

BASE NAVAL DE NATAL - RN

Estudo Técnico Preliminar 64/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63033.001652/2026-41

2. Descrição da necessidade

2.1. A Base Naval de Natal (BNN) faz uso de seu refeitório (rancho) diariamente, sem interrupções, além de apoiar outras Organizações Militares (OM) para alimentar seus efetivos. A estrutura é responsável pelo preparo e distribuição de refeições no café da manhã, almoço, jantar e ceia, cerca de 1200 refeições diárias. Trata-se de uma rotina intensa que exige alta resistência da estrutura da cozinha e dos utensílios utilizados.

2.2. Além das refeições principais, o complexo conta com uma padaria interna que fabrica e fornece diariamente para mais de 500 militares entre pães e outros alimentos do seguimento. Essa produção própria demanda equipamentos robustos e mobiliários adequados para suportar o ritmo diário de panificação e a manipulação de grandes volumes de ingredientes.

2.3. O motivo central desta contratação é a necessidade de renovar seus materiais. Atualmente, muitos utensílios estão desgastados, móveis danificados e diversos equipamentos encontram-se obsoletos, situação que prejudica o ritmo de trabalho da equipe de Subsistência desta OM.

2.4. A aquisição desses novos materiais, utensílios, móveis e equipamentos tem como finalidade substituir os itens antigos, desgastados ou danificados. O objetivo é afastar qualquer risco de desabastecimento alimentar da tropa, garantir um ambiente de trabalho seguro e adequado às normas de higiene, e manter o rancho em pleno funcionamento.

2.5. A contratação pretendida está alinhada ao Plano de Logística Sustentável da MB, por atender de forma planejada e racional às demandas rotineiras de manutenção e reparos industriais, contribuindo para a preservação da operacionalidade, segurança e disponibilidade das instalações, equipamentos e meios, com otimização de recursos e redução de desperdícios.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Subsistência	Primeiro-Tenente (RM2-S) Amanda Rêgo

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os materiais, utensílios e mobiliários a serem adquiridos devem apresentar alta durabilidade e resistência mecânica compatíveis com o uso industrial pesado. Considerando a localização geográfica da Base Naval de Natal, além das normas de Vigilância Sanitária para ranchos, os móveis, bancadas e utensílios metálicos devem ser fabricados preferencialmente em aço inoxidável de liga adequada (AISI 304), garantindo proteção contra a forte maresia da região e evitando a oxidação precoce dos ativos.

4.2. Todos os equipamentos elétricos, mecânicos e de refrigeração industrial fornecidos devem possuir obrigatoriamente a certificação do INMETRO e atender às normas de segurança vigentes. Além disso, as especificações técnicas de todos os itens devem estar em estrito alinhamento com as resoluções da ANVISA (como a RDC nº 216/2004), assegurando superfícies de fácil higienização que impeçam a contaminação cruzada no manejo dos alimentos.

4.3. Os equipamentos de maior complexidade e valor agregado devem contar com prazo de garantia mínima de fábrica, cobrindo defeitos de fabricação e vícios ocultos. Como requisito essencial para evitar a paralisação das atividades do rancho, as empresas contratadas devem possuir ou garantir rede de assistência técnica autorizada na região metropolitana de Natal, assegurando reposição rápida de peças e suporte presencial em tempo hábil.

4.4. Os equipamentos instalados devem ser plenamente compatíveis com as redes elétrica, hidráulica e de gás já existentes nas instalações do rancho. Os proponentes deverão observar atentamente as tensões de alimentação locais (voltagem e frequência), as dimensões das portas e acessos para entrega, e a capacidade de carga física das áreas de instalação, evitando a necessidade de reformas ou adaptações estruturais imprevistas.

4.5. O fornecimento dos bens ocorrerá de forma parcelada, sob demanda, mediante a emissão de ordens de fornecimento e conforme as necessidades da unidade, de modo a garantir a continuidade do fluxo diário de produção de refeições. A entrega deverá seguir um cronograma logístico planejado, com prazos predefinidos para a montagem e os testes de funcionamento dos equipamentos no local. O transporte e o acondicionamento dos materiais serão de total responsabilidade da contratada até a efetiva recepção e aceite pela equipe de fiscalização.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado, realizado por meio do Painel de Preços da Administração Pública em conformidade com a Instrução Normativa nº 65/2021, revelou um cenário altamente competitivo e com ampla oferta de fornecedores nacionais. Foram identificadas diversas empresas especializadas em mobiliário de aço inox, utensílios de cozinha industrial e equipamentos de panificação. Essa pluralidade de competidores assegura ampla competitividade ao certame, mitigando o risco de direcionamento de marcas e garantindo a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

5.2. Para a composição do preço estimado da contratação, realizou-se uma pesquisa de preços fundamentada exclusivamente em consultas ao Painel de Preços do Governo Federal, em estrita observância aos parâmetros estabelecidos pelo Art. 5º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021. A busca delimitou-se a contratações similares e de mesma natureza, garantindo a plena conformidade legal e a obtenção de valores alinhados às práticas vigentes da Administração Pública.

5.3. Diante da grande variedade de itens, que englobam desde pequenos utensílios de cozinha até maquinários pesados de panificação e mobiliários estruturais, a análise de mercado demonstrou que a melhor estratégia é a divisão do objeto em grupos específicos. Agrupar os itens por afinidade técnica e comercial atrai empresas especializadas em cada segmento, evita a subcontratação desnecessária e permite a participação de micro e pequenas empresas, reduzindo o preço final global.

