CENTRO DE INTENDENCIA DA MARINHA NITEROI

Estudo Técnico Preliminar 72/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63512.001628/2026-10

2. Descrição da necessidade

2.1 O Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi), por meio de seus ranchos, executa rotineiramente atividades relacionadas à preparação e ao fornecimento de alimentos destinados ao efetivo apoiado, desempenhando papel essencial no apoio logístico e no funcionamento regular desta Organização Militar. Para a adequada execução dessas atividades, faz-se necessária a disponibilidade de equipamentos apropriados que assegurem eficiência, produtividade, padronização e segurança nos processos de manipulação e preparo dos alimentos.

2.2 Nesse contexto, verifica-se a necessidade de aquisição de **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios**, equipamentos destinados a atender a diferentes etapas das atividades desenvolvidas nos ranchos do CeIMNi. A divisora de massas permitirá o fracionamento uniforme de massas panificáveis em 36 porções, com capacidade mínima de 2,8 kg por operação, contribuindo para a padronização dos produtos e a otimização do processo de produção de panificados. O fatiador automático de frios, por sua vez, permitirá o corte regular de queijos, embutidos e outros produtos alimentícios compatíveis, favorecendo a uniformidade das fatias, a agilidade no preparo e a padronização das porções servidas.

2.3 Considerando a demanda diária de preparação e distribuição de alimentos pelos ranchos do CeIMNi, a disponibilidade desses equipamentos é importante para otimizar as rotinas operacionais, reduzir o tempo empregado nas atividades de fracionamento de massas e fatiamento de alimentos e contribuir para o cumprimento dos cronogramas de produção e distribuição das refeições destinadas ao efetivo apoiado.

2.4 Adicionalmente, a utilização da divisora de massas industrial e do fatiador automático de frios contribuirá para reduzir a dependência de procedimentos manuais, minimizar o esforço físico dos militares e servidores envolvidos nas atividades e proporcionar maior regularidade na execução das tarefas. A mecanização desses processos também favorecerá a padronização das porções, o melhor aproveitamento dos insumos e a melhoria das condições operacionais, observadas as instruções dos fabricantes e os requisitos aplicáveis de segurança e higienização.

2.5 A aquisição dos referidos equipamentos visa complementar e modernizar a infraestrutura operacional dos ranchos do CeIMNi, proporcionando recursos adequados para a produção de panificados e para o preparo de alimentos que demandam o fatiamento de frios, queijos e produtos similares. Com isso, busca-se ampliar a eficiência das atividades, melhorar a organização dos processos de trabalho e contribuir para a manutenção dos padrões de qualidade e regularidade do serviço de alimentação.

2.6 Dessa forma, a presente demanda tem por finalidade atender às necessidades operacionais dos ranchos do CeIMNi, mediante a disponibilização de equipamentos compatíveis com as atividades de divisão de massas e fatiamento automático de alimentos, promovendo maior produtividade, padronização das porções, melhores condições de trabalho e aprimoramento dos processos de preparação e distribuição de alimentos ao efetivo apoiado, em consonância com os princípios do planejamento, da eficiência e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento	EDUARDO ANDRADE VIEIRA MACIEL

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A contratação tem por objetivo a aquisição de **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios**, destinados ao atendimento das atividades de produção de panificados e de preparação de alimentos realizadas nos ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi).

4.2 Para o adequado atendimento da necessidade administrativa identificada, os equipamentos a serem adquiridos deverão atender, no mínimo, aos seguintes requisitos:

4.2.1 Serem equipamentos novos, de primeiro uso, em perfeitas condições de funcionamento, livres de defeitos de fabricação e acompanhados da documentação técnica, dos manuais de instruções e da garantia exigida.

4.2.2 Possuírem construção robusta, com materiais resistentes e apropriados à utilização profissional em ambientes de manipulação e processamento de alimentos, proporcionando durabilidade, facilidade de higienização e segurança operacional.

4.2.3 A **divisora de massas industrial com pedestal** deverá possuir sistema mecânico de divisão manual por alavanca, com mecanismo integrado de prensagem e corte, capacidade mínima para processar 2,8 kg de massa por operação e divisão simultânea em 36 porções iguais, com peso aproximado de 68 g por porção. Deverá apresentar estrutura adequada ao uso profissional, facilidade de operação e características construtivas que favoreçam a uniformidade das porções e a segurança durante o funcionamento.

