NAVIO DE ASSISTENCIA HOSP. CARLOS CHAGAS

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA 13/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
13/2026	788119-NAVIO DE ASSISTENCIA HOSP. CARLOS CHAGAS	DANIEL FERNANDES DE FILIPPO	04/08/2026 17:57 (v 0.7)

Status

ASSINADO

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes	3/2026	63299.000192/2026-13

1. DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

MARINHA DO BRASIL

NAVIO DE ASSISTÊNCIA HOSPITALAR CARLOS CHAGAS

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA

Dispensa Eletrônica – Quando Utilizar

Previsto no Art.75, incisos I e II da Lei 14.133/2021.

[ ] I - para contratação que envolva valores inferiores a R$ 130.984,20 (cento e trinta mil novecentos e oitenta e quatro reais e vinte centavos), no caso de obras e serviços de engenharia ou de serviços de manutenção de veículos automotores;

[X] II - para contratação que envolva valores inferiores a 65.492,11 (sessenta e cinco mil quatrocentos e noventa e dois reais e onze centavos), no caso de outros serviços e compras;

OM: Navio de Assistência Hospitalar Carlos Chagas	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Seção de Apoio	
	Telefone: (021) 97245-5347

Responsável pela Demanda: 2°Tenente Daniel Fernandes De Filippo	E-mail: daniel.filippo@marinha.mil.br

1. Justificativa da necessidade da contratação, considerando o Planejamento Estratégico da OM.

A presente contratação tem por finalidade a aquisição de equipamentos permanentes destinados à modernização e ao aprimoramento das atividades de produção e preparo de alimentos desta Organização Militar, especialmente no setor de padaria e cozinha.

A aquisição de 01 (uma) amassadeira, 01 (uma) modeladora de massas, 01 (uma) divisora de massas, 01 (uma) balança, 01 (uma) mesa de apoio e 01 (uma) máquina de gelo permitirá maior eficiência, padronização, segurança e produtividade na execução das rotinas de alimentação. Os equipamentos contribuirão para a redução do esforço manual, a otimização do tempo de preparo, o melhor aproveitamento dos insumos e a manutenção das condições adequadas de higiene e qualidade dos alimentos produzidos.

A necessidade decorre da importância de disponibilizar meios apropriados para o atendimento contínuo das demandas de alimentação da tripulação e dos demais usuários atendidos pela Organização Militar, garantindo melhores condições de trabalho aos militares envolvidos na preparação dos alimentos e maior capacidade operacional ao setor responsável.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar a continuidade e o aperfeiçoamento dos serviços de alimentação, promovendo melhores condições de habitualidade, bem-estar e apoio ao pessoal, em consonância com as necessidades institucionais atribuídas à Marinha do Brasil, no âmbito do Comando do 9º Distrito Naval (Com9ºDN).

A contratação enquadra-se na hipótese de dispensa de licitação prevista no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133, tendo em vista que o valor estimado da contratação é inferior ao limite legal vigente, atualizado pelo Decreto nº 12.807, de 29 de dezembro de 2025.

2. Descrição detalhada dos itens a serem adquiridos.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PDM	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**Descrição**: Amassadeira Rápida; **Unidade de fornecimento:** unidade; **Descrições técnicas:** Capacidade mínima para 25kg de massa; alimentação elétrica em 220V; Sistema elétrico triásico; Motor com potência mínima de 5CV; Estrutura ou revestimento externo em aço inoxidável, adequado ao uso em ambiente de produção de alimentos; Rotação do batedor de 270rpm; Dimensões aproximadas: Altura 72cm, Largura 82cm, Profundidade 60cm. **Marca Referência**: Paniz ou equivalente.	9795	609290	unidade	1	R$ 11544,00	R$ 11544,00
	Descrição: Divisora de Massas;						

2	**Unidade de fornecimento**: unidade; **Descrições técnicas**: Modelo de bancada; Capacidade para divisão de até 30 (trinta) porções de massa por operação; Capacidade para produção de 30 (trinta) pães por operação; Estrutura fabricada em aço-carbono ou material de resistência equivalente; Capacidade máxima de massa por operação de 2,4 kg (dois vírgula quatro quilogramas); Capacidade mínima de massa por operação de 450 g (quatrocentos e cinquenta gramas); Dimensões aproximadas: Altura: 48 cm (quarenta e oito centímetros); Largura: 39 cm (trinta e nove centímetros); Profundidade: 48 cm (quarenta e oito centímetros); Deverá proporcionar a divisão uniforme das porções de massa; Deverá possuir estrutura resistente, estável e adequada à utilização contínua em ambiente de produção de alimentos; Deverá apresentar facilidade de operação, limpeza e conservação. **Marca Referência:** Paniz ou equivalente.	15259	619727	unidade	1	R$3544,00	R$3544,00
3	**Descrição**: Modeladora massa pães; **Unidade de fornecimento:** unidade. **Descrições técnicas:** Capacidade para modelar porções de massa com peso entre 20 g (vinte gramas) e 500 g (quinhentos gramas); Peso mínimo da porção de massa: 20 g (vinte gramas); Peso máximo da porção de massa: 500 g (quinhentos gramas); Sistema que permita a troca do feltro; Baixo nível de ruído durante a operação; Rotação do cilindro de, aproximadamente, 365 rpm (trezentas e sessenta e cinco rotações por minuto); Motor com potência mínima de 1/4 CV (um quarto de cavalo-vapor); Consumo aproximado de energia de 0,35 kWh (zero vírgula trinta e cinco quilowatt-hora);	15175	628037	unidade	1	R$6161,82	R$6161,82