5.4. A pesquisa de mercado também buscou identificar soluções alinhadas com a ecoeficiência e a sustentabilidade. Constatou-se que o mercado atual oferece equipamentos modernos com tecnologias de baixo consumo de energia elétrica e água, além de sistemas de refrigeração que utilizam gases ecológicos que não agredem a camada de ozônio. A escolha por esses modelos de última geração, embora possa exigir um investimento inicial padrão, trará economia operacional a médio e longo prazo para a Base Naval de Natal.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na renovação integral e modernização da infraestrutura de Subsistência do rancho e da padaria da Base Naval de Natal. A entrega engloba o fornecimento completo de novos mobiliários em aço inoxidável, utensílios de manipulação, equipamentos de cocção, refrigeração, maquinários de panificação e materiais de apoio à prestação desse tipo de serviço. O escopo abrange não apenas a entrega física dos bens, mas também a responsabilidade do fornecedor pela logística de transporte, descarregamento, montagem e testes de funcionamento das máquinas nas instalações da organização.

6.2. A modelagem da contratação será realizada por meio do SRP, com a divisão do objeto em lotes temáticos adjudicados pelo critério de menor preço. Essa estratégia permite que a Administração convoque os fornecedores e retire os materiais de forma parcelada, conforme o cronograma de substituição dos itens obsoletos e a disponibilidade orçamentária da Base. O prazo de vigência da ata de registro de preços será o limite legal permitido, garantindo flexibilidade operacional ao longo do período.

6.3. Essa solução é praticada rotineiramente pelo mercado, sendo compatível com as condições do Painel de Preços da Administração Pública, e atende plenamente às necessidades da Base Naval de Natal, proporcionando eficiência, segurança e economicidade à Administração.

6.4. Como resultado final, a solução restabelecerá a plena capacidade operacional e a eficiência produtiva do complexo de subsistência. A introdução de ativos novos e modernos reduzirá drasticamente os gastos públicos com manutenções corretivas emergenciais e diminuirá o consumo de energia e insumos. Além disso, a padronização das estruturas garantirá conformidade integral com as exigências sanitárias da ANVISA, assegurando a saúde do pessoal e a sustentabilidade das atividades logísticas da Marinha do Brasil na região.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A demanda para eventual necessidade de registro de preços para a aquisição de materiais, utensílios, equipamentos e mobiliários destinados à operacionalização, manutenção e adequado funcionamento do rancho da Base Naval de Natal, conforme tabela abaixo:

GRUPO	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
	1	Pote 5L. Formato quadrado. Tampa com trava. Material resistente e transparente. Superfície lisa. Usado em cozinhas para organização de itens diversos	238805	UN	40	R\$ 27,30	R\$ 1.092,00
	2	Balde Multiuso grande. Capacidade 10 Litros. Com alça em alumínio reforçado	41242	UN	10	R\$ 95,00	R\$ 950,00
	3	Assadeira (esteira) para pão francês com 05 Tiras. Dimensões 3 cm x 58 cm x 70 cm. Material: alumínio	465490	UN	50	R\$ 69,25	R\$ 3.462,50
	4	Assadeira retangular para bolos. Tamanho: 60x40x5cm. Com alças laterais reforçadas; fabricada em alumínio mais espesso e robusto	351545	UN	40	R\$ 214,55	R\$ 8.582,00
	5	Assadeira Tipo: Lisa , Material: Alumínio , Características Adicionais: Para Pão De Doce, Dimensões: 58 X 70 Cm	628905	UN	40	R\$ 95,00	R\$ 3.800,00
	6	Panela de pressão industrial. Capacidade 20L. Revestimento polido	248020	UN	8	R\$ 586,66	R\$ 4.693,28
	7	Caixa cuba bandeja branca 40L frigorífica. Dimensões: 69 cm x 44 cm x 25 cm	637530	UN	50	R\$ 46,75	R\$ 2.337,50
	8	Caixa cuba bandeja branca 20L frigorífica. Dimensões: C40cmxL35cmxA20cm	637467	UN	50	R\$ 93,92	R\$ 4.696,00
	9	Recipiente - Cuba gastronômica em inox GN 1/1 de 200mm com alças	486811	UN	30	R\$ 181,25	R\$ 5.437,50

I

10	Caçarola de Alumínio COM TAMPA – Linha Hotel. Capacidade: 40 a 60 Litros. Material: Alumínio de alta qualidade, durável e resistente.	222452	UN	15	R\$ 452,76	R\$ 6.791,40
11	Panela Material: Alumínio Fundido , Capacidade: 15 L, Características Adicionais: Reforçada, Com Asas Em Alumínio Rebitadas.	333179	UN	20	R\$ 139,90	R\$ 2.798,00
12	Panela Material: Alumínio , Capacidade: 30 L, Características Adicionais: Em Material Reforçado	267910	UN	20	R\$ 196,17	R\$ 3.923,40
13	Panela Material: Alumínio , Capacidade: 60 L, Material Cabo: Alumínio , Tipo: Caçarola , Características Adicionais: Com Tampa E Alça	464898	UN	20	R\$ 358,52	R\$ 7.170,40
14	Assadeira Cozinha Comercial Material: Alumínio , Formato: Retangular , Altura: 5 CM, Largura: 40 CM, Comprimento: 60 CM, Características Adicionais: Com Alças Mesmo Material	619880	UN	20	R\$ 54,53	R\$ 1.090,60
15	Caixa Plástica Material: Plástico , Comprimento: 55,6 CM, Largura: 36 CM, Altura: 31 CM, Aplicação: Transporte De Alimentos, Estoque E Transporte De P , Cor: Preta , Tipo: Vazada Agrícola , Características Adicionais: Vazada	631599	UN	40	R\$ 37,14	R\$ 1.485,60
16	Prancha Alimentos Material: Polietileno , Comprimento: 60 CM, Largura: 40 CM, Espessura: 1,50 CM, Cor: Variada , Aplicação: Corte De Alimentos Em Geral	464979	UN	20	R\$ 72,27	R\$ 1.445,40
17	Jarra Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 2 L, Modelo: Cilíndrico , Aplicação: Água /Suco , Características Adicionais: Aparador Gelo, Alça Aço Inox,Tampa Articuladafixa , Altura: 18 CM, Diâmetro Inferior: 12 CM, Diâmetro Superior: 14 C	328667	UN	40	R\$ 110,00	R\$ 4.400,00
18	Prato Raso De Porcelana Branco Redondo 26 Cm	242638	UN	300	R\$ 20,90	R\$

