INST.DE ESTUDOS NO MAR ALTE.PAULO MOREIRA

Estudo Técnico Preliminar 96/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63432.001831/2026-86

2. Descrição da necessidade

2.1. A manutenção corretiva de duas chapas americanas da marca Venâncio, modelos PCM090G-ME e CGP-90, instaladas na cozinha da Divisão de Municiamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM), é necessária para restabelecer as condições adequadas de funcionamento dos equipamentos, diante das falhas identificadas em seus sistemas de acendimento, regulagem das chamas e funcionamento dos queimadores.

2.2. A necessidade inicialmente formalizada no Documento de Formalização da Demanda (DFD) nº 169/2026 contemplava a manutenção de uma chapa americana. Entretanto, após a elaboração do referido documento, houve atualização das informações relativas à necessidade de manutenção dos equipamentos, identificando-se a necessidade de incluir uma segunda chapa no escopo da contratação. Essa atualização justifica a previsão de dois equipamentos nos documentos subsequentes do planejamento, sem alteração do DFD originalmente formalizado.

2.3. As falhas identificadas comprometem as condições adequadas de utilização dos equipamentos e podem prejudicar a eficiência do processo de cocção e a regularidade do preparo das refeições destinadas ao efetivo atendido pelo Instituto, tornando necessária a intervenção de empresa especializada para avaliação técnica e execução dos reparos pertinentes.

2.4. A solução deverá compreender os serviços de diagnóstico individualizado, manutenção corretiva e regulagem dos equipamentos e, quando tecnicamente necessário, a substituição dos componentes danificados, com fornecimento de peças originais ou compatíveis, além da realização de testes destinados a verificar o funcionamento adequado e seguro das duas chapas.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento e Rancho	CT (AA) Borges

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Objeto

4.1.1. A contratação tem por objeto a prestação de serviços de manutenção corretiva em 02 (duas) chapas americanas da marca Venâncio, modelos PCM090G-ME e CGP-90, instaladas na cozinha da Divisão de Municiamento e Rancho do IEAPM, incluindo o diagnóstico técnico, a execução dos reparos necessários, o fornecimento e a substituição de peças originais ou tecnicamente compatíveis, bem como a realização de testes para comprovação do funcionamento adequado dos equipamentos.

4.2. Requisitos técnicos e operacionais

4.2.1. A contratada deverá dispor de capacidade técnica e operacional para executar serviços de manutenção corretiva em equipamentos industriais de cocção a gás, utilizando profissionais qualificados, ferramentas e instrumentos apropriados à natureza dos serviços.

4.2.2. A execução deverá compreender, no mínimo, os seguintes procedimentos:

4.2.2.1. Realização de diagnóstico técnico individualizado das duas chapas, com identificação das falhas existentes e dos componentes que necessitem de reparo, limpeza, regulagem ou substituição.

4.2.2.2. Limpeza geral dos equipamentos, com inspeção do sistema de alimentação de gás e verificação de possíveis vazamentos.

4.2.2.3. Desmontagem e inspeção dos registros, queimadores, injetores, redes e flautas, conforme a necessidade identificada durante o diagnóstico.

4.2.2.4. Revisão do sistema de acendimento, incluindo os botões do manipulador de registros e a chama piloto central, com reparo ou substituição dos componentes que apresentarem defeito.

4.2.2.5. Limpeza das chapas, dos tubos injetores de cada queimador e do tubo central do queimador, bem como dos demais componentes necessários ao adequado funcionamento dos equipamentos.

4.2.2.6. Substituição dos queimadores, injetores, registros, componentes do sistema de acendimento e demais peças que apresentarem necessidade de troca, desde que previamente identificadas e autorizadas pela fiscalização.

4.2.2.7. Remontagem dos componentes, regulagem das chamas e realização dos ajustes necessários ao funcionamento adequado dos equipamentos.

4.2.2.8. Realização de testes de acendimento e funcionamento integral das duas chapas, verificando a estabilidade das chamas, a uniformidade do aquecimento e a inexistência de vazamentos.

4.2.3. A contratada deverá executar os serviços com o mínimo de interferência possível nas atividades da cozinha, observando as condições de segurança dos trabalhadores, dos usuários e das instalações do IEAPM.

