NAVIO VELEIRO CISNE BRANCO

Estudo Técnico Preliminar 42/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 91604.000276/2026-91

2. Descrição 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.

Multiprocessador 9 em 1. O equipamento atual apresenta motor desgastado e peças com desgaste irreversível, com interrupções frequentes durante o preparo. A substituição por equipamento de maior capacidade e maior número de funções reduz o tempo de manipulação, padroniza o corte e o processamento e diminui a dependência de utensílios manuais.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Intendência	CT(IM) Bruno Vieira

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Requisitos técnicos — Item 1: Autotransformador trifásico 15 kVA

Autotransformador trifásico a seco, para instalação abrigada, potência nominal 15 kVA, relação de tensão 220 V / 380 V / 440 V, com neutro acessível, grupo de ligação estrela (Yn0), frequência 60 Hz, corrente nominal mínima de 20 A, classe de isolamento F (155 ºC), tensão de isolamento 1,1 kV, refrigeração tipo AN (ar natural), enrolamento em alumínio eletrolítico ou cobre, grau de proteção IP23, montagem em caixa metálica de proteção com barramento de neutro e terminal de aterramento, ensaios conforme ABNT NBR 5356-11 e NBR 10295, fornecimento acompanhado de manual de instalação e certificado de ensaios, garantia mínima de 12 (doze) meses contados do recebimento definitivo.

O equipamento deve atender exclusivamente a rede trifásica, sendo vedada a oferta de equipamento que não opere nas três relações de tensão indicadas.

4.2. Requisitos técnicos — Item 2: Televisor de 55 polegadas

Televisor de 55 (cinquenta e cinco) polegadas, tela plana, tecnologia LED, resolução mínima 4K UHD (3840 x 2160), proporção 16:9, ângulo de visão mínimo de 178º, frequência de atualização mínima de 60 Hz, compatível com os padrões de TV digital brasileiro (ISDB-Tb) e analógico, entradas HDMI (mínimo 2), USB (mínimo 1), entrada de rede Ethernet e conexão Wi-Fi integrada, controle remoto acompanhando o produto, bivolt automático 110/220 V, 60 Hz, com conversor digital integrado, suporte de mesa e possibilidade de instalação em parede (padrão VESA), consumo de energia compatível com o Programa Brasileiro de Etiquetagem, classificação energética mínima "A", garantia mínima de 12 (doze) meses contados do recebimento definitivo. Produto novo, de primeiro uso, com selo do INMETRO e manual em português.

4.3. Requisitos técnicos — Item 3: Cortina de ar de 1.000 mm

Cortina de ar para instalação horizontal sobre porta, comprimento nominal de 1.000 mm, carcaça em aço inox AISI 304, saída efetiva de ar mínima de 970 mm, vazão de ar mínima de 30 m³/min, velocidade de saída de ar mínima de 10 m/s, potência mínima de 176 W, alimentação monofásica 220 V / 60 Hz, nível de ruído máximo de 55 dB, com controle remoto sem fio, indicada para vãos de até 3,50 m de altura, acompanhada de manual de instalação em português, garantia mínima de 12 (doze) meses contados do recebimento definitivo.

A carcaça em aço inox AISI 304 é requisito de durabilidade em ambiente de cozinha, sujeito a umidade, gordura e vapores, e não pode ser substituída por caixa metálica pintada ou plástico.

4.4. Requisitos técnicos — Item 4: Multiprocessador 9 em 1

Multiprocessador de alimentos com 9 (nove) funções, potência mínima de 1.700 W, alimentação 127 V / 60 Hz, jarra com capacidade mínima de 2,1 litros, copo liquidificador com capacidade mínima de 3,2 litros, no mínimo 2 (duas) velocidades mais função pulsar, lâminas e discos em aço inox, base com sistema de segurança de travamento, peças removíveis aptas à lavagem, manual de instruções em português, garantia mínima de 12 (doze) meses contados do recebimento definitivo.