	Diâmetro sem detalhes					6.270,00
19	Jarra Material: Vidro , Capacidade: 2 L, Modelo: Com Alça , Características Adicionais: Lisa , Transmitância: Transparente	379425	UN	50	R\$ 60,03	R\$ 3.001,50
20	Copo De Vidro Capacidade: 200 ML, Diâmetro Boca: 64 MM, Altura: 96 MM, Cor: Transparente , Tipo Uso: Água /Suco/Refrigerante , Características Adicionais: Fundo Reforçado Com No Mínimo 15 Mm	393527	UN	200	R\$ 18,67	R\$ 3.734,00
21	Galheteiro. Composição: 2 garrafas para óleo e vinagre, 1 saleiro, 1 pimenteiro e suporte central. Material: Aço inoxidável de alta qualidade e vidro resistente	369558	UN	50	R\$ 82,99	R\$ 4.149,50
22	Garrafão/Botijão Térmico 12L, com tripé embutido, alça e torneira. Material: polietileno PE. Conserva o líquido quente por até 6 horas e conserva o líquido frio por até 6 horas	233169	UN	20	R\$ 269,00	R\$ 5.380,00
23	Açucareiro Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 350 G, Características Adicionais: Com Tampa E Colher Em Aço Inoxidável	393509	UN	50	R\$ 42,93	R\$ 2.146,25
24	Saleiro Modelo: De Mesa , Material Corpo: Vidro Transparente Liso , Material Tampa: Tampa Em Aço Inoxidável , Formato: Retangular.	468424	UN	50	R\$ 24,33	R\$ 1.216,50
25	Caixa Térmica Material: Poliuretano Expandido , Densidade: 35 KG/M3, Capacidade: 80 L, Características Adicionais: Tampa Articulada/Trinco Embutido/Alça Dupla/Dren0	373312	UN	6	R\$ 1.222,50	R\$ 7.335,00
26	Avental profissional. Material: lona impermeável. Tamanho: 1,15 x 0,65 cm. Cor: Branco. Espessura: 0,48 mm. Alças e tiras para suspensão no pescoço e ajuste na cintura	318263	UN	30	R\$ 41,44	R\$ 1.243,20
27	Luva térmica. Material: grafatex. Temperatura máxima suportada: 250°C. Tamanho: 45cm	633714	UN	30	R\$ 100,00	R\$ 3.000,00

II	28	Japona térmica confeccionada em nylon com capuz – para uso em câmara frigorífica	265926	UN	10	R\$ 147,00	R\$ 1.470,00
	29	Acessório Equipamento Segurança Tipo: Cinta Ergonomica Lombar Abdominal , Material: 70% Algodão, 08% Poliamida, 10% Poliéster, 02% Po- , Aplicação: Proteção Individual , Características Adicionais: Tamanhos Variados Conforme Modelo Do Órgão	481609	UN	20	R\$ 50,30	R\$ 1.005,90
	30	Luva Segurança Material: Nylon Resinado , Tamanho: Único , Aplicação: Câmaras Frias E Baixa Temperatura , Características Adicionais: Resistente A Temperatura Até - 35°C (Negativos)	628286	UN	15	R\$ 39,70	R\$ 595,50
	31	Toalha Banho Material: 100% Algodão , Medidas Mínimas (C X L): 1,50 X 0,80 M, Cor: Branco	459486	UN	40	R\$ 76,00	R\$ 3.040,00
	32	Toalha Mesa Material: Jacquard , Formato: Retangular , Comprimento: 2,60 M, Largura: 1,50 M, Cor: Branca	636536	UN	40	R\$ 84,00	R\$ 3.360,00
	33	Toalha Mesa Material: Algodão E Poliéster , Formato: Redonda , Diâmetro: 2,20 M, Cor: Branca , Características Adicionais: Lisa / Costura Dupla	630490	UN	40	R\$ 50,64	R\$ 2.025,60
	34	Travesseiro Material: 100 % Algodão , Revestimento: Poliéster , Comprimento: 40 CM, Largura: 30 CM, Cor: Branca	613467	UN	30	R\$ 64,00	R\$ 1.920,00
	35	Pedra afiadora/amoladora de facas. Nº108. Tamanho: 20cm	606031	UN	5	R\$ 32,35	R\$ 161,73
	36	Concha medidora para cereais em aço inoxidável – capacidade 2kg	633592	UN	10	R\$ 21,38	R\$ 213,80
	37	Faca chef com lâmina em aço inoxidável e cabo de polipropileno branco. 8 polegadas	455573	UN	40	R\$ 29,00	R\$ 1.160,00
	38	Cortador e Picador de Legumes Grande - Material Corpo: Alumínio Fundido. Cabo: Alumínio Fundido. Basculante: Alumínio Fundido. Facas: Aço Inox e Bordas Alumínio. Pintura: Eletrostática (a pó).	339435	UN	20	R\$ 155,00	R\$ 3.100,00