4.2.4 O **fatiador automático de frios** deverá possuir sistema de fatiamento com movimentação motorizada do carro de corte e disco circular motorizado com diâmetro nominal de 300 mm, permitindo o ajuste da espessura das fatias até, no mínimo, 3 mm. Deverá apresentar desempenho compatível com a utilização profissional, proporcionando cortes regulares e uniformes de frios, queijos, embutidos e outros produtos alimentícios compatíveis, além de possuir dispositivos de apoio, condução e proteção adequados à operação segura.

4.2.5 Os equipamentos deverão apresentar facilidade de operação, limpeza e manutenção, com superfícies e acabamentos apropriados para ambientes de produção e manipulação de alimentos, de modo a facilitar os procedimentos de higienização e reduzir o acúmulo de resíduos alimentares, observadas as instruções dos respectivos fabricantes.

4.2.6 Os equipamentos deverão possuir alimentação elétrica compatível com as respectivas especificações técnicas e com a infraestrutura elétrica disponível no local de instalação, garantindo funcionamento seguro e adequado. Para o fatiador automático de frios, deverá ser observada a alimentação de referência de 220 V, 60 Hz, monofásica, conforme os requisitos técnicos estabelecidos para o item.

4.2.7 Os equipamentos deverão ser fornecidos completos, acompanhados de manuais de instruções em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza, manutenção e segurança, bem como dos documentos de garantia e demais acessórios necessários ao funcionamento regular, conforme a configuração prevista pelo fabricante.

4.2.8 Os equipamentos deverão atender às disposições aplicáveis de segurança do trabalho e às normas técnicas e regulamentações pertinentes à sua categoria, especialmente aos requisitos aplicáveis da NR-12, quando exigíveis, devendo apresentar proteções e dispositivos de segurança compatíveis com os riscos inerentes à operação.

4.2.9 Os equipamentos deverão possuir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo, com assistência técnica em território nacional e atendimento sem ônus adicional para a Administração quanto aos serviços e componentes necessários à correção dos defeitos cobertos pela garantia.

4.3 O fornecimento deverá contemplar a entrega dos equipamentos nas dependências do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi), devidamente acondicionados e protegidos contra danos durante o transporte. Os equipamentos deverão ser entregues completos, acompanhados da documentação exigida e em perfeitas condições de funcionamento, aptos à utilização, observadas as instruções de instalação e operação dos respectivos fabricantes.

5. Levantamento de Mercado

5.1 O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar soluções disponíveis que atendessem à necessidade desta Organização Militar, referente à aquisição de **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios**, destinados ao apoio das atividades de produção de panificados e de preparação de alimentos nos ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi).

5.2 A pesquisa de preços foi conduzida em conformidade com o disposto no art. 23 da Lei nº 14.133/2021, observando os parâmetros aplicáveis à estimativa de preços nas contratações públicas e considerando as características e especificações técnicas dos equipamentos pretendidos.

5.3 Para a composição da estimativa de preços de ambos os itens, foi utilizado o parâmetro previsto no inciso III do art. 23 da Lei nº 14.133/2021, mediante pesquisa em sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atendidos os requisitos legais aplicáveis, com o objetivo de identificar preços praticados para equipamentos com características técnicas compatíveis com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

5.4 A adoção desse parâmetro fundamentou-se na busca por referências de preços compatíveis com as características dos equipamentos pretendidos, considerando suas especificidades técnicas e a necessidade de obter valores representativos do mercado. A seleção das referências observou a compatibilidade entre os produtos consultados e os requisitos estabelecidos pela Administração, de modo a conferir maior consistência à estimativa de preços e subsidiar a análise da viabilidade econômica da contratação.

5.5 A análise de mercado considerou a disponibilidade de divisoras de massas industriais com pedestal, destinadas ao fracionamento uniforme de massas panificáveis, e de fatiadores automáticos de frios, destinados ao corte de queijos, embutidos e outros produtos alimentícios compatíveis. Ambos os equipamentos possuem aplicação em estabelecimentos profissionais de produção e preparação de alimentos, apresentando características funcionais compatíveis com as necessidades operacionais dos ranchos do CeIMNi.