4.5. Requisitos de segurança e conformidade

a) Os equipamentos elétricos e eletrônicos devem atender aos requisitos de segurança elétrica aplicáveis, com certificação ou declaração de conformidade emitida por organismo acreditado, quando exigível.

b) O autotransformador deve atender à ABNT NBR 5356 (transformadores de potência) e ser fornecido com certificado dos ensaios previstos nas NBR 5356-11 e NBR 10295.

c) O televisor deve possuir selo do INMETRO e atender aos requisitos de segurança da portaria vigente do INMETRO para aparelhos eletroeletrônicos.

d) A instalação dos equipamentos que demandem ligação à rede elétrica será executada por pessoal habilitado, observadas as normas de segurança em instalações elétricas (NR-10) e, quando aplicável, os requisitos de máquinas e equipamentos (NR-12).

4.6. Requisitos de sustentabilidade (Guia Nacional de Contratações Sustentáveis — CGU/AGU)

a) A opção por produtos mais sustentáveis, observados os preços e a oferta de mercado, com razoabilidade e proporcionalidade, atende ao disposto no art. 5º da Lei nº 14.133/2021, que estabelece o desenvolvimento nacional sustentável como objetivo das contratações públicas.

b) A Administração verificará se as marcas e os modelos ofertados atendem, entre outros critérios de sustentabilidade, as recomendações e modelos de licitações sustentáveis disponibilizados pela Advocacia-Geral da União.

c) Os licitantes deverão indicar a marca e o modelo do item ofertado, obrigatórios para todos os itens.

d) O televisor deve apresentar classificação energética mínima "A" no Programa Brasileiro de Etiquetagem, critério que reduz o consumo de energia elétrica ao longo da vida útil do bem.

e) A contratada é responsável pela logística reversa dos produtos eletroeletrônicos e seus componentes, na forma da Lei nº 12.305/2010 e do Decreto nº 10.240/2020, devendo receber e dar destinação ambientalmente adequada aos bens inservíveis substituídos, quando aplicável.

f) O agente de contratação poderá realizar diligências para verificar a conformidade do produto às exigências do ato convocatório. O produto que não atender aos critérios será desclassificado, sem prejuízo das sanções cabíveis.

g) A proposta ou lance poderá ser recusado, inclusive no ato da entrega ou no prazo de recebimento definitivo, caso não atenda aos critérios ambientais expressos na descrição do item.

4.7. Requisitos de garantia, assistência técnica e entrega

a) Garantia mínima de 12 (doze) meses para todos os itens, contados do recebimento definitivo, com assistência técnica autorizada disponível na localidade de entrega ou em raio compatível com o uso operacional do navio.

b) Entrega em local, horário e condições a serem definidos pela Administração, com transporte e descarga por conta da contratada.

c) Os bens devem ser entregues novos, de primeiro uso, acondicionados em embalagem original, acompanhados de nota fiscal, manual em português e termo de garantia.

4.8. Requisitos de habilitação

a) Habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, na forma do art. 62 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, limitada ao mínimo necessário à comprovação da capacidade do fornecedor.

b) Não será exigida apresentação de amostra, salvo se a análise da proposta documental não permitir aferir a conformidade técnica do item ofertado, hipótese em que a Administração poderá solicitar amostra do licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado com base em três frentes:

a) Consulta ao Catálogo de Materiais (CATMAT) do Compras.gov.br, para identificação dos códigos de referência e das descrições padronizadas de cada item;

b) Consulta ao sistema de Pesquisa de Preços do Compras.gov.br, que consolida preços praticados em contratações públicas e em sítios eletrônicos especializados;

c) Análise de especificações técnicas disponibilizadas por fabricantes e fornecedores do segmento, para verificação da existência de oferta compatível com os requisitos definidos no item 4.

5.2. Natureza do mercado. Os quatro itens são bens comuns, de especificação objetiva e ampla oferta no mercado nacional, com múltiplos fabricantes e fornecedores. Não se identificaram restrições de mercado, monopólios, oligopólios ou exclusividades que impeçam a competição. Não há necessidade de contratação de serviço de instalação como objeto autônomo — a instalação, quando necessária, é acessória e de baixa complexidade.

5.3. Não se identificou, no mercado, solução alternativa (locação, comodato, compartilhamento ou recondicionamento) que atendesse à necessidade com melhor relação custo-benefício. A aquisição é a alternativa adequada, considerando a natureza durável dos bens e a expectativa de uso continuado por período superior ao de qualquer contrato de locação economicamente viável.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste no fornecimento dos quatro bens especificados no item 4, entregues em condições de uso imediato, com garantia e assistência técnica, sem necessidade de integração entre eles. Cada item resolve uma lacuna autônoma identificada no item 2.

