelos equipamentos, reservatórios, mobiliários, utensílios e operadores.

4.3.3. A contratada deverá apresentar memória de cálculo estrutural elaborada por profissional legalmente habilitado, abrangendo os pesos, as cargas, o centro de gravidade, os pontos de içamento e amarração e as condições de movimentação e transporte.

4.3.4. O piso deverá ser composto por estrutura metálica adequadamente enrijecida, base rígida e revestimento final antiderrapante, impermeável, não absorvente, lavável e resistente às cargas, ao tráfego, às variações de temperatura e aos produtos utilizados na limpeza.

4.3.5. A cobertura deverá possuir estrutura metálica e solução termoacústica com núcleo isolante em PIR de, no mínimo, 50 mm, ou solução equivalente ou superior, garantindo estanqueidade contra chuva, condensação, poeira e ingresso de pragas.

4.3.6. As paredes deverão ser constituídas por painéis termoacústicos com espessura mínima de referência de 50 mm, acabamento interno e externo em cor clara, superfície lavável e sistema de encaixe e vedação que evite infiltrações e formação de frestas.

4.3.7. As portas, janelas, fechaduras, dobradiças e demais ferragens deverão ser resistentes à corrosão e ao uso repetitivo. As portas deverão permitir abertura interna em situação de emergência e não interferir nas rotas de circulação.

4.3.8. Todas as passagens de cabos, tubulações, dutos e demais instalações através dos painéis deverão possuir arremates, selantes, proteção mecânica e vedação compatível com as condições ambientais e sanitárias da cozinha.

4.4. Materiais e acabamentos

4.4.1. A estrutura deverá ser fabricada em aço galvanizado ou receber sistema anticorrosivo de desempenho equivalente, com tratamento adequado das soldas, cortes, perfurações e pontos de retoque.

4.4.2. As superfícies de trabalho, cubas, bancadas, mesas, prateleiras e áreas molhadas deverão ser fabricadas em aço inoxidável AISI 304, com acabamento escovado sanitário, soldas contínuas, bordas seguras e ausência de rebarbas.

4.4.3. Os cantos, juntas, rodapés, encontros entre pisos e paredes e demais acabamentos deverão minimizar frestas, retenção de água e acúmulo de gorduras ou resíduos, permitindo limpeza e sanitização frequentes.

4.4.4. Os materiais que possam entrar em contato direto ou indireto com alimentos deverão ser atóxicos, próprios para essa finalidade e acompanhados das respectivas declarações ou certificações do fabricante.

4.4.5. Não serão admitidos materiais porosos, facilmente oxidáveis, absorventes, de baixa resistência ou de difícil higienização nas áreas de manipulação, cocção e lavagem.

4.4.6. O sistema de proteção anticorrosiva deverá ser compatível com elevada umidade, vapores de cocção, produtos de limpeza e eventual exposição à atmosfera marinha, devendo a contratada informar a preparação das superfícies, o revestimento aplicado e os procedimentos de conservação.

4.5. Equipamentos de cocção e processamento

4.5.1. A cozinha deverá ser fornecida com equipamentos profissionais destinados à cocção e ao processamento, incluindo, no mínimo:

a) conjunto de forno combinado duplo, com câmaras independentes, funções de cocção por convecção, vapor e combinação, controle programável, sonda de temperatura e sistema automático de limpeza;

b) panela multifuncional inteligente, destinada a fervura, cocção, fritura, braseamento, regeneração e demais processos térmicos;

c) mixer profissional, com componentes em aço inoxidável e estrutura desmontável para higienização;

d) processador profissional de vegetais, dotado de discos intercambiáveis para fatiar, ralar e processar alimentos; e

e) liquidificador profissional de alta potência, destinado ao preparo de líquidos, molhos, sopas e emulsões.

4.5.2. Os equipamentos deverão ser novos, de primeiro uso, adequados à operação profissional intensiva, construídos com materiais resistentes e acompanhados de todos os acessórios indispensáveis ao funcionamento.

4.5.3. Deverão ser observadas as exigências de alimentação elétrica, abastecimento de água, drenagem, aterramento, exaustão, folgas técnicas, acesso para manutenção e demais interfaces indicadas pelos fabricantes.

4.6. Equipamentos de refrigeração e conservação

4.6.1. A solução deverá incluir abatedor multifuncional destinado ao resfriamento e congelamento rápidos, construído em aço inoxidável AISI 304, com isolamento térmico, controle programável, monitoramento de temperatura e gás refrigerante de reduzido impacto ambiental.

4.6.2. Deverão ser fornecidos dois balcões refrigerados profissionais, com três portas cada, destinados à conservação de alimentos em temperatura positiva, dotados de controle digital, superfícies internas higienizáveis e estrutura adequada ao uso intensivo.