III

	Colunas: Aço Maciço. Duas Molas. Facas: Aço Inox 10 mm. Dimensões do Produto - Largura: 20cm. Altura: 100cm. Comprimento: 35cm					
39	Pá Remo - Polietileno - Cabo Aço Inox – Cozinha Profissional - comprimento ccabo: 100cm	271707	UN	20	R\$ 162,90	R\$ 3.258,00
40	Ralador em Aço inoxidável de alta qualidade, resistente à corrosão e oxidação	261597	UN	10	R\$ 17,52	R\$ 175,15
41	Escorredor de massa/macarrão em Aço inoxidável AISI 430 ou AISI 304 (ou alumínio batido /reforçado para uso institucional), livre de corrosão, resistente a impactos e atoxicidade garantida (não solta resíduos nos alimentos. Diâmetro de 60cm com alças.	406327	UN	15	R\$ 230,00	R\$ 3.450,00
42	Escorredor de arroz em Aço inoxidável (inox) ou alumínio, de alta qualidade ou alumínio polido reforçado. Diâmetro de 50cm com alças.	333022	UN	10	R\$ 123,49	R\$ 1.234,90
43	Colher Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Cabo: Aço Inoxidável , Comprimento: 33,5 C. Tipo Arroz.	640623	UN	40	R\$ 8,77	R\$ 350,80
44	Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Cabo: Aço Inoxidável , Comprimento: 50 C. Tipo concha de servir.	485586	UN	40	R\$ 25,00	R\$ 1.000,00
45	Pegador Alimento Material: Aço Inoxidável , Aplicação: Servir Massas , Tamanho: Médio. Adicionais: Tipo pegador de massas.	344681	UN	40	R\$ 8,98	R\$ 359,00
46	Pegador Alimento Material: Aço Inoxidável , Comprimento: 28 CM, Características Adicionais: Tipo Pegador De Salada	464896	UN	40	R\$ 28,27	R\$ 1.130,80
47	Garfo Mesa Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Cabo: Aço Inoxidável , Tipo: Mesa , Espessura: 2,4 MM, Comprimento: 20 C	640353	UN	500	R\$ 5,00	R\$ 2.500,00
48	Faca Tipo Mesa, Material Lâmina: Aço Inoxidável , Material Cabo: Aço Inoxidável.	240329	UN	500	R\$ 4,00	R\$ 2.000,00
	Colher Mesa, Material Corpo:					

49	Aço Inoxidável , Material Cabo: Aço Inoxidável , Características Adicionais: Lisa E Polida , Comprimento: 19,70 CM, Espessura: 3 MM, Tipo: Refeições	633910	UN	500	R\$ 3,90	R\$ 1.950,00
50	Colher Mesa, Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Cabo: Aço Inoxidável , Características Adicionais: Lisa E Polida, Comprimento: 16,50 CM, Espessura: 2 MM, Tipo: Sobremesa	633911	UN	500	R\$ 4,08	R\$ 2.040,00
51	Batedor ManualTipo Fouet, Material: Aço Inoxidável , Comprimento: 40 CM, Características Adicionais: Cabo Em Polipropileno	473546	UN	10	R\$ 29,00	R\$ 290,00
52	Faca Material Lâmina: Aço Inoxidável , Material Cabo: Polipropileno Injetado , Comprimento Lâmina: 30,50 CM, Comprimento Cabo: 14,5 CM, Aplicação: Cortar Pão , Tipo: Fio Ondulado, Cor Cabo: Branca, Espessura: 2,00 M	465743	UN	10	R\$ 38,99	R\$ 389,90
53	Espumadeira Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Cabo: Aço Inoxidável , Tamanho: 35 Cm , Características Adicionais: 12 Cm Diâmetro	464881	UN	20	R\$ 25,33	R\$ 506,60
54	Abridor de latas e garrafas em aço inox	362664	UN	30	R\$ 7,40	R\$ 222,00
55	Modeladora Massa Panificação Capacidade: pães até 500g; Peso mínimo do pão: 20 g; Peso máximo do pão: 500 g; Rotação do cilindro: 365 RPM; Potência: 1/4 Cv;Consumo: 0,35 kWh; Voltagem: 220v; Área útil do cilindro: 500 mm; Abertura máxima do rolo: 15 mm; Diâmetro do cilindro superior: 49 mm; Diâmetro do cilindro inferior: 100 mm; Diâmetro do cilindro de arraste: 84 mm.	628037	UN	1	R\$ 7.094,50	R\$ 7.094,50
	Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Externo: Aço Inoxidável , Material Tampa: Alumínio , Cor: Cinza , Tensão:					

56	Bivolt V, Potência: 1/2 CV, Altura: 580 MM, Peso: 10,89 KG, Características Adicionais: Lâminas Em Aço Inox , Tipo Acionamento: Manual , Capacidade: 4.000 M	624562	UN	1	R\$ 6.897,00	R\$ 6.897,00
57	Sanduicheira Material: Aço Inoxidável , Tensão: 110/220 V, Potência: 3.250 W, Cor: Prata , Características Adicionais: Aquecimento Por Resistências , Amperagem: 29,5 A, Consumo: 1,6 KW/	302917	UN	3	R\$ 3.392,24	R\$ 10.176,72
58	Batedeira Industrial Material Corpo: Ferro , Tipo Rolamento: Blindado , Capacidade: 30 L, Potência Motor: 1 CV, Características Adicionais: Tacho Aço Inoxidável Escovado , Tensão Alimentação: 220	429892	UN	1	R\$ 9.559,00	R\$ 9.559,00
59	Máquina de lavar louças industrial – 675x1440x688mm, capacidade: 54 copos e 18 pratos, ciclo: 60-150s	633755	UN	2	R\$ 23.688,50	R\$ 47.377,00
60	Estufa elétrica estilo pass through - Características Técnicas: Equipamento produzido em aço inoxidável; Capacidade: 30 GN's 1/1 65mm ou ou 16 cubas GN 1/1 de 100/150 mm; Isolamento térmico em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m; Controlador digital de temperatura, com máxima de 65 C; Suporte para GN's totalmente em aço inoxidável; Capacidade: 640 litros; 2 portas; prateleiras; Equipado com rodízios super resistentes, para facilitar o deslocamento Dimensões do produto montado: Altura: 211cm Largura: 71cm Profundidade: 86cm Peso: 112kg	615156	UN	2	R\$ 7.365,82	R\$ 14.731,63
61	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 477 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Cor: Branca , Tensão Alimentação: 220	292897	UN	2	R\$ 3.720,00	R\$ 7.440,00
	Cortina de ar - 200 cm, 220V, estrutura em metal e plástico - Voltagem: 220v; Cor: Branco; Potência: 350w; Material: Plástico e Aço; Recursos: 2					