5.6 Verificou-se a existência de equipamentos com diferentes características construtivas, dimensões, acabamentos e configurações operacionais. A avaliação das alternativas deve considerar o atendimento aos requisitos técnicos mínimos estabelecidos pela Administração, especialmente quanto à capacidade de processamento, à uniformidade dos resultados, à segurança operacional, à facilidade de higienização e à adequação ao uso profissional, sem restringir indevidamente a competitividade.

5.7 Diante do levantamento realizado, conclui-se pela viabilidade de aquisição dos equipamentos pretendidos, condicionada à comprovação de compatibilidade das soluções ofertadas com os requisitos técnicos estabelecidos e à adequação dos preços estimados aos valores praticados no mercado. A contratação visa atender às necessidades operacionais dos ranchos do CeIMNi, observando os princípios do planejamento, da economicidade, da eficiência e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução proposta consiste na aquisição de **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios**, destinados ao atendimento das necessidades operacionais dos ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi), nas atividades de produção de panificados e preparação de alimentos.

6.2 Os equipamentos serão empregados em etapas distintas do processo de preparação dos alimentos. A divisora de massas será utilizada no fracionamento uniforme de massas panificáveis, com capacidade mínima de 2,8 kg por operação e divisão simultânea em 36 porções, contribuindo para a padronização dos produtos e a otimização do processo de fabricação. O fatiador automático de frios será utilizado no corte de queijos, embutidos e outros produtos alimentícios compatíveis, proporcionando uniformidade das fatias, agilidade operacional e padronização das porções.

6.3 A solução contempla o fornecimento integral dos equipamentos, novos e de primeiro uso, com características técnicas compatíveis com as necessidades dos ranchos do CeIMNi, incluindo capacidade operacional adequada, construção robusta, facilidade de operação, limpeza e manutenção, dispositivos de segurança e desempenho compatível com a utilização profissional em ambientes de preparação e processamento de alimentos.

6.4 O fornecimento deverá incluir garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, manuais de instruções em língua portuguesa e entrega dos equipamentos nas dependências do CeIMNi, devidamente acondicionados e protegidos contra danos durante o transporte. Os equipamentos deverão ser entregues completos, acompanhados da documentação pertinente e em condições adequadas de funcionamento, observadas as instruções dos respectivos fabricantes.

6.5 A adoção dessa solução visa complementar e modernizar a infraestrutura operacional dos ranchos do CeIMNi, proporcionando maior eficiência nas atividades de divisão de massas e fatiamento de alimentos, redução do tempo empregado nessas operações, padronização das porções, melhor aproveitamento dos insumos e melhores condições de trabalho para os militares e servidores envolvidos, observados os requisitos de segurança e higienização aplicáveis.

6.6 Dessa forma, a aquisição da divisora de massas industrial com pedestal e do fatiador automático de frios apresenta-se como solução destinada a atender à necessidade administrativa identificada, contribuindo para a melhoria da produtividade, a padronização dos processos de preparação de alimentos e o adequado atendimento das demandas operacionais dos ranchos desta Organização Militar.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Divisora de massa industrial com pedestal, capacidade mínima de 2,8 kg de massa por operação, com divisão simultânea em 36 porções, **marca de referência G. Paniz DV-36** com Pedestal, Carenagem em epóxi ou equipamento comprovadamente técnico equivalente ou de qualidade superior, mediante comprovação por	619727	UN	1	R$ 4.642,98	R$ 4.642,98

	catálogo, ficha técnica ou documentação oficial do fabricante que atenda integral e simultaneamente todas as especificações técnicas abaixo.					

Descrição técnica do Item 01

Finalidade do Equipamento

Equipamento profissional destinado à divisão uniforme de massas panificáveis em porções de mesmo peso, proporcionando padronização do processo produtivo, redução do tempo de operação e aumento da produtividade.

Indicado para uso intensivo em padarias, confeitarias, cozinhas industriais, centrais de produção de alimentos e demais estabelecimentos de panificação.

Sistema Operacional

O equipamento deverá possuir:

- Sistema mecânico de divisão manual por alavanca;
- Mecanismo integrado de prensagem e corte;
- Operação simples, segura e de fácil acionamento;
- Conjunto projetado para proporcionar padronização das porções e repetibilidade do processo produtivo;
- Sistema de divisão por corte em base redonda.