4.6.3. Os equipamentos de refrigeração deverão possuir ventilação suficiente, acesso para limpeza e manutenção, controle preciso de temperatura e condições de operação compatíveis com o espaço confinado e a carga térmica do módulo.

4.7. Equipamentos de higienização e apoio

4.7.1. A cozinha deverá possuir lavadora profissional de capota, destinada à higienização mecanizada de pratos, copos, bandejas e utensílios, dotada de sistemas de filtragem, controle de temperatura, autolimpeza e dispositivos que assegurem eficiência sanitária e consumo racional de água.

4.7.2. Deverá ser fornecida máquina profissional para produção de café filtrado, com capacidade compatível com a operação prevista e adequada ao uso contínuo.

4.7.3. Os equipamentos deverão possuir pontos elétricos, hidráulicos e de drenagem individualmente dimensionados, registros acessíveis e dispositivos de proteção contra refluxo, vazamentos, superaquecimento e choques elétricos.

4.8. Mobiliário em aço inoxidável

4.8.1. O mobiliário deverá incluir mesas de encosto com prateleiras inferiores, mesas com cubas, armários superiores, bancadas e demais componentes previstos no leiaute e necessários ao funcionamento da cozinha.

4.8.2. As mesas, cubas, prateleiras e armários deverão ser fabricados em aço inoxidável AISI 304, com acabamento sanitário, estrutura reforçada, soldas contínuas, superfícies lisas e ausência de arestas cortantes ou pontos de retenção de resíduos.

4.8.3. As dimensões do mobiliário deverão ser compatibilizadas com o módulo e os equipamentos, preservando o corredor de circulação, a abertura de portas e gavetas e os espaços necessários à limpeza, inspeção e manutenção.

4.8.4. Também deverão ser fornecidos recipientes gastronômicos, grelhas, bandejas e demais acessórios previstos no memorial, em quantidades e dimensões compatíveis com os equipamentos de cocção, refrigeração e distribuição.

4.9. Instalações elétricas

4.9.1. As instalações elétricas deverão ser dimensionadas em projeto executivo específico, considerando potência instalada, funcionamento simultâneo dos equipamentos, corrente de partida, fatores de demanda, condições ambientais e margem técnica de segurança.

4.9.2. O sistema deverá contemplar quadro geral de distribuição, circuitos individualizados, condutores adequadamente dimensionados, dispositivos de proteção contra sobrecorrente, curto-circuito, fuga de corrente e surtos, além de seccionamento local, aterramento e equipotencialização.

4.9.3. Os quadros, circuitos, cabos, tomadas e equipamentos deverão possuir identificação permanente. Os pontos elétricos deverão ser instalados em locais protegidos contra água, vapor, calor, impactos e produtos de limpeza.

4.9.4. A iluminação deverá proporcionar níveis adequados às atividades de preparo, cocção, lavagem, inspeção e limpeza, utilizando luminárias protegidas e apropriadas para ambientes sujeitos à umidade.

4.9.5. As potências constantes do memorial são preliminares e deverão ser confirmadas a partir dos modelos efetivamente ofertados, antes da fabricação e da montagem do módulo.

4.10. Instalações hidráulicas e sanitárias

4.10.1. As instalações hidráulicas deverão contemplar abastecimento de água fria e, quando exigido pelos fabricantes, água tratada, incluindo registros acessíveis, filtros, válvulas, conexões e proteção contra retorno e contaminação da rede.

4.10.2. As redes de esgoto e drenagem deverão ser dimensionadas para as vazões e temperaturas de descarga dos equipamentos, utilizando materiais resistentes ao calor, à gordura e aos produtos de limpeza.

4.10.3. O sistema deverá garantir escoamento eficiente, sem refluxos, vazamentos, odores ou acúmulo de água, permitindo inspeção, desobstrução, limpeza e manutenção.

4.10.4. As conexões externas de água e drenagem deverão ser identificadas, protegidas e adequadas às operações de instalação, desmobilização, transporte e reinstalação do módulo.

4.11. Sistema de exaustão e ventilação

4.11.1. O sistema deverá captar e remover o calor, os vapores, a fumaça, os odores, as gorduras e os aerossóis gerados pelos equipamentos de cocção, proporcionando condições adequadas de segurança, conforto térmico e salubridade.

4.11.2. Deverão ser fornecidos, conforme dimensionamento executivo, coifa em aço inoxidável, filtros removíveis, dutos, ventilador ou exaustor, comandos, elementos de vedação, descarga externa e acessos para inspeção e limpeza.

