

REBOCADOR DE ALTO MAR TRIUFO

Estudo Técnico Preliminar 34/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63218.000260/2026-05

2. Descrição da necessidade

A cozinha do navio opera em ambiente sujeito à atmosfera marinha, com alta salinidade e umidade, que aceleram a corrosão das estruturas e do mobiliário de materiais convencionais, reduzindo sua vida útil, comprometendo a higienização e exigindo manutenções e substituições frequentes. Soma-se a isso o risco de acidentes de fogo inerente ao preparo de refeições em espaço confinado, onde a propagação de um incêndio pode comprometer a segurança da guarnição e a operação da embarcação.

Diante disso, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para projetar, fabricar e instalar, em aço inox, coifa, armação para o fogão existente (1,4 m x 2,0 m x 1,8 m), estrutura da pia, armários (incluindo armário suspenso sobre a pia para guarda de utensílios), repositório de alimentos, prateleiras em toda a área da cozinha, suportes para equipamentos (air fryer, batedeiras, fritadeiras e cortador de alimentos) e nova bancada de manuseio e preparo de alimentos. A solução em inox alia resistência à corrosão, facilidade de higienização e caráter não combustível, além de permitir a reorganização do espaço e do fluxo de trabalho, assegurando condições sanitárias e de segurança adequadas à atividade de preparo de refeições a bordo e a continuidade do serviço de rancho.

Resultado pretendido: espera-se, com a contratação, ampliar a vida útil das instalações da cozinha e reduzir a necessidade de manutenções corretivas e substituições decorrentes da corrosão; elevar o nível de segurança contra incêndio e de higiene na manipulação de alimentos; e otimizar o espaço, a organização e o fluxo de trabalho, garantindo a regularidade e a qualidade do preparo das refeições da guarnição.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Máquinas	Segundo-Tenente Nathã

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

1. Requisitos técnicos do material. Todas as estruturas, móveis e acessórios deverão ser fabricados em aço inoxidável com especificação adequada ao ambiente marinho (preferencialmente AISI 304, ou AISI 316 nas áreas de maior exposição à salinidade, a critério técnico), com acabamento escovado, soldas contínuas e lixadas, sem arestas cortantes, frestas ou pontos de acúmulo de resíduos, de modo a facilitar a higienização e prevenir a corrosão. O material deverá ser não combustível e compatível com a proximidade de fontes de calor.

2. Requisitos do objeto. O fornecimento compreende projeto, fabricação, transporte e instalação de: coifa; armação para o fogão existente (1,4 m x 2,0 m x 1,8 m); estrutura da pia; armários inferiores e armário suspenso sobre a pia para guarda de utensílios; repositório de alimentos; prateleiras em toda a área da cozinha; suportes para air fryer, batedeiras, fritadeiras e cortador de alimentos; e nova bancada de manuseio e preparo de alimentos. As dimensões e a disposição final deverão ser definidas em projeto elaborado pela contratada, com base em vistoria prévia, e submetido à aprovação da Administração antes do início da fabricação.

3. Requisitos de segurança. A coifa e a armação do fogão deverão observar as normas aplicáveis de prevenção de incêndio em ambiente embarcado, e a instalação não poderá obstruir rotas de evacuação, acessos a equipamentos de combate a incêndio ou dispositivos de segurança. As estruturas deverão ser firmemente fixadas ao casco ou à estrutura da cozinha, considerando o balanço e as vibrações da embarcação.

4. Requisitos de instalação e execução. Os serviços serão executados a bordo, em local e horários previamente acordados com a Administração, de forma a causar o mínimo de interferência na rotina de preparo das refeições. A contratada deverá manter o ambiente limpo e organizado, retirar entulhos e resíduos ao final dos trabalhos e responsabilizar-se por eventuais danos causados às instalações existentes. Os trabalhos que envolvam solda ou corte a quente deverão observar as medidas de prevenção de incêndio exigidas a bordo.

- 5. Requisitos da contratada.** Empresa especializada no ramo, com regularidade fiscal, trabalhista e jurídica, capacidade técnica comprovada por atestados de serviços similares (fabricação e instalação em aço inox), e mão de obra qualificada, devidamente identificada e equipada com os equipamentos de proteção individual necessários. Deverá cumprir as normas de acesso e segurança estabelecidas para o ingresso de pessoal civil na embarcação.
- 6. Garantia e pós-entrega.** A contratada deverá oferecer garantia mínima sobre os serviços e materiais (sugere-se 12 meses, sem prejuízo da garantia legal), responsabilizando-se pela correção de defeitos de fabricação, solda ou instalação durante esse período. O recebimento será realizado após conferência do projeto aprovado e verificação do funcionamento e da fixação dos itens instalados.
- 7. Sustentabilidade e descarte.** A contratada deverá recolher e dar destinação adequada aos resíduos e sobras de material gerados durante a execução.