Capacidade de Produção

O equipamento deverá possuir:

- Capacidade mínima para processar 2,8 kg de massa por operação;
- Divisão simultânea da massa em 36 porções iguais;
- Peso aproximado de 68 g por porção, admitida pequena variação conforme as características da massa;
- Desempenho adequado à utilização contínua em ambiente profissional de panificação.

Construção e Materiais

O equipamento deverá possuir:

- Estrutura confeccionada em aço SAE 1020;
- Base em aço carbono com revestimento superior em aço inoxidável;
- Carenagem em aço carbono com pintura epóxi eletrostática, resistente à corrosão e de fácil higienização;
- Cremalheira e estrutura da alavanca em ferro fundido;
- Eixo dentado em aço carbono;
- Conjunto de navalhas em aço de elevada resistência mecânica;
- Componentes estruturais dimensionados para regime de trabalho profissional;
- Acabamento que permita adequada higienização e elevada durabilidade.

Sistema de Divisão

O equipamento deverá possuir:

- Conjunto de 36 navalhas divisoras de elevada precisão;
- Sistema uniforme de prensagem da massa;

- Mecanismo que assegure cortes homogêneos, proporcionando uniformidade das porções produzidas;
- Acionamento mecânico por alavanca.

Ergonomia

O equipamento deverá possuir:

- Pedestal incorporado ao equipamento;
- Altura adequada para operação em pé;
- Alavanca de acionamento ergonomicamente posicionada, proporcionando conforto operacional e reduzindo o esforço do operador.

Higienização

O equipamento deverá possuir:

- Superfícies lisas e de fácil limpeza;
- Construção que facilite a higienização diária;
- Pintura epóxi de elevada resistência;
- Partes em contato com os alimentos confeccionadas em materiais apropriados para equipamentos destinados ao processamento de alimentos.

Segurança

O equipamento deverá:

- Atender às disposições aplicáveis da NR-12;
- Possuir proteções mecânicas das partes móveis, conforme os requisitos de segurança aplicáveis;
- Proporcionar operação segura ao usuário;
- Apresentar dispositivos construtivos que reduzam os riscos de acidentes durante a utilização.

Dimensões e Peso

Dimensões aproximadas:

- Altura: 1.310 mm;
- Largura: 430 mm;
- Profundidade: 480 mm.

Será admitida variação dimensional de até 5%, desde que não comprometa o desempenho, a estabilidade ou a funcionalidade do equipamento.

Peso líquido aproximado: 62 kg, admitida variação de até 5%.

Garantia

O fornecedor deverá prestar:

- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação;
- Assistência técnica em território nacional;
- Atendimento sem ônus adicional para a Administração durante o período de garantia, abrangendo os serviços e componentes necessários à correção de defeitos cobertos.

	FATIADOR DE FRIOS AUTOMÁTICO, LÂMINA DE 300 mm, **marca de**					

2	**referência Skymsen FA-300L**, ou equipamento comprovadamente equivalente ou de qualidade superior, mediante comprovação por catálogo, ficha técnica ou documentação oficial do fabricante que atenda integral e simultaneamente às especificações técnicas abaixo.	269914	UN	1	R$ 13.866,29	R$ 13.866,29

Descrição técnica do Item 02

Finalidade do Equipamento:

Equipamento profissional destinado ao fatiamento de frios, queijos, embutidos e produtos alimentícios compatíveis, proporcionando uniformidade de corte, padronização das fatias, agilidade operacional e aumento da produtividade.

Indicado para uso em cozinhas industriais, ranchos, padarias, supermercados, restaurantes, refeitórios institucionais e demais estabelecimentos de produção e distribuição de alimentos.

Sistema Operacional

O equipamento deverá possuir:

- Sistema de fatiamento automático, com movimentação motorizada do carro de corte;
- Disco de corte circular motorizado, com diâmetro nominal de 300 mm;
- Sistema de regulagem da espessura das fatias, permitindo ajuste fino e progressivo;
- Carro de alimentação e suporte para posicionamento e movimentação do alimento durante o corte;
- Empurrador ou dispositivo equivalente para auxiliar na fixação e condução segura do produto;
- Sistema de acionamento elétrico adequado à operação profissional;
- Funcionamento regular, proporcionando cortes uniformes e repetibilidade do processo produtivo.