6.2. A solução não envolve obra, serviço de engenharia, desenvolvimento de software, treinamento obrigatório ou transferência de tecnologia. Envolve, quando aplicável, apenas a instalação física dos equipamentos, que é acessória ao fornecimento e de baixa complexidade.

6.3. A solução é completa quando os quatro bens estiverem entregues, aceitos definitivamente e em operação nas instalações de rancho e cozinha. Não há dependência entre os itens: a ausência de um deles não inviabiliza o uso dos demais.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As quantidades foram definidas pela área requisitante com base na necessidade operacional e na inexistência de bens em condições de uso na Unidade Gestora.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 30.117,85

8.1. O valor estimado foi obtido por pesquisa de preços realizada no sistema de Pesquisa de Preços do Compras.gov.br, com aplicação combinada de média aritmética simples e mediana, nos termos do art. 23 da Lei nº 14.133/2021 e do art. 6º da IN SEGES/ME nº 65/2021. A metodologia, a série de preços e a análise crítica constam da Nota Técnica de Pesquisa de Preços, que integra este Estudo.

8.2. Valor total da pesquisa de preços: R$ 7.442,95

8.3. O valor estimado é compatível com os preços praticados no mercado para as especificações exigidas, não se identificando indícios de sobrepreço. A análise crítica individualizada de cada item consta da Nota Técnica de Pesquisa de Preços.

8.4. A estimativa não inclui despesas de instalação, quando necessária, que serão executadas por pessoal próprio da Unidade Gestora ou contratadas de forma acessória, conforme avaliação da área técnica.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9. Justificativa para o parcelamento ou não da solução

9.1. A solução será parcelada por item, com disputa independente para cada um dos quatro bens.

9.2. A justificativa do parcelamento é a seguinte:

a) Os itens são de naturezas distintas — equipamento elétrico de adequação de tensão, equipamento de imagem, equipamento de climatização e eletrodoméstico de processamento de alimentos — e são fornecidos por segmentos de mercado diferentes, com fornecedores especializados em cada um;

b) O parcelamento amplia a competitividade, ao permitir a participação de fornecedores que atuam em apenas um dos segmentos, sem exigir a formação de consórcios ou a intermediação por revendedores generalistas, que elevariam o preço;

c) Não há interdependência técnica entre os itens: a ausência de um não impede o uso dos demais, e não há exigência de compatibilidade, integração ou padronização entre eles;

d) O parcelamento não gera perda de economia de escala relevante, dada a quantidade unitária de cada item;

e) O parcelamento não cria dificuldade de gestão contratual desproporcional, pois se trata de fornecimento único, com entrega e recebimento padronizados.

9.3. Não se identificou razão técnica ou econômica que justifique a adjudicação global a um único fornecedor. A adjudicação por item é a forma que melhor atende aos princípios da economicidade e da competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não foram identificadas contratações correlatas ou interdependentes necessárias à plena execução do objeto. Os bens são autônomos e não dependem de outro contrato para entrar em operação.

10.2. Registra-se como providência interna, e não como contratação correlata, a necessidade de adequação do ponto de alimentação elétrica para o autotransformador, serviço de baixa complexidade executado por pessoal próprio da Unidade Gestora.

10.3. Registra-se, ainda, que a destinação final dos bens substituídos (televisor e multiprocessador) observará o procedimento de desfazimento de bens da Marinha, com avaliação de disponibilidade, alienação ou descarte ambientalmente adequado, conforme o caso.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) do exercício de 2026 da Unidade Gestora, na categoria de aquisição de equipamentos e material permanente.

11.2. Há disponibilidade orçamentária na natureza de despesa `4.4.90.52` — investimento em equipamentos e material permanente, conforme declaração da seção de gestão financeira.