4.3. Fornecimento de peças e materiais

4.3.1. As peças e os materiais necessários à execução dos reparos deverão ser novos, de procedência comprovada e originais ou tecnicamente compatíveis com os modelos das chapas americanas Venâncio, de modo a preservar a integridade, a segurança e o desempenho dos equipamentos.

4.3.2. Conforme o diagnóstico técnico, poderão ser necessárias peças como botões do manipulador de registros, termopares, válvulas de controle, injetores de gás, queimadores, componentes da chama piloto, acendedores piezoelétricos, mangueiras, conexões e demais componentes indispensáveis à execução dos reparos.

4.3.3. A substituição de peças deverá ser precedida da apresentação de orçamento discriminado à fiscalização, contendo a identificação dos componentes, suas quantidades e respectivos valores, acompanhada, quando necessário, de documentação que comprove sua compatibilidade técnica com os equipamentos.

4.3.4. Nenhuma peça ou componente que implique custo adicional poderá ser substituído sem prévia autorização da Administração, observados os limites e as condições estabelecidos para a contratação.

4.4. Critérios de aceitação e garantia

4.4.1. A conclusão dos serviços deverá ser acompanhada da apresentação de relatório técnico emitido pela contratada, contendo a identificação dos equipamentos atendidos, os defeitos encontrados, os procedimentos executados e a relação das peças eventualmente substituídas.

4.4.2. O recebimento dos serviços ficará condicionado à verificação, pela fiscalização, da execução integral do objeto e à aprovação dos testes operacionais realizados nas duas chapas.

4.4.3. Os equipamentos deverão ser entregues em condições adequadas de funcionamento, sem a persistência das falhas que motivaram a contratação, especialmente aquelas relacionadas ao acendimento piloto, à regulagem das chamas e ao funcionamento dos queimadores.

4.4.4. A contratada deverá conceder garantia mínima de 90 (noventa) dias para os serviços executados e as peças fornecidas e substituídas, contados do recebimento definitivo do objeto, sem prejuízo das garantias legais aplicáveis.

4.4.5. Durante o período de garantia, a contratada deverá corrigir, sem ônus adicional para a Administração, os defeitos comprovadamente decorrentes dos serviços executados ou das peças fornecidas, observadas as condições estabelecidas no instrumento contratual.

4.5. Requisitos de sustentabilidade

4.5.1. A contratada deverá adotar práticas que minimizem os impactos ambientais decorrentes da execução dos serviços, observando a legislação ambiental aplicável, especialmente a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

4.5.2. Os resíduos, componentes e peças substituídas deverão receber destinação ambientalmente adequada, sendo vedado o descarte em locais impróprios ou em desacordo com as normas ambientais vigentes.

4.5.3. Sempre que tecnicamente viável, deverão ser priorizados o reaproveitamento de componentes passíveis de recuperação e a utilização de materiais de procedência comprovada, sem prejuízo da segurança e da qualidade dos serviços.

4.6. Requisitos de segurança e conformidade técnica

4.6.1. A execução dos serviços deverá observar as normas técnicas e regulamentadoras aplicáveis à manutenção de equipamentos industriais de cocção a gás, bem como as recomendações técnicas dos fabricantes e as normas internas da Marinha do Brasil relativas à segurança nas instalações e à operação de equipamentos de cozinha.

4.6.2. A contratada deverá adotar as medidas necessárias à prevenção de acidentes durante a execução dos serviços, responsabilizando-se pelo fornecimento e pela utilização dos equipamentos de proteção individual adequados às atividades realizadas.

4.6.3. Ao término da manutenção, a contratada deverá assegurar que os equipamentos estejam montados corretamente, com os sistemas de alimentação de gás e acendimento em condições seguras de operação.

4.7. Vistoria e conhecimento das condições locais

4.7.1. A realização de vistoria técnica prévia no local de execução dos serviços será facultativa, podendo as empresas interessadas agendar visita junto à Administração para conhecer as condições dos equipamentos e das instalações.

4.7.2. A empresa que optar por não realizar a vistoria deverá apresentar declaração formal de que possui pleno conhecimento das condições e peculiaridades necessárias à execução do objeto, não podendo alegar posteriormente desconhecimento das condições locais para justificar o descumprimento das obrigações assumidas.