5. Levantamento de Mercado

Para a identificação da solução e a estimativa do valor da contratação, foi realizado levantamento de mercado com base em duas fontes complementares: (i) consulta ao painel de preços e ao banco de preços do sistema Compras.gov.br, buscando contratações públicas recentes de objeto similar (fabricação e instalação de mobiliário e estruturas em aço inox para cozinhas); e (ii) pesquisa direta com fornecedores locais, mediante solicitação de cotação a empresas do ramo atuantes na região, de modo a verificar a exequibilidade dos valores considerando mão de obra especializada, logística e acesso à embarcação. Os preços obtidos foram analisados criticamente, sendo desconsiderados os incompatíveis com o objeto e com a execução local, e a média dos valores remanescentes serviu de referência para a estimativa, assegurando que o montante estimado reflita os preços praticados no mercado regional e seja exequível para a Administração. A pesquisa observou o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na contratação de empresa especializada para projetar, fabricar e instalar, em aço inoxidável, o conjunto de estruturas e mobiliário da cozinha do navio, compreendendo coifa, armação para o fogão existente (1,4 m x 2,0 m x 1,8 m), estrutura da pia, armários inferiores e armário suspenso sobre a pia para guarda de utensílios, repositório de alimentos, prateleiras em toda a área da cozinha, suportes para equipamentos (air fryer, batedeiras, fritadeiras e cortador de alimentos) e nova bancada de manuseio e preparo de alimentos. O serviço será executado a bordo, mediante vistoria prévia e projeto aprovado pela Administração, com fornecimento de todo o material, mão de obra, transporte e instalação, além de garantia sobre os serviços e materiais. A adoção do aço inox atende de forma integrada às necessidades de resistência à corrosão provocada pela atmosfera marinha, facilidade de higienização e redução do risco de incêndio, permitindo a reorganização do espaço e do fluxo de trabalho e a entrega da cozinha em condições plenas de uso, segurança e conformidade sanitária, sem a necessidade de contratações complementares.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO MÁXIMO ACEITÁVEL	VALOR TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL
1	Estamparia de peças em aço inoxidável	UN	6	R\$ 9.992,20	R\$ 59.953,20
TOTAL					R\$ 59.953,20

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 59.953,20

O valor total da contratação foi estimado em R\$ 59.953,20 (cinquenta e nove mil, novecentos e cinquenta e três reais e vinte centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

A conveniência da contratação dos serviços da Divisão de Máquinas, contida nesse ETP, ocorrerá de acordo com a demanda necessária para o vencedor, sendo seu limite conforme a quantidade contida neste Estudo. Desta forma, favorece o controle da Administração sobre os serviços prestados e os que foram solicitados.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes neste caso.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada com o Planejamento Estratégico do RbAM “Triunfo” e trata-se de uma demanda com recorrência anual.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Com a contratação, espera-se alcançar a ampliação da vida útil das instalações da cozinha do navio, em razão da resistência do aço inox à corrosão provocada pela atmosfera marinha, com consequente redução de manutenções corretivas, substituições e custos recorrentes para a Administração. Haverá ainda ganho em segurança, pela adoção de material não combustível e de coifa e armação do fogão adequadas, que reduzem o risco de propagação de incêndio a bordo; melhoria das condições higiênico-sanitárias, pela facilidade de limpeza e desinfecção das superfícies; e otimização do espaço e do fluxo de trabalho, com armários, prateleiras, suportes para equipamentos e nova bancada de preparo que organizam os utensílios e eletrodomésticos e dão mais eficiência ao preparo das refeições. Em conjunto, tais benefícios contribuem para a regularidade e a qualidade do serviço de rancho, o bem-estar da guarnição e a economicidade da contratação ao longo do tempo.

13. Providências a serem Adotadas

Não será necessário, previamente à celebração do contrato, a realização de providências, tais como: adaptações no ambiente do órgão ou da entidade, necessidade de obtenção de licenças, outorgas ou autorizações, capacitação de servidores ou de empregados para fiscalização e gestão contratual.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação do objeto em estudo não oferece impactos ambientais por parte da administração.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos estudos realizados neste ETP, conclui-se que a contratação é **tecnicamente, economicamente e operacionalmente viável**. A solução em aço inox mostra-se tecnicamente adequada por atender, de forma integrada, às exigências de resistência à corrosão do ambiente marinho, higienização e redução do risco de incêndio, além de ser fabricada por empresas do ramo disponíveis no mercado, conforme verificado no levantamento de mercado. O valor estimado, obtido a partir do painel de preços do Compras.gov.br e de pesquisa com fornecedores locais, com descarte dos preços incompatíveis com o objeto e com a execução local, demonstra a razoabilidade e a exequibilidade da contratação, que se mostra vantajosa para a Administração diante da redução de manutenções corretivas e da maior vida útil das instalações. Do ponto de vista operacional, a execução a bordo, mediante vistoria prévia e projeto aprovado, pode ser planejada de modo a minimizar a interferência na rotina da cozinha, sem necessidade de contratações complementares. Dessa forma, a contratação mostra-se viável, adequada ao interesse público e alinhada aos princípios da eficiência, da economicidade e da segurança, recomendando-se o prosseguimento do processo.

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](#).

YURI SARTORE ALMADA SOARES

Pregoeiro



Assinou eletronicamente em 15/10/2026 às 15:27:59.

NATHAN VIANA DA SILVA

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 15/10/2026 às 15:49:17.