4.11.3. O dimensionamento deverá considerar a carga térmica, a área de captura, a vazão necessária, a velocidade do ar, as perdas de carga, o nível de ruído, a reposição de ar e a compatibilidade com as condições de transporte do módulo.

4.11.4. A instalação deverá evitar recirculação dos contaminantes para o interior da cozinha e permitir a remoção dos filtros e a limpeza periódica da coifa, dos dutos e dos demais componentes.

4.12. Quadros técnicos consolidados

4.12.1. A contratada deverá apresentar quadros técnicos consolidados contendo, para cada equipamento, identificação, quantidade, dimensões, peso, tensão, número de fases, potência, consumo de água, vazão de drenagem, carga térmica e demais interfaces necessárias.

4.12.2. Os dados técnicos deverão ser compatibilizados com o projeto estrutural, elétrico, hidráulico, sanitário e de exaustão, cabendo à contratada solucionar eventuais divergências antes do início da fabricação.

4.12.3. Para cada equipamento deverão ser apresentados catálogo, ficha técnica, manual em português, desenho de instalação, certificado de conformidade, garantia e indicação da assistência técnica e das peças de reposição.

4.13. Inspeção, testes, entrega e treinamento

4.13.1. Durante a fabricação, deverão ser inspecionados materiais, dimensões, soldas, vedações, acabamentos, tratamento anticorrosivo, montagem dos equipamentos e conformidade das instalações.

4.13.2. Antes da entrega, deverão ser realizados testes elétricos, hidráulicos, sanitários, de estanqueidade, drenagem, aterramento, dispositivos de proteção, iluminação, exaustão e ventilação.

4.13.3. Os equipamentos deverão ser testados individual e simultaneamente, mediante ciclos representativos de cocção, resfriamento, congelamento, refrigeração, lavagem, processamento e demais funções previstas.

4.13.4. As não conformidades identificadas deverão ser integralmente corrigidas, com repetição dos testes pertinentes antes do recebimento definitivo.

4.13.5. A entrega técnica deverá compreender treinamento teórico e prático dos operadores e responsáveis pela manutenção, abrangendo operação, partida e desligamento, limpeza, sanitização, segurança, manutenção básica, identificação de falhas e procedimentos iniciais de emergência.

4.13.6. Os equipamentos e componentes deverão possuir garantia mínima de 12 meses, contada do recebimento definitivo, incluindo peças, mão de obra, deslocamentos e demais despesas relacionadas à correção de defeitos cobertos pela garantia.

4.14. Leiaute geral e vistas

4.14.1. O leiaute geral deverá observar a disposição indicada no memorial, com duas linhas laterais de equipamentos e mobiliários e corredor central, assegurando circulação, ergonomia, segurança, funcionalidade e acesso para manutenção.

4.14.2. Antes da fabricação, a contratada deverá elaborar e submeter à aprovação da Administração o projeto executivo, contendo plantas, cortes, vistas, detalhamentos, dimensões, distribuição dos equipamentos e indicação das interfaces elétricas, hidráulicas, sanitárias e de exaustão.

4.14.3. O projeto deverá confirmar os espaços para abertura de portas e gavetas, remoção de componentes, limpeza, inspeção, manutenção e eventual substituição dos equipamentos, sem necessidade de modificações substanciais na estrutura.

4.15. Anexos e pendências de compatibilização

4.15.1. A contratada deverá considerar, para elaboração do projeto executivo, o memorial técnico, o leiaute preliminar, a planilha de equipamentos e os manuais técnicos e desenhos de instalação dos fabricantes.

4.15.2. Deverão ser confirmados antes da fabricação: dimensões e modelos dos equipamentos; pesos e cargas concentradas; potências, tensões e correntes; vazões de água e drenagem; carga térmica; pontos de conexão; centro de gravidade; pontos de içamento e amarração; necessidade de janela; condições de transporte; e proteção adicional contra atmosfera salina.

4.15.3. Qualquer divergência entre o memorial, o leiaute, a planilha e os manuais dos fabricantes deverá ser comunicada formalmente à Administração e solucionada na fase de compatibilização, antes do início da fabricação.

4.15.4. O recebimento definitivo ficará condicionado à aprovação do projeto executivo, dos testes e inspeções, à entrega da documentação técnica e dos desenhos “as built”, à realização do treinamento e à correção de todas as pendências identificadas pela fiscalização.