Capacidade de Produção e Corte

O equipamento deverá possuir:

- Disco de corte com diâmetro nominal de 300 mm;
- Regulagem da espessura de corte desde fatias finas até, no mínimo, 3 mm;
- Capacidade de produção aproximada de 38 fatias por minuto, ou desempenho equivalente ou superior, conforme as condições de operação e as características do alimento;
- Área útil de corte compatível com produtos alimentícios de uso habitual em cozinhas institucionais;
- Dimensões de corte de referência de aproximadamente 190 × 180 mm, admitida solução equivalente ou superior devidamente comprovada;
- Desempenho adequado ao processamento rotineiro de frios em ambiente profissional.

Construção e Materiais

O equipamento deverá possuir:

- Estrutura e superfícies externas predominantemente confeccionadas em aço inoxidável ou superior quanto à resistência à corrosão, durabilidade e facilidade de higienização;
- Disco de corte circular de 300 mm, fabricado em material apropriado para corte de alimentos, com elevada resistência mecânica e capacidade de manutenção do fio;
- Carro de corte, suporte e componentes estruturais dimensionados para utilização profissional;

- Componentes e superfícies em contato com alimentos confeccionados em materiais apropriados para uso em equipamentos de processamento de alimentos;
- Acabamento compatível com o ambiente de manipulação de alimentos, sem irregularidades que dificultem a limpeza;
- Construção robusta, adequada à utilização frequente em cozinhas industriais e estabelecimentos de alimentação coletiva.

Sistema de Corte e Ajuste

O equipamento deverá possuir:

- Sistema de corte por disco circular motorizado;
- Regulagem da espessura das fatias por mecanismo de ajuste fino;
- Proteção removível do disco, quando prevista na configuração construtiva do equipamento;
- Sistema de afiação integrado ou acoplado, destinado à manutenção do desempenho de corte;
- Dispositivo de apoio e condução do alimento que favoreça a estabilidade durante o fatiamento;
- Mecanismo de corte que proporcione regularidade, precisão e uniformidade das fatias.

Motor e Alimentação Elétrica

O equipamento deverá possuir:

- Motor elétrico com potência nominal de referência de 0,33 CV, admitida potência equivalente ou superior, desde que comprovada a compatibilidade do desempenho;
- Alimentação elétrica de 220 V, 60 Hz, monofásica.
- Potência nominal de referência de aproximadamente 550 W, admitida variação decorrente da versão comercial ofertada, desde que mantido o desempenho exigido;
- Sistema elétrico dimensionado para o funcionamento seguro e regular do equipamento.

Ergonomia

O equipamento deverá possuir:

- Carro de corte e comandos dispostos de modo a facilitar a operação pelo usuário;
- Empunhadura ou dispositivo de condução que permita movimentar o alimento de maneira controlada;
- Estrutura estável durante o funcionamento;
- Elementos de operação acessíveis e de fácil compreensão;
- Configuração que favoreça a produtividade e reduza esforços desnecessários durante a utilização.

Higienização

O equipamento deverá possuir:

- Superfícies lisas e de fácil limpeza;
- Construção que minimize o acúmulo de resíduos alimentares em regiões acessíveis à higienização;
- Componentes removíveis ou acessíveis para limpeza, conforme a configuração do fabricante;
- Materiais resistentes aos procedimentos usuais de higienização de equipamentos destinados à manipulação de alimentos;
- Projeto construtivo que permita a limpeza segura do disco, do carro de corte e das superfícies de contato com os alimentos, observadas as instruções do fabricante.

Segurança

O equipamento deverá:

- Atender às disposições aplicáveis da NR-12 e demais normas pertinentes à sua categoria;
- Possuir proteções e dispositivos de segurança compatíveis com os riscos decorrentes do disco de corte motorizado;
- Possuir proteção adequada para a região da lâmina e dos mecanismos de afiação, conforme o projeto do fabricante;
- Dispor de comandos de acionamento e parada que permitam interromper o funcionamento com segurança;
- Apresentar construção que reduza os riscos de contato acidental com a lâmina e de acidentes durante a operação e a higienização;
- Ser fornecido com manual de instruções em língua portuguesa, contendo orientações de operação, limpeza, manutenção e segurança;
- Apresentar comprovação de certificação ou conformidade exigível para o equipamento, quando aplicável à sua categoria e regulamentação vigente.