	Alimentação elétrica em 220 V (duzentos e vinte volts); Área útil do cilindro de, aproximadamente, 25 cm (vinte e cinco centímetros); Dimensões aproximadas: Altura: 47 cm (quarenta e sete centímetros); Largura: 40 cm (quarenta centímetros); Profundidade: 73 cm (setenta e três centímetros); Deverá proporcionar modelagem uniforme das porções de massa; Deverá apresentar estrutura resistente, facilidade de higienização e segurança durante a utilização. **Marca Referência**: Paniz ou equivalente.						
4	**Descrição**: Balança Digital; **Unidade de fornecimento:** unidade. **Descrições técnicas:** Capacidade máxima de pesagem de 32 kg (trinta e dois quilogramas); Função tara; Função zero; Alimentação elétrica bivolt, em 127/220 V (cento e vinte e sete e duzentos e vinte volts); Visor digital do tipo LCD, com boa visibilidade e facilidade de leitura dos dados; Superfície ou plataforma de apoio em aço inoxidável; Bateria recarregável com autonomia de até 200 h (duzentas horas); Indicador de peso de fácil leitura; Estrutura adequada à utilização em ambientes de preparo e manipulação de alimentos; Deverá apresentar precisão, estabilidade e facilidade de higienização.	491	212166	unidade	1	R$ 459,375	R$ 459,375
	Descrição: Bancada/Mesa industrial em aço inoxidável. **Unidade de fornecimento:** unidade. **Descrições técnicas:** Comprimento de 200 cm (duzentos centímetros); Largura máxima de 90 cm (noventa centímetros); Altura aproximada de 90 cm (noventa centímetros); Fabricada integralmente em aço inoxidável; Superfície adequada à manipulação e ao preparo de alimentos; Capacidade total para suportar carga de até 200 kg (duzentos quilogramas); Tampo superior com						

5	capacidade para suportar carga de até 100 kg (cem quilogramas); Estrutura desmontável, de modo a facilitar o transporte, a instalação ea manutenção; Possibilidade de possuir até 02 (duas) prateleiras inferiores em aço inoxidável; Pés resistentes e providos de sistema de regulagem de altura ou nivelamento; Estrutura estável, resistente à corrosão e de fácil higienização; Acabamento sem arestas cortantes ou imperfeições que possam comprometer a segurança dos usuários; Material adequado às exigências sanitárias aplicáveis aos ambientes de manipulação de alimentos.	13726	474140	unidade	1	R$1474,995	R$1474,995
6	**Descrição**: Máquina de Gelo produção 70kg; **Unidade de fornecimento:** unidade. **Descrições técnicas:** Estrutura externa fabricada em aço inoxidável; Capacidade de produção de até 70 kg (setenta quilogramas) de gelo por dia; Potência de 400 W (quatrocentos watts); Corrente elétrica de 2 A (dois amperes); Sistema de produção com ciclos rápidos; Painel digital de controle; Sistema que permita o ajuste personalizado da espessura do gelo; Operação com baixo nível de ruído; Estrutura resistente à corrosão e adequada ao uso em ambientes de preparo e conservação de alimentos; Sistema de instalação, limpeza e manutenção facilitadas; Deverá ser fornecida com os componentes necessários à entrada e à saída de água, quando aplicável; Deverá possuir reservatório ou compartimento adequado para armazenamento do gelo produzido; Deverá apresentar facilidade de operação, higienização e conservação. **Marca Referência**: EOS ou equivalente.	9197	634807	unidade	1	R$ 4600,00	R$ 4600,00
						TOTAL	R$27.784,18

Estudo Técnico Preliminar, Mapa de Riscos e Projeto Básico.

Devido ao valor do objeto a ser adquirido/contratado, encontrar-se dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II, do Art. 75, da Lei 14.133/2021 e tendo como base os princípios da eficiência, da eficácia, da celeridade e da economicidade, optou-se por dispensar a confecção de tais documentos.

4. Indicação dos responsáveis pela fiscalização/recebimento

Gestor: 2° Tenente Daniel Fernandes De Filippo

Fiscal Técnico: CB-PL Araújo

Fiscal Administrativo: 1° Tenente Ruan Rodrigues Coutinho

Manaus, AM, na data da assinatura digital.

2. 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.

DANIEL FERNANDES DE FILIPPO

Responsável pela contratação direta

Assinou eletronicamente em 04/08/2026 às 17:57:16.