5. Levantamento de Mercado

5.1. Nesta seção do Estudo Técnico Preliminar, em consonância à Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, o levantamento de mercado consiste na prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo, entre outras opções: a) ser consideradas contratações similares feitas por outros órgãos e entidades, com objetivo de identificar a existência de novas metodologias, tecnologias ou inovações que melhor atendam às necessidades da administração; e b) ser realizada consulta, audiência pública ou realizar diálogo transparente com potenciais contratadas, para coleta de contribuições. Caso, após o levantamento do mercado, a quantidade de fornecedores for considerada restrita, deve-se verificar se os requisitos que limitam a participação são realmente indispensáveis, flexibilizando-os sempre que possível.

5.2. Para fins de prospecção das soluções disponíveis no mercado que são aplicáveis ao objeto pretendido pela Diretoria de Abastecimento da Marinha, a Equipe de Planejamento da Contratação utilizou-se das seguintes estratégias que norteiam o levantamento de mercado:

5.2.1. Identificação de empresas que já forneceram produtos semelhantes a outros Órgãos ou entes da Administração Pública. Pesquisa em registros de compras de outras instituições públicas e privadas e verifique se as empresas atenderam às especificações técnicas necessárias.

5.2.2. Pesquisa no Portal de Compras do Governo Federal, Compras.gov.br, para identificar potenciais empresas que já forneceram produtos semelhantes ao objeto pretendido nesse estudo a outros Órgãos Públicos.

5.2.3. Foi realizada pesquisa de preços em conformidade à Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021, que norteia e dispõe acerca do procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional, comparando os preços oferecidos pelos diferentes fornecedores identificados, em busca do preço médio estimado que seja contemporâneo e exequível para os licitantes em potencial.

5.2.4. No que tange à utilização de ferramentas que atendem a, a Instrução Normativa SEGES/ME Nº 65, de 7 de julho de 2021, a Equipe de Planejamento da Contratação consultou os preços através dos sites: Compras.gov.br, Portal Nacional de Contratações Públicas, Painel de Preços e Portal da Transparência, cuja pesquisa baseia-se em resultados de licitações adjudicadas e/ou homologadas e contratações públicas similares realizadas pela administração pública, não sendo possível adotar os parâmetros dos incisos I, II e III do artigo 5º – IN 65/2021, em razão das características específicas do objeto, de sua complexidade técnica e de seu reduzido grau de padronização, foi adotado o parâmetro previsto no inciso IV do art. 5º da referida Instrução Normativa, mediante obtenção de preços junto a fornecedores, por meio de pesquisa direta.

5.4. O preço estimado da contratação se deu pela MEDIANA dos preços obtidos por meio de pesquisa direta com fornecedores.

5.4.1. Para a realização da pesquisa de preços, foram encaminhadas solicitações formais de cotação a 04 (quatro) empresas potencialmente aptas ao fornecimento do objeto, selecionadas em razão de sua atuação no segmento e de sua capacidade, em princípio, para atender às características técnicas requeridas para a contratação.

Foram consultadas as seguintes empresas:

- CHRSSS ASSESSORIA E PROJETOS LTDA. EPP, que apresentou proposta no valor de R\$ 6.515.900,00;
- ENGEFOOD, que apresentou proposta no valor de R\$ 2.200.686,66;
- SCUDERIA INOX, que informou, por meio eletrônico, não possuir condições de atender à demanda; e
- RENTCON ENGENHARIA, que igualmente informou, por meio eletrônico, não possuir condições de atender à demanda.

Das 04 (quatro) empresas consultadas, 02 (duas) apresentaram propostas comerciais, enquanto as empresas SCUDERIA INOX e RENTCON ENGENHARIA responderam às solicitações informando, por e-mail, que não poderiam atender à contratação.

Em razão da natureza especializada do objeto, não se mostra tecnicamente adequado ampliar artificialmente a amostra mediante a utilização de preços relativos a equipamentos genéricos, de aplicação diversa ou que não apresentem equivalência técnica e funcional com uma cozinha de campanha containerizada para uso militar.

Por tanto, para fins de formação do preço estimado, foram consideradas as 02 (duas) propostas comerciais efetivamente recebidas, apresentadas pelas empresas CHRSSS ASSESSORIA E PROJETOS LTDA. EPP e ENGEFOOD EQUIPAMENTOS E REPRESENTAÇÕES LTDA.

5.5. Ao adotar essas estratégias, é possível realizar um levantamento de mercado eficiente e identificar fornecedores confiáveis e com preços competitivos, que visem garantir o sucesso do certame licitatório e o pleno atendimento às necessidades desta Diretoria.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução proposta consiste na aquisição de uma Cozinha de Campanha Containerizada (CCC), equipada com os recursos necessários para o preparo, armazenamento e distribuição de refeições em ambientes operacionais, exercícios militares, ações de apoio à defesa civil, operações humanitárias e demais atividades que exijam alimentação de pessoal em locais sem infraestrutura permanente.