Dimensões e Peso

Dimensões de referência do equipamento:

- Altura: aproximadamente 580 mm;
- Largura: aproximadamente 545 mm;
- Profundidade: aproximadamente 620 mm;
- Peso líquido de referência: aproximadamente 37 kg.

Será admitida variação dimensional de até 5%, desde que não comprometa a instalação, a estabilidade, a segurança ou o desempenho do equipamento. Poderão ser aceitas dimensões diferentes quando a equivalência funcional e a compatibilidade com o local de instalação forem devidamente demonstradas.

O peso poderá variar conforme a versão comercial ofertada, desde que preservadas a estabilidade e a robustez necessárias à utilização profissional.

Garantia

O fornecedor deverá prestar:

- Garantia mínima de 12 (doze) meses contra defeitos de fabricação, contados do recebimento definitivo do equipamento;
- Assistência técnica em território nacional;
- Atendimento em garantia sem ônus adicional para a Administração, incluindo peças e mão de obra necessárias à correção de defeitos cobertos;
- Disponibilização de manual de instruções em língua portuguesa e orientações para utilização, limpeza e manutenção preventiva.

TOTAL ESTIMADO: R$ 18.509,27

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 18.509,27

8.1 O custo estimado total da contratação é de R$ 18.509,27 (dezoito mil, quinhentos nove reais e vinte e sete centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9. PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

9.1 Considerando as características do objeto, verifica-se a viabilidade do parcelamento da contratação, tendo em vista que a aquisição compreende **itens distintos**, quais sejam: **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios**, equipamentos com finalidades específicas e funcionalidades independentes, permitindo a ampliação da competitividade e a participação de maior número de fornecedores no certame.

9.2 O critério de julgamento adotado será o de **menor preço por item**, observadas as especificações técnicas e as demais condições estabelecidas no Termo de Referência, possibilitando a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com os princípios da economicidade, da isonomia e da competitividade previstos na Lei nº 14.133/2021.

9.3 O parcelamento da solução mostra-se tecnicamente adequado, uma vez que não há necessidade de compatibilidade exclusiva ou interdependência operacional entre os equipamentos. A divisora de massas industrial e o fatiador automático de frios desempenham funções distintas e podem ser utilizados independentemente, sem necessidade de aquisição conjunta do mesmo fabricante ou fornecedor, desde que atendidas integralmente as especificações técnicas estabelecidas pela Administração.

9.4 Ainda que os itens possam ser adjudicados a fornecedores distintos, cada equipamento deverá ser entregue integralmente em remessa única, devidamente acondicionado e protegido contra danos durante o transporte, de modo a facilitar os procedimentos de recebimento, conferência e disponibilização para utilização nos ranchos desta Organização Militar.

9.5 Dessa forma, o parcelamento por item apresenta-se como a alternativa mais adequada para a contratação, por favorecer a competitividade, ampliar a possibilidade de participação de fornecedores especializados em cada categoria de equipamento e permitir a obtenção de propostas mais vantajosas, sem prejuízo da eficiência da contratação e do atendimento das necessidades operacionais do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi).

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há necessidade de Contratações Correlatas e/ou Interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1 Tal aquisição se encontra em alinhamento com o planejamento anual da Organização.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1 A aquisição de **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios** para os ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi) proporcionará benefícios operacionais à Administração, contribuindo para o aprimoramento das atividades de produção de panificados e de preparação de alimentos destinados ao efetivo apoiado.

12.2 Dentre os principais benefícios, destaca-se a otimização das atividades de divisão de massas e fatiamento de alimentos. A divisora de massas permitirá maior uniformidade no fracionamento das massas panificáveis, favorecendo a padronização das porções e a regularidade da produção. O fatiador automático de frios proporcionará maior agilidade e uniformidade no corte de queijos, embutidos e produtos similares, contribuindo para a padronização das fatias e a eficiência das rotinas de preparação dos alimentos.

12.3 A utilização dos equipamentos contribuirá para o melhor aproveitamento das matérias-primas, a redução de perdas decorrentes de irregularidades no fracionamento e no corte e a maior regularidade dos processos de preparação, favorecendo a qualidade dos alimentos produzidos e servidos nos ranchos desta Organização Militar.

