NAVIO VELEIRO CISNE BRANCO

Documento de Formalização da Demanda 85/2026

Número do Documento de Formalização da Demanda: 85/2026

1. Informações Gerais

Área requisitante	Data da conclusão da contratação	UASG	Editado por
Divisão de Intendência	30/11/2026 00:00	791604	MANUEL ISACA FARIAS

Descrição sucinta do objeto

Equipamentos para rancho e cozinha

2. Justificativa de Necessidade

1. Da necessidade

O rancho e a cozinha do Navio-Veleiro Cisne Branco atendem diariamente ao pessoal de bordo e às comitivas embarcadas, atividade diretamente vinculada às missões de representação, culto às tradições navais, difusão da mentalidade marítima e apoio à formação do pessoal da MB. A regularidade e a qualidade desse serviço dependem de instalações elétricas estáveis, de equipamentos de conservação e preparo de alimentos em condições de uso e de ambientes tecnicamente adequados à manipulação de alimentos.

O levantamento da área requisitante identificou quatro lacunas que comprometem essa rotina:

Moedor de Carne Industrial: Indispensável para o preparo ágil e padronizado de carnes, hambúrgueres e embutidos destinados à alimentação diária da tripulação fixa e dos militares em instrução embarcada, bem como para eventos e recepções a bordo. A construção em aço inoxidável garante resistência à corrosão marinha e rigor sanitário, enquanto a alimentação bivolt assegura compatibilidade com os sistemas elétricos do navio ou de apoio em portos nacionais e estrangeiros.

Extratora e Aspirador Profissional 25L: Essencial para a manutenção da limpeza, higiene e conservação dos compartimentos, camarotes, praças de máquinas e áreas de representação do navio, especialmente antes e após visitas públicas, cerimônias diplomáticas e travessias marítimas. O reservatório em inox oferece maior durabilidade em ambiente salino, o cabo longo facilita o alcance em espaços confinados típicos de embarcações e o caráter bivolt garante operação versátil em diferentes tomadas e tensões.

Ar Condicionado Portátil Wi-Fi 12.000 BTUs: Necessário para reforçar ou prover climatização pontual em compartimentos específicos, cabines de comando/apoio ou áreas administrativas durante períodos de atracação, eventos protocolares ou navegação em regiões tropicais e equatoriais com altas temperaturas e umidade. O sistema de dreno seco reduz o acúmulo de água condensada a bordo e a serpentina de cobre confere maior robustez frente ao ar marinho.

Freezer Vertical 598L: Fundamental para ampliar a capacidade de conservação de gêneros perecíveis, carnes, gelo e insumos congelados durante viagens de instrução, regatas e comissões prolongadas, nas quais o reabastecimento pode ocorrer apenas em portos escalados. A faixa térmica até -22 °C assegura a preservação adequada dos alimentos e a organização em prateleiras otimiza o aproveitamento do espaço restrito a bordo.

Rechaud Elétrico: Indispensável para manter pratos quentes na temperatura ideal de serviço durante recepções oficiais, eventos diplomáticos, jantares a bordo e festivais náuticos internacionais, nos quais o navio representa o Brasil e a Marinha do Brasil. As duas cubas permitem servir acompanhamentos distintos com praticidade em espaços reduzidos, e a operação bivolt facilita o uso em distintas configurações elétricas.

Processador de Alimentos: Proporciona rapidez e precisão no preparo de molhos, cremes, sopas, emulsões e pré-preparo de ingredientes na cozinha do navio, otimizando o tempo da equipe de subsistência durante rotinas intensas de navegação e eventos protocolares. O corpo em aço inoxidável atende às exigências de higiene naval e o formato compacto (53 cm x 7 cm) facilita o armazenamento e o manuseio em cozinhas com espaço limitado.

Afiador de Facas Elétrico: Garante a manutenção constante do fio de corte das facas utilizadas na praça d'armas/cozinha de bordo, aumentando a eficiência no preparo dos alimentos e reduzindo o risco de acidentes causados por lâminas cegas durante o balanço da embarcação.

Misturador de Massas 10Litros: Atende à demanda de produção de pães, massas e salgados para a tripulação e alunos embarcados, contribuindo para a autonomia alimentar do navio em travessias e missões prolongadas. A capacidade de 10 litros (até 4 kg de massa) e os 5 níveis de velocidade adequam-se ao porte da embarcação e ao espaço disponível na cozinha, enquanto o caráter bivolt amplia a flexibilidade de emprego.

Máquina de Gelo em Cubos: Assegura o fornecimento contínuo de gelo para conservação de bebidas, insumos e atendimento às demandas de recepções oficiais, visitas protocolares e rotinas de bordo em climas quentes, reduzindo a dependência de aquisição externa em cada porto. O gabinete em aço inoxidável oferece resistência superior à maresia e facilidade de higienização, e a capacidade de 75 kg atende picos de consumo durante eventos e viagens.