A contratação visa dotar a Organização Militar de um meio logístico moderno, móvel e autônomo, capaz de proporcionar suporte alimentar adequado ao efetivo empregado em diferentes cenários operacionais, contribuindo para a manutenção da prontidão e da capacidade de resposta institucional.

6.2 Objetivos da Solução

A aquisição da Cozinha de Campanha Containerizada tem como principais objetivos:

- a) Garantir o fornecimento de alimentação de qualidade ao efetivo militar durante operações, exercícios e missões realizadas fora das instalações permanentes da Organização Militar;
- b) Proporcionar maior autonomia logística para o preparo e distribuição de refeições em locais remotos ou com infraestrutura limitada;
- c) Ampliar a capacidade de apoio às operações militares, ações de defesa civil e missões de assistência humanitária;
- d) Assegurar condições adequadas de higiene, segurança alimentar e conservação dos gêneros alimentícios;
- e) Melhorar a capacidade de mobilização e de pronta resposta da Organização Militar em situações de emergência ou emprego operacional;
- f) Disponibilizar estrutura de fácil transporte, instalação e operação, compatível com os requisitos de mobilidade exigidos pelas atividades militares.

6.3 Etapas do Processo de Aquisição

A implementação da solução compreenderá as seguintes etapas:

- a) Levantamento da necessidade operacional e formalização da demanda pela Organização Militar;
- b) Elaboração dos documentos de planejamento da contratação, incluindo Documento de Formalização da Demanda (DFD), Estudo Técnico Preliminar (ETP), Análise de Riscos e Termo de Referência;
- c) Definição das especificações técnicas e dos requisitos mínimos de desempenho da Cozinha de Campanha Containerizada;
- d) Realização do procedimento licitatório, observando os princípios e disposições da Lei nº 14.133/2021;
- e) Seleção da proposta mais vantajosa para a Administração;
- f) Formalização da contratação e emissão dos instrumentos necessários à execução contratual;
- g) Entrega, inspeção técnica, testes operacionais e recebimento do equipamento;

- h) Capacitação dos operadores, quando prevista contratualmente;
- i) Incorporação do bem ao patrimônio da União e início de sua utilização nas atividades operacionais da Organização Militar.

6.3 Benefícios da Solução

A adoção da solução proporcionará diversos benefícios para a Administração Militar, dentre os quais destacam-se:

- a) Aumento da capacidade logística da Organização Militar para apoio ao efetivo em campo;
- b) Maior autonomia na produção e distribuição de refeições em ambientes operacionais;
- c) Incremento da prontidão operacional e da capacidade de mobilização das tropas;
- d) Melhoria das condições sanitárias e de segurança alimentar durante o preparo e fornecimento das refeições;
- e) Redução da dependência de estruturas fixas de alimentação e de fornecedores externos em áreas remotas;
- f) Maior flexibilidade para emprego em operações militares, exercícios, ações humanitárias e situações de calamidade pública;
- g) Otimização dos recursos logísticos empregados no apoio ao pessoal;
- h) Ampliação da capacidade de atendimento a contingentes militares em diferentes cenários de atuação;
- i) Fortalecimento da capacidade institucional da Organização Militar para responder a situações emergenciais e demandas operacionais de elevada complexidade;
- j) Atendimento aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e continuidade do serviço público, promovendo maior efetividade no apoio logístico às atividades da Marinha do Brasil.

Dessa forma, a aquisição da Cozinha de Campanha Containerizada constitui solução adequada e necessária para assegurar o suporte alimentar ao efetivo militar, contribuindo diretamente para a manutenção da capacidade operacional, da prontidão logística e do cumprimento das missões atribuídas à Organização Militar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A estimativa das quantidades a serem adquiridas foi calculado visando atender as necessidades da Administração, conforme tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UF	CATMAT	QTD TOTAL
1	Cozinha de Campanha Conteineirizada	UN	601210	2

7.2. A definição das quantidades foi realizada com base em um planejamento criterioso, conforme estabelecido na Lei nº 14.133/2021, considerando a necessidade de ampliar a capacidade de apoio logístico da Marinha do Brasil, garantindo condições adequadas para o preparo e fornecimento de alimentação ao pessoal empregado em operações militares, exercícios, ações de ajuda humanitária, apoio à defesa civil e demais atividades realizadas fora das instalações permanentes da Organizações Militares.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 8.716.586,66

8.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 8.716.586,66 (oito milhões setecentos e dezesseis mil quinhentos e oitenta e seis reais e sessenta e seis centavos).