12.4 Outro benefício relevante consiste na melhoria das condições de trabalho dos militares e servidores envolvidos nas atividades, mediante a redução da necessidade de execução manual das operações de divisão de massas e fatiamento de alimentos, proporcionando maior praticidade, produtividade e melhores condições de segurança durante a utilização dos equipamentos, observadas as orientações dos fabricantes e as normas aplicáveis.

12.5 Sob o ponto de vista logístico e administrativo, a aquisição permitirá ampliar a disponibilidade de recursos materiais destinados às atividades dos ranchos, contribuindo para a organização dos processos de trabalho e para a continuidade das operações de preparação de alimentos. A padronização dos procedimentos também poderá facilitar o planejamento da produção, o controle do consumo de insumos e a execução das rotinas de limpeza e manutenção preventiva.

12.6 Dessa forma, a contratação visa atender às necessidades operacionais dos ranchos do CeIMNi, promovendo o aprimoramento das atividades de divisão de massas e fatiamento de alimentos, o aumento da produtividade, a padronização das porções e a melhoria das condições de trabalho, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

13. Providências a serem Adotadas

13.1 A Administração deverá adotar as providências necessárias para assegurar o adequado acompanhamento e a fiscalização da entrega do objeto contratado, verificando se a **divisora de massas industrial com pedestal** e o **fatiador automático de frios** fornecidos atendem integralmente às especificações técnicas estabelecidas no processo de contratação e no respectivo Termo de Referência.

13.2 No momento da entrega, será realizada a conferência por militares designados para essa finalidade, os quais verificarão a quantidade, as condições físicas dos equipamentos, a integridade dos componentes, a documentação apresentada e a conformidade com as características técnicas exigidas, incluindo a capacidade operacional, os acessórios previstos, os dispositivos de segurança e as condições de funcionamento, conforme aplicável a cada item, bem como a compatibilidade com as disposições constantes da nota de empenho e dos demais documentos da contratação.

13.3 Caso sejam identificadas irregularidades, divergências em relação às especificações técnicas, avarias decorrentes do transporte, ausência de componentes ou qualquer outra inconformidade com o objeto contratado, a Administração poderá rejeitar total ou parcialmente o fornecimento, conforme o caso, devendo o fornecedor providenciar a substituição, correção ou regularização dos itens no prazo estabelecido no instrumento de contratação, sem ônus adicional para a Administração.

13.4 Após a verificação da conformidade dos equipamentos entregues, será realizado o recebimento do objeto, observados os procedimentos administrativos aplicáveis e as condições estabelecidas no Termo de Referência. Após o recebimento definitivo, serão adotadas as providências relativas ao registro patrimonial, quando cabível, e à disponibilização dos equipamentos para utilização nos ranchos desta Organização Militar.

13.5 Tais providências visam assegurar a adequada execução da contratação, garantindo que a divisora de massas industrial com pedestal e o fatiador automático de frios atendam às necessidades operacionais do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi), em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas, os requisitos de segurança aplicáveis e as disposições pertinentes da Lei nº 14.133/2021.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1 A aquisição da **divisora de massas industrial com pedestal** e do **fatiador automático de frios** para os ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi) apresenta potenciais impactos ambientais associados à fabricação, ao transporte, ao consumo de energia elétrica durante a utilização e à destinação final dos equipamentos após o término de sua vida útil.

14.2 Entre os impactos indiretos, destacam-se o consumo de matérias-primas e recursos naturais empregados na fabricação dos equipamentos, a geração de emissões decorrentes dos processos industriais e do transporte, o consumo de energia elétrica durante a operação e a eventual geração de resíduos provenientes da manutenção ou do descarte de componentes e equipamentos inutilizados.

14.3 Como medidas de mitigação desses impactos, deverão ser priorizadas, quando aplicáveis e compatíveis com os requisitos técnicos estabelecidos, soluções que apresentem construção robusta, materiais resistentes à corrosão e ao desgaste, facilidade de manutenção e durabilidade adequada ao uso profissional, contribuindo para prolongar a vida útil dos equipamentos e reduzir a necessidade de substituições prematuras.