11.3. A contratação está alinhada aos objetivos estratégicos da Marinha do Brasil no que se refere à manutenção da capacidade operacional e das condições de habitabilidade das organizações militares, e ao Plano de Logística Sustentável, no que se refere à eficiência energética e à destinação adequada de resíduos eletroeletrônicos.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os benefícios esperados são:

a) Restabelecimento da capacidade plena de operação da cozinha industrial, com a energização dos equipamentos que dependem de 380 V ou 440 V, o que reduz a dependência de improvisos e o risco de interrupção no preparo das refeições;

b) Melhoria das condições higiênico-sanitárias do ambiente de preparo de alimentos, com a instalação da barreira de ar na porta de acesso, reduzindo a entrada de poeira, insetos e partículas em suspensão;

c) Redução do consumo de energia elétrica do sistema de climatização, pela diminuição da troca de ar entre o ambiente climatizado e o exterior;

d) Retomada da função informativa e formativa do televisor no refeitório, com impacto positivo na difusão da mentalidade marítima e na comunicação interna de bordo;

e) Redução do tempo de manipulação e do esforço humano no preparo de alimentos, com padronização do corte e do processamento, pela substituição do multiprocessador com desgaste irreversível;

f) Redução de gastos com manutenção corretiva reiterada de equipamentos em fim de vida útil;

g) Melhoria das condições de habitabilidade e de bem-estar do pessoal de bordo, com efeito indireto na prontidão operativa do navio.

12.2. Não se identificaram benefícios que dependam de contratação adicional ou de mudança de processo de trabalho para se materializar.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Antes da autuação:

a) Concluir a pesquisa de preços do item 4 (multiprocessador), com registro da série e do valor de referência na Nota Técnica de Pesquisa de Preços;

b) Consolidar o valor total estimado da contratação e conferir o somatório das dispensas por valor do exercício de 2026 para objetos de mesma natureza, na forma do art. 75, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, certificando o resultado nos autos;

c) Registrar nos autos a ressalva quanto à divergência entre a descrição do CATMAT 425933 (30 kVA) e a potência exigida (15 kVA), conforme item 5.3;

d) Confirmar a dotação orçamentária e a emissão da declaração de disponibilidade financeira.

13.2. Durante a instrução:

a) Elaborar o Termo de Referência com as especificações do item 4 deste Estudo, sem indicação de marca;

b) Elaborar a Autorização para Abertura de Dispensa Eletrônica, para assinatura do Ordenador de Despesas;

c) Divulgar o aviso de contratação direta em sítio eletrônico oficial, pelo prazo mínimo de 3 (três) dias úteis, na forma do art. 75, § 3º, da Lei nº 14.133 /2021;

d) Designar agente de contratação ou equipe de apoio para condução do procedimento.

13.3. Após a contratação:

a) Designar fiscal e gestor do contrato, na forma dos arts. 117 e seguintes da Lei nº 14.133/2021;

b) Realizar o recebimento provisório e definitivo, com verificação das especificações técnicas e da documentação de garantia;

c) Providenciar a incorporação patrimonial dos bens;

d) Instaurar o procedimento de desfazimento dos bens substituídos (televisor e multiprocessador);

e) Registrar a destinação ambientalmente adequada dos resíduos eletroeletrônicos, quando aplicável.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Os impactos ambientais identificados são de baixa magnitude e de natureza mitigável:

a) Consumo de energia elétrica. O televisor e a cortina de ar são equipamentos com consumo continuado. A exigência de classificação energética mínima "A" para o televisor mitiga esse impacto. A cortina de ar, por sua função de barreira térmica, tende a reduzir o consumo global do sistema de climatização, com efeito líquido favorável.

b) Resíduos de equipamentos eletroeletrônicos (REEE). A substituição do televisor e do multiprocessador gera resíduos eletroeletrônicos, sujeitos à logística reversa na forma da Lei nº 12.305/2010 e do Decreto nº 10.240/2020. A contratada é responsável pelo recebimento e destinação ambientalmente adequada, quando aplicável, e a Unidade Gestora observará o procedimento de desfazimento de bens.

c) Embalagens. O fornecimento gera embalagens de papelão, plástico e isopor. A contratada deverá priorizar embalagens recicláveis e retornáveis, quando tecnicamente viável, e a Unidade Gestora destinará as embalagens à coleta seletiva.

d) Descarte de fluidos e componentes. O autotransformador a seco não utiliza óleo isolante, o que elimina o risco de vazamento e de contaminação do solo ou de corpos d'água associado a transformadores a óleo. Essa característica é relevante em ambiente embarcado e deve ser mantida como requisito.

14.2. Não se identificaram impactos ambientais significativos que desaconselhem a contratação ou que exijam licenciamento ambiental.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara **viável** esta contratação com base neste Estudo Técnico Preliminar.

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.

BRUNO PAULINO VIEIRA DE SOUZA

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 19/11/2026 às 21:58:24.