8.2. A definição e documentação do método para estimativa de preços ou meios de previsão de preços referenciais, deverá seguir as diretrizes da Instrução Normativa nº 65, de 7 de julho de 2021, da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia, em seu art. 5º, admite que a pesquisa de preços seja realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros:

8.2.1. “Art. 5º A pesquisa de preços para fins de determinação do preço estimado em processo licitatório para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral será realizada mediante a utilização dos seguintes parâmetros, empregados de forma combinada ou não:

I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente;

II - contratações similares feitas pela Administração Pública, em execução ou concluídas no período de 1 (um) ano anterior à data da pesquisa de preços, inclusive mediante sistema de registro de preços, observado o índice de atualização de preços correspondente;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de tabela de referência formalmente aprovada pelo Poder Executivo federal e de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital, contendo a data e a hora de acesso;

IV - pesquisa direta com, no mínimo, 3 (três) fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, por meio de ofício ou e-mail, desde que seja apresentada justificativa da escolha desses fornecedores e que não tenham sido obtidos os orçamentos com mais de 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do edital; ou

V - pesquisa na base nacional de notas fiscais eletrônicas, desde que a data das notas fiscais esteja compreendida no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do edital, conforme disposto no Caderno de Logística, elaborado pela Secretaria de Gestão da Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

§ 1º Deverão ser priorizados os parâmetros estabelecidos nos incisos I e II, devendo, em caso de impossibilidade, apresentar justificativa nos autos.

§ 2º Quando a pesquisa de preços for realizada com fornecedores, nos termos do inciso IV, deverá ser observado:

I - prazo de resposta conferido ao fornecedor compatível com a complexidade do objeto a ser licitado;

II - obtenção de propostas formais, contendo, no mínimo:

a) descrição do objeto, valor unitário e total;

b) número do Cadastro de Pessoa Física - CPF ou do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do proponente;

c) endereços físico e eletrônico e telefone de contato;

d) data de emissão; e

e) nome completo e identificação do responsável.

III - informação aos fornecedores das características da contratação contidas no art. 4º, com vistas à melhor caracterização das condições comerciais praticadas para o objeto a ser contratado; e

IV - registro, nos autos do processo da contratação correspondente, da relação de fornecedores que foram consultados e não enviaram propostas como resposta à solicitação de que trata o inciso IV do caput.

§ 3º Excepcionalmente, será admitido o preço estimado com base em orçamento fora do prazo estipulado no inciso II do caput, desde que devidamente justificado nos autos pelo agente responsável e observado o índice de atualização de preços correspondente.”

De acordo com o Art. 6º, da IN em tela foi utilizado como método para obtenção do preço estimado, a mediana dos valores obtidos na pesquisa de preços no Comprasnet oriundos do parâmetro IV.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não é possível o parcelamento da solução tendo em vista que o processo licitatório se trata de apenas 1 item.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há aquisições correlatas e/ou interdependentes com o objetivo da contratação em referência.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. As Diretrizes da presente contratação , encontram-se pormenorizadas na NORMAS SOBRE LICITAÇÕES, ACORDOS E ATOS ADMINISTRATIVOS (NOLAM) – SGM 102, 5ª REVISÃO.

11.2. A aquisição fornecedora pretendida encontra-se alinhada e prevista no Plano de Contratação Anual (PCA) do Exercício Financeiro de 2026 sob o nº 771000-140/2026 e atende plenamente aos interesses desta Diretoria.

12. Descrição da Aquisição

12.1. De modo a manter a garantia dos equipamentos da possível aquisição, a(s) contratada(s) deverá(ão) fornecer os equipamentos conforme descrição detalhado no item 4 deste documento.

12.2. A modalidade licitatória na modalidade Pregão (SRP), na forma Eletrônica, para vigor no âmbito da Administração Pública Federal é faculdade trazida pela lei aos administradores públicos com fins de tornar mais ágil e eficaz os procedimentos administrativos licitatórios para aquisição de bens e serviços comuns.

12.3. Nesse sentido, tendo em vista a situação ora apresentada, verifica-se a necessidade inarredável de um procedimento licitatório célere e capaz de suprir as necessidades deste ente público, pois necessitamos recorrentemente dos produtos constantes no Apêndice a fim de proporcionar ao servidor militar/civil condições dignas e indispensáveis para a consecução do objetivo máximo desta organização, que é o de fornecer serviço de altíssima qualidade para a nação brasileira.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

13.1 Ampliação da Capacidade Operacional

A disponibilização de uma estrutura móvel para preparo e distribuição de refeições permitirá que a Organização Militar mantenha o apoio alimentar ao efetivo em operações, exercícios e missões realizadas em locais sem infraestrutura adequada, contribuindo para a continuidade das atividades e para a manutenção da prontidão operacional da tropa.