14.4 Durante a utilização, recomenda-se a adoção de boas práticas operacionais, incluindo o uso racional de energia elétrica, a realização de manutenções preventivas conforme as orientações dos fabricantes e a utilização adequada dos equipamentos. Os procedimentos de limpeza também deverão observar as instruções dos fabricantes, evitando desperdícios de água e produtos de higienização.

14.5 Ao término da vida útil dos equipamentos ou de seus componentes, deverá ser providenciada a destinação ambientalmente adequada, priorizando-se, quando viável, o reaproveitamento de peças, a reutilização e a reciclagem dos materiais, bem como o descarte apropriado dos resíduos não recuperáveis, em conformidade com a legislação ambiental aplicável e com as diretrizes da Política Nacional de Resíduos Sólidos, instituída pela Lei nº 12.305/2010.

14.6 Dessa forma, os impactos ambientais associados à contratação poderão ser mitigados mediante a adoção de medidas adequadas ao ciclo de vida dos equipamentos, desde a aquisição até sua destinação final. A contratação busca conciliar o atendimento das necessidades operacionais dos ranchos do CeIMNi com o uso racional de recursos, a durabilidade dos bens e a adoção de práticas ambientalmente responsáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1 A contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional e administrativo, tendo em vista que a aquisição de **01 (uma) divisora de massas industrial com pedestal e 01 (um) fatiador automático de frios** atende às necessidades operacionais dos ranchos do Centro de Intendência da Marinha em Niterói (CeIMNi), contribuindo para o aprimoramento das atividades de produção de panificados e de preparação de alimentos destinados ao efetivo apoiado.

15.2 Sob o aspecto técnico, verifica-se que os equipamentos pretendidos possuem aplicação consolidada no mercado de equipamentos profissionais para processamento e preparação de alimentos, sendo possível encontrar soluções compatíveis com os requisitos estabelecidos pela Administração. A viabilidade técnica está condicionada ao atendimento das especificações exigidas, incluindo capacidade operacional, qualidade construtiva, facilidade de higienização e requisitos de segurança aplicáveis.

15.3 Do ponto de vista operacional, a solução proposta possibilitará maior eficiência e padronização nas atividades de divisão de massas e fatiamento de alimentos. A divisora de massas contribuirá para a uniformidade das porções destinadas à produção de panificados, enquanto o fatiador automático de frios proporcionará maior regularidade dos cortes e agilidade no preparo de queijos, embutidos e produtos similares. Esses benefícios favorecerão a otimização do tempo de trabalho e melhores condições operacionais para os militares e servidores envolvidos.

15.4 Quanto ao aspecto administrativo, a contratação mostra-se potencialmente adequada e vantajosa para a Administração, considerando a realização da pesquisa de preços e a identificação de soluções disponíveis no mercado para atendimento da demanda. A conclusão quanto à compatibilidade dos valores estimados deverá estar respaldada nos registros da pesquisa realizada, de modo a demonstrar a adequação dos preços às condições de mercado e subsidiar a seleção da proposta mais vantajosa, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021.

15.5 Adicionalmente, a aquisição contribuirá para complementar e modernizar a infraestrutura operacional dos ranchos do CeIMNi, ampliando a disponibilidade de equipamentos destinados às atividades de processamento e preparação de alimentos, favorecendo a padronização das porções, a organização dos processos de trabalho e o atendimento regular das demandas de alimentação do efetivo apoiado.

15.6 Dessa forma, conclui-se pela viabilidade da contratação da divisora de massas industrial com pedestal e do fatiador automático de frios, considerando a compatibilidade da solução com as necessidades institucionais do Centro de Intendência da Marinha em Niterói, desde que observados os requisitos técnicos estabelecidos, a adequação dos preços estimados e os demais pressupostos necessários à regularidade do procedimento, em atendimento ao interesse público e aos princípios que regem as contratações públicas.

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.

gov.br
Documento assinado digitalmente
VILKER DO NASCIMENTO FREITAS
Data: 27/10/2026 13:34:41-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

VILKER DO NASCIMENTO FREITAS
Equipe de apoio

EDUARDO ANDRADE VIEIRA MACIEL
Encarregado Da Divisão De Municiamento

Assinatura Digital
Eduardo A. V. Maciel
121.***.***-41
30/10/2026 11:53:59 -03