IV

62	velocidades; Tamanho: 200cm; Frequência: 60hz; Ruído: 60db; Velocidade do ar: 12 (m/s); Vazão: 5580 m3/h; CFM: 3286; Altura até o solo: 3.0 3.5; Conteúdo da embalagem: 1 Controle Remoto Manual; Dimensões do Produto: 200 cm x 20,7cm x17,5 cm	620814	UN	10	R\$ 1.320,00	R\$ 13.200,00
63	Estante Metálica em Aço Inox com dimensões de 158 cm de altura, 148 cm de largura, 50 cm de profundidade e 5 prateleiras	600952	UN	8	R\$ 1.890,00	R\$ 15.120,00
64	Fatiador De Frios Gural Automático 370MM INOX AXT-30I BIVOLT	230201	UN	1	R\$ 8.944,89	R\$ 8.944,89
65	Cutter Processador De Alimentos CR-4L Inox 220v – dimensões:1160 x 335 x 560, mm	615446	UN	1	R\$ 3.714,00	R\$ 3.714,00
66	Cortador picador de legumes manual profissional premium - DIMENSÕES DO PRODUTO: Largura: 12CM, Altura: 38 CM, Comprimento: 18 CM, Facas: Aço Inox 10 mm	334043	UN	2	R\$ 160,00	R\$ 320,00
67	Liquidificador Comercial Skymesen Lb25 25l Basculante Com Copo Monobloco De Inox 127v 534153	631050	UN	2	R\$ 2.014,98	R\$ 4.029,96
68	Chapa à Gás 3 Queimadores 91 x 73cm VCRG36M Hobart Vulcan - Área Útil Total : 914 x 520; Espessura da Chapa : 25,4 mm; Peso : 131 Kg; Profundidade : 680 mm; Potência (btu/h) : 75.000	611726	UN	2	R\$ 7.185,10	R\$ 14.370,20
69	Fogão 8 Bocas Inox Extra Metal Brey 308-I - Quadro superior estampado no perfil 10; Queimadores duplos de 180 mm de diâmetro em ferro fundido; Registros em latão forjado	255374	UN	1	R\$ 6.497,49	R\$ 6.497,49
	Forno Combinado CMAX6 Gourmet Prática. Ideal para restaurantes, cozinhas industriais, buffets, e semelhante. Construído 100% em aço inoxidável. Convecção de ar forçado por meio de turbina de alta rotação. Porta USB para importação e exportação de receitas, salve até 500 receitas. Vapor combinado.					

70	Higienização semiautomática. TEMPERATURA: 30C a 260C. CAPACIDADE: 6GNs 1/1 x 6,5cm. PRODUÇÃO: 12 frangos inteiros, 12 quilos de arroz cru, 27 quilos de cenouras, 42 bifes à parmegiana, 12 pudins grandes ou 72 mini-pudins. POTÊNCIA: 9,3kW. FREQUÊNCIA: 60Hz. PESO: 76kg. DIMENSÕES(CxAxL): 68,5x73,2x65cm. A Prática conta com certificados nacionais e internacionais.	615725	UN	1	R\$ 31.909,75	R\$ 31.909,75
71	Fogão Industrial de Baixa Pressão à Gás GLP (BOTIJÃO); Linha Tradicional; Mesa Perfil 7; Grelhas em ferro fundido 30x30cm; Grelha Central em ferro fundido 40x40cm; 05 Queimadores Duplos 170mm; Bandeja coletora de resíduo em Aço Galvanizado; Estrutura em Aço Carbono; Cor: Cinza Grafite	621446	UN	3	R\$ 2.519,85	R\$ 7.559,55
72	Forno Turbo 16 Esteiras à Gás FTG 300 - 16 esteiras; Ganchos para transporte do forno; Temperatura máxima: 250C° Temperatura mínima recomendada: 100C°;	486588	UN	4	R\$ 11.650,50	R\$ 46.602,00
73	Caldeirão 300l - Construído totalmente em aço inox 304 extra-reforçado; Produzido com isolamento térmico feito de mantas de lã de vidro; Chaminés para saída dos gases da combustão em aço inox; Estrutura e camisa de vapor com revestimentos em primer anticorrosivo; Tampa articulável provida de pegador tubular e pega em baquelite; Aquecimento através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; Pés tubulares com niveladores de altura em alumínio; Equipamento para gás GLP (botijão) podendo ser encomendado para gás GN.	615224	UN	2	R\$ 22.400,00	R\$ 44.800,00
	Serra Fita para Carne Industrial Skymssen Lâmina 2,82 m Motor				R\$	R\$