13.2 Maior Autonomia Logística

O equipamento reduzirá a dependência de instalações fixas e de fornecedores externos de alimentação, possibilitando à Administração Naval maior autonomia para planejar e executar operações em áreas remotas, isoladas ou atingidas por situações de emergência, sem comprometer o suporte alimentar necessário ao efetivo.

13.3 Aumento da Capacidade de Mobilização

Por ser acondicionada em contêiner padrão, a solução poderá ser facilmente transportada por meios terrestres, marítimos e, quando aplicável, aéreos, permitindo sua rápida mobilização e emprego em diferentes regiões do território nacional. Essa característica aumenta significativamente a capacidade de resposta da Organização Militar diante de situações imprevistas ou emergenciais.

13.4 Apoio às Operações de Assistência Humanitária e Defesa Civil

A Cozinha de Campanha Containerizada poderá ser empregada em operações de ajuda humanitária, apoio à população afetada por desastres naturais, enchentes, deslizamentos, secas e outras situações de calamidade pública. Nesses cenários, a capacidade de produzir refeições em larga escala contribui para o atendimento rápido e eficiente tanto do efetivo militar quanto das populações assistidas.

13.5 Melhoria das Condições de Segurança Alimentar

A estrutura é projetada para atender requisitos sanitários e de segurança alimentar, proporcionando ambiente adequado para armazenamento, manipulação e preparo dos alimentos. Isso reduz riscos de contaminação, desperdício e ocorrência de doenças alimentares, preservando a saúde do efetivo apoiado.

13.6 Incremento do Bem-Estar e do Moral da Tropa

A oferta de alimentação adequada, segura e preparada em condições apropriadas impacta positivamente o bem-estar, a motivação e o desempenho do pessoal militar. A manutenção da qualidade das refeições contribui diretamente para a disposição física e mental necessária ao cumprimento das missões.

13.7 Padronização do Apoio Logístico

A utilização de uma solução containerizada permite padronizar os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento de alimentação em campo, facilitando o planejamento logístico, a capacitação dos operadores e a gestão dos recursos empregados nas operações.

13.8 Redução de Custos Operacionais de Longo Prazo

Embora a aquisição represente investimento inicial, a disponibilidade de uma cozinha própria reduz gastos recorrentes com contratação emergencial de serviços de alimentação, locação de estruturas temporárias e transporte de refeições prontas. Dessa forma, a Administração obtém ganhos de economicidade ao longo do ciclo de vida do equipamento.

13.9 Maior Flexibilidade de Emprego

A solução poderá ser utilizada em diversas situações, tais como exercícios militares, operações navais, operações conjuntas, ações de garantia da lei e da ordem, campanhas institucionais, eventos de grande porte, missões humanitárias e atividades de adestramento, ampliando a versatilidade dos meios disponíveis à Organização Militar.

13.10 Fortalecimento da Capacidade de Pronta Resposta

A existência de uma estrutura permanentemente disponível e pronta para emprego reduz o tempo necessário para organizar o apoio alimentar em situações emergenciais, fortalecendo a capacidade da Organização Militar de responder rapidamente às demandas operacionais e institucionais.

13.11 Preservação da Continuidade das Operações

Ao garantir o fornecimento contínuo de alimentação em ambientes operacionais, o equipamento contribuirá para a sustentação das atividades militares por períodos prolongados, reduzindo vulnerabilidades logísticas e assegurando condições adequadas para o cumprimento das missões atribuídas à Organização Militar.

13.12 Fortalecimento da Imagem Institucional da Marinha do Brasil

O emprego da Cozinha de Campanha Containerizada em ações de apoio à sociedade, assistência humanitária e resposta a desastres evidencia a capacidade logística da Marinha do Brasil, reforçando sua imagem institucional e sua contribuição para a proteção da população e dos interesses nacionais.

Em síntese, a aquisição da Cozinha de Campanha Containerizada proporcionará ganhos operacionais, logísticos, sanitários, administrativos e estratégicos, aumentando a capacidade de apoio ao efetivo militar, a autonomia da Organização Militar e a eficiência da Administração Pública na execução de suas missões constitucionais e institucionais.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Não se verifica a necessidade de providências específicas a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato, nem quanto à capacitação de servidores ou de empregados ou adequação do ambiente da unidade.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. A presente contratação observa as orientações constantes do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, tendo sido avaliados os critérios de sustentabilidade aplicáveis ao objeto.