4.7.3. A execução dos serviços será acompanhada pela fiscalização designada pela Administração, que verificará o cumprimento dos requisitos técnicos e operacionais estabelecidos, bem como a realização dos testes necessários à comprovação do funcionamento adequado dos equipamentos.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado com o objetivo de identificar os preços praticados para a prestação de serviços de manutenção corretiva em equipamentos industriais de cozinha, com fornecimento de peças, considerando as características das duas chapas americanas da marca Venâncio, modelos PCM090G-ME e CGP-90, instaladas na cozinha da Divisão de Municiamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM).

5.2. A pesquisa observou os parâmetros estabelecidos no art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, mediante consulta ao sistema Compras.gov.br e solicitação direta de orçamentos a empresas do ramo, conforme registrado no Relatório de Pesquisa de Preços nº 186/2026.

5.3. Pesquisa de preços no sistema Compras.gov.br e junto a fornecedores

5.3.1. No sistema Compras.gov.br, foi identificada contratação realizada pelo Comando do Exército, por intermédio do 3º Centro de Telemática do Exército, UASG 160486, referente à manutenção de equipamento de cozinha industrial, registrada sob a compra nº 16048606000622026, em 03 de agosto de 2026, pelo valor de R$ 3.200,00.

5.3.2. Complementarmente, foram encaminhadas solicitações de orçamento, em 03 de novembro de 2026, às empresas Abragatec, Cabofrimaq e Patrocínio Diesel Peças e Serviços Ltda., apresentando as especificações dos serviços necessários à manutenção das duas chapas americanas.

5.3.3. As empresas Abragatec e Cabofrimaq não apresentaram propostas em resposta às solicitações encaminhadas. A empresa Patrocínio Diesel Peças e Serviços Ltda., inscrita no CNPJ nº 10.387.407/0001-77, foi a única a apresentar orçamento, no valor unitário de R$ 3.900,00, totalizando R$ 7.800,00 para os dois equipamentos.

5.3.4. Também foram examinados outros registros de contratações públicas disponíveis no sistema de pesquisa de preços. Entretanto, referências relacionadas à manutenção de coifas e sistemas de exaustão, bem como de fornos, foram desconsideradas por não apresentarem compatibilidade suficiente com as características do objeto pretendido.

5.4. Análise dos preços obtidos

5.4.1. Os valores considerados foram submetidos à análise crítica, levando em conta a natureza dos serviços, as características dos equipamentos, a necessidade de manutenção corretiva e o fornecimento de peças. Foram utilizadas duas referências válidas: a contratação pública identificada no Compras.gov.br, no valor de R$ 3.200,00, e a proposta comercial apresentada pela empresa Patrocínio Diesel Peças e Serviços Ltda., no valor unitário de R$ 3.900,00.

5.4.2. A pesquisa apresentou valor unitário mínimo de R$ 3.200,00, máximo de R$ 3.900,00, média e mediana de R$ 3.550,00, com coeficiente de variação de 9,8592% e desvio padrão de R$ 350,00.

5.4.3. Para a definição do valor estimado, foi adotado o método da mediana dos preços unitários, correspondente a R$ 3.550,00. Considerando a quantidade de duas chapas americanas, o valor global estimado da contratação foi estabelecido em R$ 7.100,00.

5.4.4. A utilização de apenas duas referências válidas justifica-se pelas tentativas de ampliação da pesquisa de preços realizadas pela Administração. Em 03 de novembro de 2026, foram encaminhadas solicitações de

orçamento às empresas Abragatec, Cabofrimaq e Patrocínio Diesel Peças e Serviços Ltda. Entretanto, somente a última apresentou proposta comercial, não tendo sido obtidas respostas das demais empresas consultadas. Considerando também a pesquisa realizada no sistema Compras.gov.br, foram utilizadas as duas referências efetivamente disponíveis e compatíveis com o objeto, diante da impossibilidade de obtenção de maior número de cotações, observando-se o disposto no art. 6º, § 5º, da Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

5.5. Conclusão do levantamento

5.5.1. O levantamento de mercado permitiu identificar referências de preços para a contratação dos serviços de manutenção corretiva das duas chapas americanas da marca Venâncio, modelos PCM090G-ME e CGP-90, incluindo o fornecimento das peças necessárias à execução dos reparos.

5.5.2. Considerando os preços obtidos, a análise crítica das referências e a metodologia estatística adotada, concluiu-se pela estimativa global de R$ 7.100,00, valor considerado para o planejamento da contratação.