2. Da inadequação da solução atual

Os bens existentes não atendem mais às necessidades do serviço. Nos casos do televisor e do multiprocessador, o reparo é economicamente desvantajoso frente à substituição, considerando o custo de peças, a indisponibilidade de assistência técnica para modelos descontinuados e o tempo de parada do serviço. Nos casos do autotransformador e da cortina de ar, não há bem equivalente disponível na Unidade Gestora — trata-se de aquisição inaugural, e não de reposição.

3. Da economicidade e do parcelamento

A aquisição é a alternativa mais vantajosa frente à contratação de serviços terceirizados de processamento de alimentos ou à manutenção corretiva reiterada dos bens atuais. Os bens são duráveis, incorporam-se ao patrimônio da Unidade Gestora e geram economia de escala no médio prazo.

Os quatro itens serão tratados em processo único, com disputa por item, de modo a preservar a competitividade e permitir a participação de fornecedores especializados em cada segmento, sem concentração indevida em um único licitante.

4. Do alinhamento ao planejamento

A contratação consta do Plano de Contratações Anual do exercício e está compatível com a disponibilidade orçamentária na natureza de despesa `4.4.90.52` — investimento em equipamentos e material permanente.

5. Da classificação

A despesa enquadra-se como dispensa de licitação por valor, com fundamento no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, observado o limite atualizado pelo Decreto nº 12.807/2025.

3. Materiais/Serviços

3.1 Materiais

Nº do item	Classe	PDM	Descrição	Qtd	Val. unit. (R$)	Val. total (R$)
1	Equipamentos e aparelhos de cozinha	Moedor De Carne Industrial	capacidade moagem: 100, características adicionais: boca tipo 10, disco de 5 mm, bocal, volante e cara, material bandeja: aço inoxidável, material corpo: aço inoxidável, potência motor: 1/2, uso: cozinha escolar **Unidade de fornecimento:** Unidade	1,00	1.633,16	1.633,16
2	Enceradeiras e aspiradores de pó	Aspirador De Pó E Água	capacidade: 25, características adicionais: bocais, prolongador e filtro de papel, material: aço inox, potência: 1.400, tensão alimentação: 127 **Unidade de fornecimento:** Unidade	2,00	1.225,41	2.450,82
3	Equipamento de ar condicionado	Aparelho Ar Condicionado	capacidade refrigeração: 12.000, características adicionais 1: com controle remoto, modelo: portátil, tensão: 220, vazão ar: 430 **Unidade de fornecimento:** Unidade	2,00	2.432,26	4.864,52
4	Equipamento para refrigeração	Freezer Vertical	capacidade: cerca de 500, características adicionais: prateleiras ajustáveis, cor: branca, funções: congelamento rápido, quantidade de portas: 1, voltagem: bivolt **Unidade de fornecimento:** Unidade	1,00	4.535,6667	4.535,6667
5	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Fogão Elétrico	altura: 96, características adicionais: temperatura de trabalho: até 180 ºc, componentes: mesa vitrocerâmica, uma tampa de cozimento/buffet, largura: 533, material: aço inoxidável, potência: 2.200, profundidade: 378, tipo/modelo: rechaud k-pot 1/1, uso: cozinha tipo buffet móvel, voltagem: 230 **Unidade de fornecimento:** Unidade	4,00	357,21	1.428,84
6	Equipamentos e aparelhos de cozinha	Processador Alimentos	cor: preta, função disco: mixer/misturador, material corpo: aço inoxidável, tensão: 127 **Unidade de fornecimento:** Unidade	1,00	2.314,7503	2.314,7503
7	Utensílios e ferramentas manuais de cozinha	Afiador Manual /Elétrico	aplicação: faca, características adicionais: com 3 opções de afiação, material cabo: plástico, material corpo: aço inoxidável, tipo: manual **Unidade de fornecimento:** Unidade	2,00	73,6667	147,3334
8	Equipamentos para cozinhar, assar e servir alimentos	Equipamentos Para Cozinhar, Assar E Servir Alimentos	características adicionais: baixa rotação, 5 níveis de velocidade, componentes: pás aço inox, tacho basculante alumínio, funcionamento: gás em alta pressão, material: aço escovado, produção aproximada: 4 kg massa, tipo: masseira para salgados, voltagem: bivolt **Unidade de fornecimento:** Unidade	1,00	2.078,3667	2.078,3667
9	Equipamento para refrigeração	Máquina Fabricar Gelo	altura: 111, capacidade de produção: 75, capacidade depósito: 25, comprimento: 56, largura: 56, material gabinete: aço inoxidável 304, modelo: de piso com rodízios, potencia: 630, profundidade: 56, tipo gelo: cubo, voltagem: 220 **Unidade de fornecimento:** Unidade	1,00	11.398,3333	11.398,3333

3.2 Serviços

Nenhum serviço incluído.

4. 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.



BRUNO PAULINO VIEIRA DE SOUZA

Responsável pela contratação direta

5. Acompanhamento

Id	Acompanhamento	Responsável	Data
1	Atualização do PAR	MANUEL ISACA FARIAS	19/11/2026 16:19

6. Relacionamentos

Nenhum relacionamento encontrado.