15.1.2. Os itens adquiridos deverão contemplar os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, quando for o caso:

I – que sejam constituídos, no todo ou em parte, por material reciclado, atóxico, biodegradável;

II – que sejam observados os requisitos ambientais para a obtenção de certificação como produtos sustentáveis ou de menor impacto ambiental em relação aos seus similares;

III – que 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;

IV – que 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 difenilpolibromados (PBDEs);

V – que viabilizem o incentivo ao desenvolvimento de sistemas de gestão ambiental e empresarial voltados para a melhoria dos processos produtivos e ao reaproveitamento dos resíduos sólidos, incluídos a recuperação e o aproveitamento energético; e

VI - Os produtos preservativos de madeira e seus ingredientes ativos, inclusive importados, só podem ser fabricados, consumidos ou postos à venda se estiverem previamente registrados no IBAMA, à exceção dos preservativos destinados à experimentação e ao uso domissanitário.

15.1.3. Nos termos do Decreto nº 2.783, de 1998, e Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000, é vedada a oferta de produto ou equipamento que contenha ou faça uso de qualquer das substâncias que destroem a Camada de Ozônio – SDO abrangidas pelo Protocolo de Montreal, notadamente CFCs, Halons, CTC e tricloroetano, à exceção dos permitidos pelo Protocolo de Montreal, conforme artigo 1º, parágrafo único, do Decreto nº 2.783, 1998, e artigo 4º da Resolução CONAMA nº 267, de 14/11/2000.

15.1.4. Nos termos da Instrução Normativa nº 01, de 19 de JANEIRO de 2010, art. 4º §4, deverá ser observado às normas do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial – INMETRO e as normas ISO nº 14.000 da Organização Internacional para a Padronização (International Organization for Standardization); e

15.1.5. Deverão ser observadas, quando aplicáveis, as condições e os padrões estabelecidos pelas Resoluções CONAMA nº 357, de 17 de março de 2005 e nº 430, de 13 de maio de 2011, bem como as demais normas ambientais pertinentes e supervenientes.

15.2. A presente contratação encontra-se alinhada às diretrizes estabelecidas no Plano de Logística Sustentável da Marinha do Brasil 2025-2027, observando práticas voltadas à racionalização do consumo, à redução de impactos ambientais e à promoção da sustentabilidade nas aquisições públicas.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação para aquisição da Cozinha de Campanha Containerizada mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional, logístico e econômico, uma vez que a solução atende plenamente às necessidades da Organização Militar relacionadas ao apoio alimentar ao efetivo empregado em operações, exercícios, ações de defesa civil e missões de assistência humanitária.

Sob o aspecto técnico, existem no mercado fornecedores especializados capazes de disponibilizar equipamentos que atendam aos requisitos de desempenho, segurança, mobilidade e capacidade produtiva exigidos pela Administração. Trata-se de solução amplamente difundida e utilizada por instituições militares e órgãos governamentais, não havendo necessidade de desenvolvimento tecnológico específico ou adaptações complexas para sua implementação.

Do ponto de vista operacional, a aquisição proporcionará maior autonomia logística à Organização Militar, permitindo o preparo e fornecimento de refeições em ambientes desprovidos de infraestrutura permanente, garantindo a continuidade do apoio ao pessoal e contribuindo diretamente para a manutenção da prontidão operacional e do cumprimento das missões institucionais.

Sob a ótica econômica, a solução apresenta relação custo-benefício favorável, considerando os ganhos decorrentes da redução da dependência de estruturas terceirizadas, da diminuição de custos com contratação emergencial de serviços de alimentação e do aumento da eficiência logística nas operações. Além disso, por se tratar de bem durável, sua utilização ao longo de vários anos possibilitará a diluição do investimento inicial, ampliando o retorno para a Administração.

A contratação também é logisticamente viável, uma vez que a estrutura containerizada permite facilidade de transporte, armazenamento, instalação e operação, possibilitando seu emprego em diferentes regiões e cenários de atuação. Adicionalmente, a Organização Militar dispõe de pessoal qualificado para sua operação e manutenção, não sendo identificados óbices relevantes para sua incorporação à rotina operacional.

Destaca-se, ainda, que a solução contribui para o atendimento dos princípios da eficiência, economicidade, planejamento, continuidade do serviço público e interesse público, previstos na Lei nº 14.133/2021, fortalecendo a capacidade institucional da Marinha do Brasil de prestar apoio logístico ao efetivo e responder prontamente a situações de emergência e demandas operacionais.

Diante do exposto, conclui-se que a contratação é **tecnicamente adequada, operacionalmente necessária, economicamente vantajosa e administrativamente viável**, apresentando condições suficientes para prosseguimento do processo licitatório e futura aquisição da Cozinha de Campanha Containerizada.

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](#).

BRUNO DA SILVA TEIXEIRA
CHEFE DO DEPARTAMENTO TÉCNICO