5.5.3. O levantamento foi realizado com observância dos princípios da economicidade, razoabilidade, transparência e busca da proposta mais vantajosa para a Administração, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021 e a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na contratação de empresa especializada para a execução de serviços de manutenção corretiva, com fornecimento de peças, em duas chapas americanas da marca Venâncio, modelos PCM090G-ME e CGP-90, instaladas na cozinha da Divisão de Municiamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM), visando restabelecer as condições adequadas de funcionamento, segurança e eficiência dos equipamentos.

6.2. A solução contempla a realização de diagnóstico técnico individualizado dos equipamentos, limpeza geral, inspeção do sistema de alimentação de gás, verificação de possíveis vazamentos, desmontagem e revisão dos componentes, regulagem dos sistemas de acendimento e das chamas, bem como a substituição das peças que apresentarem defeitos ou desgaste que comprometa o funcionamento adequado.

6.3. O fornecimento das peças necessárias à execução dos reparos ficará sob responsabilidade da empresa contratada, devendo ser utilizados componentes novos, originais ou tecnicamente compatíveis com os equipamentos. A substituição deverá observar o diagnóstico técnico e depender de prévia autorização da fiscalização, quando implicar fornecimento de peças e custos correspondentes.

6.4. Foram consideradas as seguintes alternativas para atendimento da necessidade:

6.4.1. Substituição dos equipamentos: alternativa não escolhida, uma vez que a necessidade identificada está relacionada à manutenção corretiva das chapas existentes, não havendo, no planejamento da contratação, indicação de que a substituição integral dos equipamentos seja necessária.

6.4.2. Execução da manutenção pelo próprio Instituto: alternativa considerada inadequada diante da necessidade de mão de obra especializada, ferramentas e conhecimentos técnicos específicos para intervenção nos sistemas de alimentação de gás, acendimento e funcionamento dos queimadores.

6.4.3. Locação de equipamentos substitutos: alternativa não escolhida, considerando que a necessidade consiste no restabelecimento das condições de funcionamento dos equipamentos pertencentes ao Instituto, não se justificando a adoção de solução temporária em substituição à manutenção corretiva pretendida.

6.5. Diante das alternativas consideradas, a contratação de empresa especializada mostra-se a solução adequada para atender à necessidade administrativa, permitindo a execução dos reparos por profissionais qualificados, com fornecimento das peças necessárias e realização dos testes de funcionamento e segurança.

6.6. A execução deverá observar as especificações técnicas dos fabricantes e as normas aplicáveis, de modo a preservar a integridade dos equipamentos e proporcionar condições adequadas de utilização após a conclusão dos serviços.

6.7. Ao término da manutenção, a contratada deverá apresentar relatório técnico dos serviços executados e das peças substituídas, além de realizar os testes operacionais necessários à comprovação do funcionamento adequado das duas chapas.

6.8. A solução deverá contemplar garantia mínima de 90 (noventa) dias para os serviços executados e as peças fornecidas e substituídas, contados do recebimento definitivo, responsabilizando-se a contratada pela correção, sem ônus adicional para a Administração, de falhas decorrentes dos serviços realizados ou dos componentes fornecidos durante o período de garantia.

6.9. Considerando o caráter corretivo e pontual da intervenção, a solução abrange o atendimento integral das duas chapas, desde o diagnóstico até a conclusão dos reparos, com entrega dos equipamentos em condições adequadas de funcionamento e segurança, contribuindo para a continuidade das atividades de preparo de refeições da Divisão de Municiamento e Rancho.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A contratação compreenderá a prestação de serviços de manutenção corretiva em 02 (duas) chapas americanas da marca Venâncio, instaladas na cozinha da Divisão de Municiamento e Rancho do IEAPM, sendo 01 (uma) unidade do modelo PCM090G-ME e 01 (uma) unidade do modelo CGP-90.

7.2. O quantitativo estimado corresponde à manutenção integral dos dois equipamentos, incluindo diagnóstico técnico individualizado, execução dos reparos necessários, fornecimento e substituição de peças, quando necessário, regulagem dos componentes e realização de testes de funcionamento e segurança.

7.3. A execução dos serviços ocorrerá de forma pontual, nas dependências do IEAPM, não se tratando de serviço continuado. A quantidade foi definida de acordo com a necessidade identificada pela Divisão de Municiamento e Rancho, considerando a atualização das informações sobre os equipamentos após a formalização do DFD nº 169 /2026.