74	2 CV com Estrutura em Aço Inox SL-282	442377	UN	1	12.900,00	12.900,00
75	Refrigerador Vertical em Inox 430 4 Portas 220V Porta Sólida com Pé Fixo VCFRV4P VENANCIO-32867	634367	UN	2	R\$ 8.119,16	R\$ 16.238,31
76	Freezer Conservador Comercial Inox 4 Portas - Refrigeração: Ar forçado com evaporador aletado. Temperatura: -12 a -20 C. Degelo: Automático. Controlador eletrônico com indicador de temperatura. Revestimento Interno: Aço Galvanizado. Revestimento Externo: Aço Inox 430. Portas cegas. Prateleiras: 4 níveis, aramadas e reguláveis. Pés niveladores. Construção do Gabinete: Monobloco.	620333	UN	2	R\$ 8.269,00	R\$ 16.538,00
77	Buffet Térmico Spolu 6Cubas 220V SPL-512	615669	UN	2	R\$ 10.369,00	R\$ 20.738,00
78	Multiprocessador Industrial - Volume do Coletador em Alumínio: 6 litros;Material da Estrutura: Aço inoxidável; Material do Disco: Aço inoxidável; Diâmetro do Bocal Maior: 125 mm; Diâmetro do Bocal Menor: 48 mm; 7 discos	445661	UN	4	R\$ 6.580,00	R\$ 26.320,00
79	Descascador de Legumes Inox 10Kg Db-10 Skymesen 220 volts	602615	UN	3	R\$ 4.760,90	R\$ 14.282,70
80	Caldeirão 500l - Construído totalmente em aço inox 304 extra-reforçado; Produzido com isolamento térmico feito de mantas de lã de vidro; Chaminés para saída dos gases da combustão em aço inox; Estrutura e camisa de vapor com revestimentos em primer anticorrosivo; Tampa articulável provida de pegador tubular e pega em baquelite; Aquecimento através de galerias especiais de queimadores multitubulares com chama piloto de segurança operacional; Pés tubulares com niveladores de altura em alumínio; Equipamento para gás GLP (botijão) podendo ser encomendado para gás GN	627183	UN	4	R\$ 20.735,00	R\$ 82.940,00
81	Abridor De Latas Profissional Fixação Em Bancada	431281	UN	6	R\$ 499,00	R\$ 2.994,00
	Liquidificador industrial 4L					

82	INOX. Material da jarra: aço inoxidável 304. Voltagem: 220V. Potência do Motor (W): 800. RPM (MTOR): 18000. Tampa em plástico atóxico	620300	UN	6	R\$ 531,70	R\$ 3.190,20
83	Mesa com tampo e bases em aço inoxidável reforçada 304 com grade inferior. Peso produto: 39kg. Dimensão do produto (A x L x P): 88x180x80cm	614243	UN	6	R\$ 1.800,00	R\$ 10.800,00
84	Tampo Pia Aço Inox Industrial (190x70cm) - com cuba 50x40x25cm	621674	UN	8	R\$ 1.343,00	R\$ 10.744,00
85	Torneira Material Corpo: Metal , Tipo: Bica Alta , Diâmetro: 1 /2 POL, Acabamento Superficial: Cromado , Características Adicionais: Bica Móvel Giratória , Aplicação: Mesa	627148	UN	20	R\$ 218,79	R\$ 4.375,80
86	Torneira de reposição para bebedouros de garrafão com rosca longa. Fabricada em material plástico resistente, proporciona vedação eficiente e fácil acionamento, sendo ideal para uso contínuo. Compatível com diversos modelos populares de bebedouros. Especificações Técnicas: Produto: Torneira para bebedouro Cor: Branca com detalhes azuis Tipo de rosca: Longa Modelos compatíveis: D188, ZF2300, ZF2100, ZF2008, ZF2010 Material: Plástico durável Instalação: Encaixe com rosca Condição: Nova	601522	UN	30	R\$ 25,00	R\$ 750,00
87	Lixeira Material: Polietileno Alta Densidade , Capacidade: 240 L, Tipo: Container , Características Adicionais: Com 2 Rodízios, Tampa Com Dobradiça , Revestimento: Tratamento Em Uv	420576	UN	20	R\$ 409,25	R\$ 8.185,00
88	lixeira inox com tampa e acionamento por pedal – capacidade: 100l	296034	UN	20	R\$ 1.229,49	R\$ 24.589,80
89	Lixeira Material: Aço, Tipo: container, Capacidade: 1.000L	481130	UN	20	R\$ 2.448,81	R\$ 48.976,20
	Luminária Tipo: Hermética G1 , Formato: Linear , Tipo Lâmpada: Led , Posição					

V

90	Relativa: Sobrepor , Aplicação: ambientes internos , Tensão Nominal: 110/220 V, Grau Proteção: Ip65 , Potência Nominal Lâmpada: 18 W, Tipo Iluminação: Tonalidade Branca Fria , Temperatura De Cor: 6.500	617829	UN	40	R\$ 159,50	R\$ 6.380,00
91	Conjunto Para Limpeza Tipo: Kit De Limpeza Multifuncional , Material: Diverso , Componentes: Conforme Modelo , Componentes Adicionais: Personalizado Conforme Modelo. , Aplicação: Limpeza Em Geral	635652	UN	20	R\$ 571,57	R\$ 11.431,40
92	Balança Precisão Capacidade Máxima: 10 KG, Resolução: 1 G, Tipo Pannel: Visor Cristal Líquido , Características Adicionais: Dimensões Aprox.: 5 X 25 X 19 Cm; Duas Pilhas	453684	UN	15	R\$ 54,15	R\$ 812,25
93	Carrinho Distribuição Material Bandeja: Aço Inoxidável , Material Estrutura: Tubo Aço Inoxidável , Tipo: 4 Bandejas , Tipo Rodízio: 4 Giratórios , Aplicação: Transporte Cubas Gastronômicas, Comprimento: 230 CM, Largura: 80 CM, Altura: 85 CM, Características Adicionais: Freio Nas Rodas Traseiras , Acabamento Superficial: Aço Inoxidável , Cor: Inox	617499	UN	10	R\$ 3.125,00	R\$ 31.250,00
94	Balança Comercial Capacidade: 30-40kg KG, Largura: 470 MM, Profundidade: 420 MM, Tipo Pannel: Digital Luminoso , Divisões Pannel: 5	212166	UN	10	R\$ 620,00	R\$ 6.200,00
95	CARRO ESCORREDOR DE PRATOS 82x60x160 INOX – com 4 roldanas (2 com freio e 2 sem freio) – capacidade de 170 pratos	635082	UN	4	R\$ 1.478,00	R\$ 5.912,00
96	Bebedouro Purificador Industrial Knox 250 Litros com Boia Inox KX20D 220V	631809	UN	5	R\$ 3.050,00	R\$ 15.250,00
97	Carrinho de carga Plataforma de aço. Com 1 aba. Altura da aba: 650 mm. Rodízios de polipropileno de 5" Informações Técnicas: Altura: 200 mm, Largura: 600 mm, Comprimento: 1200 mm, Capacidade: 400 kg	614484	UN	10	R\$ 1.202,00	R\$ 12.020,00

98	Refresqueira 30 Litros Inox 2 Cubas BBS2, Capacidade: 15 litros por depósito, 30 litros TOTAL; Potência: 278 W; Voltagem: 220v; Dimensões (AxLxP): Altura: 65 cm; Largura: 38 cm; Profundidade: 47 cm;	434625	UN	4	R\$ 2.821,81	R\$ 11.287,24
99	Paleteira Material: Aço , Material Roda: Nylon , Capacidade Carga: 3.000 KG, Comprimento Garfo: 1.220 MM, Largura Garfo: 685 MM, Tipo: Rodízios Duplos , Altura Garfo Elevado: 200 MM, Altura Garfo Abaixado: 80 M	485698	UN	5	R\$ 2.360,00	R\$ 11.800,00
100	Gaveteiro Fixo Material: Aço Inox Aisi 304, Quantidade Gavetas: 3 UN, Características Adicionais: Corrediças/ Roldanas Em Pvc.	444997	UN	5	R\$ 880,00	R\$ 4.400,00
101	Mesa Refeitório Material Tampo: Mdp , Altura: 75 CM, Material Estrutura: Tubo De Aço Carbono , Comprimento: 240 CM, Largura: 80 CM, Características Adicionais: Acompanha 8 Cadeiras Em Policarbonato, Estrutura E	637661	UN	20	R\$ 2.450,00	R\$ 49.000,00
102	Aparelho Ar Condicionado Tipo: Split , Modelo: Teto/Piso , Capacidade Refrigeração: 36.000 BTU/H, Tensão: 220 V, Características Adicionais: Compressor Rotativo/Refrigerar /Ventilar/Renovar Ar	441655	UN	6	R\$ 8.498,00	R\$ 50.988,00
103	Mangueira de jardim 30m. Incluso suporte e torneira	447421	UN	6	R\$ 167,50	R\$ 1.005,00
104	Mesa Escritório Material Estrutura: Aço , Material Tampo: Mdp , Revestimento Tampo: Laminado Melamínico , Largura: 600 MM, Altura: 740 MM, Comprimento: 1500 MM, Espessura Tampo: 40 MM, Características Adicionais: Mesa Em "L"	637736	UN	12	R\$ 1.345,42	R\$ 16.145,04
105	Cadeira Escritório Material Estrutura: Aço , Material Revestimento Assento E Encosto: Couro Sintético , Material Encosto: Espuma Injetada , Tipo Base: Giratória Com 5 Rodízios , Tipo Encosto: Alto / Regulável / Anatômico , Apoio Braço: Com Braços	637729	UN	20	R\$ 907,73	R\$ 18.154,60

		Reguláveis , Cor: Preta , Tipo Sistema Regulagem Vertical: A Gás , Características Adicionais: Encosto Em Tela , Quantidade Pés: 5 UN, Dimensões Assento: 50 X 50 C					
--	--	---	--	--	--	--	--

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 997.482,43

8.1. Conforme IN nº 65/2021 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão será dada preferência para pesquisa de preços no Painel de Preços e contratações similares de outros entes públicos concluídos até 1 (um) ano. Não sendo possível a obtenção de preços conforme esses critérios, será realizada pesquisa com mídia especializada e fornecedores. Serão coletados no mínimo 3 preços e será utilizada a média como metodologia para obtenção do preço de referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto em questão tem natureza divisível, portanto, será parcelado em grupos de itens, que poderão ser adquiridos separadamente, sem prejuízo para a administração, além de proporcionar melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade. Desta forma, cumpre-se o disposto no inciso V do art. 40 da Lei nº 14.333/21, que prevê o parcelamento dos itens quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não haverá necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se em estrito alinhamento com o planejamento estratégico e operacional da Base Naval de Natal. Por se tratar de demandas necessárias, a aquisição foi planejada de forma antecipada para garantir que a dotação orçamentária seja aplicada de maneira eficiente nas reais prioridades da unidade.

11.2. O fornecimento de refeições e panificados para o pessoal militar é uma atividade de suporte logístico essencial, cuja descontinuidade impacta diretamente as atividades finalísticas da Marinha do Brasil na região. Portanto, a renovação dos ativos do rancho e da padaria converge diretamente com a meta institucional de manutenção da capacidade de pronto-emprego e apoio ao homem, assegurando que as tripulações das Organizações Militares apoiadas disponham de condições adequadas de alimentação para o cumprimento de suas missões.