7.4. A conclusão dos serviços deverá resultar na entrega das duas chapas em condições adequadas de funcionamento e prontas para utilização nas atividades de preparo de refeições do Instituto.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 7.100,00

8.1. O custo estimado total da contratação é de R$ 7.100,00 (sete mil e cem reais), conforme apurado no Relatório de Pesquisa de Preços nº 186/2026.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não se recomenda o parcelamento da contratação, uma vez que os serviços possuem a mesma natureza e serão executados em equipamentos da mesma marca, permitindo a realização conjunta das atividades por uma única empresa especializada.

9.2. A contratação em item único tende a reduzir custos operacionais, especialmente aqueles relacionados ao deslocamento e à mobilização da equipe técnica, além de simplificar a gestão e a fiscalização contratual, mostrando-se mais vantajosa para a Administração.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas e/ou interdependentes necessárias à execução da solução proposta.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação decorre de necessidade superveniente, identificada durante o exercício de 2026, relacionada à manutenção corretiva de equipamentos utilizados nas atividades da Divisão de Municiamento e Rancho.

11.2. Embora a demanda não tenha sido prevista inicialmente no planejamento anual, sua formalização por meio do Documento de Formalização da Demanda (DFD) nº 169/2026 visa atender à necessidade operacional identificada, de modo a preservar as condições de funcionamento dos equipamentos e evitar prejuízos às atividades de preparo das refeições no IEAPM.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Restabelecer as condições adequadas de funcionamento das chapas americanas, proporcionando maior segurança operacional e confiabilidade aos equipamentos utilizados no preparo das refeições no IEAPM.

12.2. Prolongar a vida útil dos equipamentos por meio da recuperação de seus componentes, reduzindo a possibilidade de falhas recorrentes e a necessidade de substituição prematura dos bens.

12.3. Assegurar maior continuidade às atividades da Divisão de Municiamento e Rancho, reduzindo os impactos decorrentes da indisponibilidade dos equipamentos e contribuindo para a regularidade do preparo das refeições.

12.4. Promover o uso eficiente dos recursos públicos, mediante a recuperação dos equipamentos existentes, evitando, quando economicamente viável, os custos de aquisição de novos bens e aproveitando a estrutura já disponível na organização.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se identificam providências prévias específicas a serem adotadas pela Administração para viabilizar a contratação, uma vez que a execução dos serviços ocorrerá nas instalações existentes do IEAPM, sem necessidade de adequações estruturais ou ambientais, tampouco de capacitação específica de servidores para esse fim.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A execução dos serviços de manutenção corretiva poderá ocasionar a geração de resíduos sólidos, tais como peças metálicas substituídas, embalagens e materiais utilizados na limpeza dos equipamentos. O descarte inadequado desses materiais poderá causar impactos ambientais.

14.1.1. Como medida mitigadora, a contratada deverá realizar a segregação, o acondicionamento e a destinação ambientalmente adequada dos resíduos gerados, observando a legislação ambiental aplicável, especialmente a Lei nº 12.305/2010, que institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

14.2. Poderá ocorrer, ainda, a geração de resíduos provenientes da limpeza dos componentes e superfícies dos equipamentos, os quais deverão ser recolhidos e destinados de maneira adequada, evitando seu lançamento em locais impróprios ou na rede de esgoto.

14.3. Deverá ser evitado o desperdício de água, energia elétrica e materiais durante a execução dos serviços, mediante utilização racional dos recursos e organização das atividades de manutenção.

14.4. Ao término dos serviços, a contratada deverá providenciar a retirada dos resíduos e materiais utilizados durante a intervenção, deixando o local limpo e em condições adequadas de utilização.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Considerando a necessidade identificada, a solução escolhida, a disponibilidade de empresas aptas à execução dos serviços e a compatibilidade do valor estimado com os preços praticados no mercado, a equipe de planejamento declara viável a contratação de empresa especializada para a manutenção corretiva das duas chapas americanas da marca Venâncio, modelos PCM090G-ME e CGP90.

15.2. Conclui-se que a contratação é tecnicamente adequada e economicamente vantajosa para a Administração, por permitir a recuperação dos equipamentos existentes, atendendo à necessidade da Divisão de Municiamento e Rancho e ao interesse público.

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.

Documento assinado digitalmente
gov.br
ELIAS BORGES DA COSTA
Data: 10/11/2026 11:10:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

ELIAS BORGES DA COSTA

Equipe de Planejamento