11.3. O planejamento desta contratação reflete o princípio da eficiência, pois busca a substituição de bens severamente depreciados que geram gastos recorrentes e antieconômicos com manutenção. Ao alinhar a compra à necessidade real de descarte de materiais obsoletos, a Administração evita o desperdício de recursos públicos com reparos paliativos. A renovação planejada garante previsibilidade orçamentária, transformando um custo flutuante de manutenção em um investimento patrimonial duradouro. Ao planejar a contratação por meio do SRP, a BNN estabelece uma salvaguarda logística que permite repor os utensílios e maquinários de forma coordenada e tempestiva. Essa abordagem preventiva anula o risco de desabastecimento das tropas e garante que a transição de ativos ocorra em total harmonia com a rotina de prontidão da Base.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Destacam-se, entre outros, os seguintes benefícios:

12.1.1. Garantia da segurança alimentar e cumprimento de normas

O principal benefício da contratação é assegurar a continuidade e a qualidade do fornecimento de alimentação para os mais de 600 militares e às 3 Organizações Militares apoiadas. A substituição de utensílios e móveis antigos por itens novos em aço inox eliminará superfícies de difícil higienização, garantindo o cumprimento integral das normas da ANVISA. Isso reduz drasticamente o risco de contaminação alimentar e protege diretamente a saúde e o bem-estar de todo o efetivo.

12.1.2. Aumento da eficiência e produtividade na cozinha e padaria

A chegada de equipamentos modernos e industriais otimizará o tempo de preparo das mais de 900 refeições diárias e da produção interna de pães. Maquinários novos falham menos e possuem ciclos de trabalho mais rápidos e automatizados, o que reduz a carga de esforço físico da equipe do rancho, melhora a ergonomia do ambiente de trabalho e confere maior agilidade e previsibilidade ao fluxo logístico de subsistência da Base.

12.1.3. Economia de recursos e eficiência energética

A renovação do acervo patrimonial trará uma significativa redução nos custos operacionais a médio e longo prazo. Equipamentos novos de refrigeração e cocção consomem muito menos energia elétrica e gás em comparação aos modelos obsoletos atualmente em uso. Além disso, a Base economizará recursos públicos ao eliminar os gastos recorrentes e emergenciais com contratos de manutenção corretiva para consertar máquinas antigas.

12.1.4. Preservação da capacidade operativa da Marinha na região

Ao estabilizar e modernizar o coração logístico da Base Naval de Natal, a contratação consolida o papel da unidade como um polo de abastecimento confiável. O benefício estratégico final é a manutenção da prontidão e do moral da tropa, garantindo que as tripulações e os militares das unidades jurisdicionadas recebam suporte de subsistência de alto padrão, sem riscos de interrupção nas atividades finalísticas da Força.

12.1.5. Melhoria das condições de segurança do trabalho e ergonomia

A aquisição de equipamentos modernos dotados de dispositivos de segurança atualizados reduzirá significativamente o risco de acidentes de trabalho na cozinha industrial e na padaria. Além disso, o fornecimento de mobiliários planejados e utensílios adequados melhorará a ergonomia dos operadores que atuam em longos turnos. Esse cuidado diminui o afastamento de militares por lesões por esforço repetitivo ou fadiga muscular, mantendo a equipe de subsistência sempre completa e motivada.

12.1.6. Facilidade na gestão patrimonial e controle de estoque

A padronização dos materiais e a entrada de ativos novos com números de série e notas fiscais atualizadas simplificarão o controle patrimonial e o inventário do rancho. Como os itens novos possuem maior durabilidade e um ciclo de vida útil conhecido, o Setor de Subsistência conseguirá realizar um planejamento de médio e longo prazo muito mais preciso, eliminando a necessidade de compras emergenciais e organizando melhor o descarte e a baixa dos materiais inservíveis.

12.1.7 Renovação de quantitativo

Poderá ser renovado o quantitativo originalmente registrado desde que seja comprovada a manutenção do preço vantajoso, haja prévia anuência da empresa fornecedora, e a prorrogação da ata de registro de preços ocorra dentro do prazo de sua vigência” (PARECER n. 00075/2024/DECOR/CGU/AGU).

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os impactos ambientais são predominantemente indiretos, controláveis e mitigáveis, podendo ser reduzidos por meio da aplicação de critérios de sustentabilidade, análise do ciclo de vida, exigência de boas práticas ambientais dos fornecedores e adequada gestão logística e operacional, conforme orienta o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

14.1.1. Descarte inadequado de equipamentos e materiais antigos: realizar a baixa patrimonial e destinar materiais inservíveis para reciclagem ou leilões ambientalmente adequados.

14.1.2. Uso de gases refrigerantes prejudiciais: exigir equipamentos com fluidos refrigerantes modernos e de menor impacto ambiental, sem potencial de destruição da camada de ozônio.

14.1.3. Consumo excessivo de energia e água: priorizar equipamentos eficientes energeticamente e sistemas que reduzam o consumo de água.

14.1.4. Geração de efluentes com óleos e gorduras: utilizar caixas de gordura adequadas e garantir a coleta e destinação correta do óleo de cozinha usado.

14.2. As diretrizes socioambientais desta contratação estão respaldadas no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, elaborado pela Câmara Nacional de Sustentabilidade da Consultoria-Geral da União (CGU/AGU). Este documento oficial expressa o entendimento jurídico para a aplicação do princípio do desenvolvimento nacional sustentável, obrigatório nos processos licitatórios sob a égide da Lei nº 14.133/2021 (Art. 5º e 11).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. A contratação é considerada , tendo em vista a existência de fornecedores, a necessidade operacional e o alinhamento viávelcom o planejamento institucional.

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](#).

AMANDA JUSSARA FIGUEIREDO REGO

Integrante Técnico

JULIANA CRISLENE NUNES DA SILVA

Integrante Administrativo