CENT.INTEND.DA MARINHA EM S.PEDRO DA ALDEIA

Estudo Técnico Preliminar 28/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63398.001961/2026-82

2. Modalidade de Licitação

Pregão Eletrônico (SRP)

3. Número do Processso

Pregão Eletrônico n° 90038/2026 (63398.001961/2026-82)

4. Referencial Teórico

As seguintes Leis e Normas foram utilizadas como referencial teórico para elaboração do presente estudo:

Lei Nº 14.133/2021, de 1º de abril de 2021, que regulamenta o art. 37, inciso XXI, da Constituição Federal, institui normas para licitações e contratos da Administração Pública;

Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006, que institui o Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte;

Decreto Nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 , que regulamenta o tratamento favorecido, diferenciado e simplificado para as microempresas, empresas de pequeno porte, agricultores familiares, produtores rurais pessoa física, microempreendedores individuais e sociedades cooperativas de consumo nas contratações públicas de bens, serviços e obras no âmbito da administração pública federal;

Decreto Nº 11.462, de 31 de março de 2023, que regulamenta os art. 82 a art. 86 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, para dispor sobre o sistema de registro de preços - SRP para a contratação de bens e serviços, inclusive obras e serviços de engenharia, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa Nº 01, de 19 de janeiro de 2010, que dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 26 de abril, de 2018, que estabelece regras de funcionamento do Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, no âmbito do Poder Executivo Federal;

Instrução Normativa Nº 65, de 7 de julho de 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional;

Instrução Normativa Nº 58, de 8 de agosto de 2022, que dispõe sobre a elaboração dos Estudos Técnicos Preliminares - ETP - para a aquisição de bens e a contratação de serviços e obras, no âmbito da Administração Pública federal direta, autárquica e fundacional, e sobre o Sistema ETP digital; e

Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – 8ª Edição (revista, atualizada, ampliada), de OUTUBRO de 2025, da Consultoria-Geral da União (EDIÇÃO APROVADA PELA CÂMARA NACIONAL DE SUSTENTABILIDADE E PELA CONSULTORIA-GERAL DA UNIÃO).

5. Enquadramento como bem comum

Os bens a serem adquiridos são considerados “comuns”, pois se enquadram na classificação descrita de acordo com o inciso XIII, do Art. 6º, da Lei nº 14.133/2021, qual seja: por seu caráter objetivo possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações usuais de mercado.

Não há antinomia intrínseca entre bens e serviços “comuns” e “complexos”. **A perspectiva de adjetivação do objeto da contratação deve ser pautada pela ótica do mercado relevante**. Afinal, ainda que ostente características complexas de execução e que demande o acompanhamento de um responsável técnico detentor de qualificação profissional específica, tal bem **será considerado “comum” se houver, por parte do mercado relevante, pleno domínio das técnicas de sua realização, permitindo uma proposição objetiva e padronizada de execução do objeto**. É esse o entendimento que se extrai da expressão “especificações usuais de mercado”.

Na linha do que já resta assentado pelo Tribunal de Contas da União,

[…] **a complexidade do serviço não é o fator decisivo para inseri-lo, ou não, no conceito de ‘serviço comum’, mas sim o domínio do mercado sobre o objeto licitado**. Caso apresente características padronizadas (de desempenho e de qualidade) e **se encontre disponível, a qualquer tempo, em um mercado próprio, o serviço pode ser classificado como serviço comum** […] “bem ou serviço comum” deve ser entendido como aquele que detém características padronizadas, identificável por denominação usual no mercado. Portanto, **a noção de “comum” não está vinculada à estrutura simples de um bem ou de um serviço**. Do mesmo modo, a estrutura complexa também não é razão bastante, por si só, para retirar a qualificação de “bem ou serviço comum”.

No presente caso, os itens objeto deste estudo encontram guarida nos preceitos acima descritos, guardando a compatibilidade com a modalidade a ser adotada o Pregão Eletrônico.

6. Cumprimento ao Decreto 11.462/2022

6.1. Conforme o art. 86 da Lei nº 14.133/2021 e o Decreto nº 11.462/2022, a Administração consultou o Compras.gov.br para verificar se havia Intenções de Registro de Preços (IRP) em andamento de outros órgãos para o objeto desta contratação (máquina de lavar louças industrial de transporte de racks, CATMAT 255706). O objetivo era avaliar se valia a pena participar de alguma delas.

6.2. Na consulta, não foram encontradas IRP em andamento para o objeto. Foi identificada a Ata de Registro de Preços nº 648/2025 do Centro de Aquisições Específicas (CAE/COMAER), que registrou equipamento semelhante: máquina de lavar louças de transporte de racks, com qualidade igual ou superior a Winterhalter C50. Essa ata, porém, não admite adesão de órgãos não participantes (item 4.1) e registra um modelo de configuração superior, com zona de pré-lavagem e maior porte, que não foi adotado como solução por exceder a demanda estimada do Rancho (seção 13). O preço registrado na ata foi usado como referência na pesquisa de preços (seção 14), por se tratar de contratação pública recente de objeto da mesma natureza.

6.3. Por isso, o CeIMSPA conduzirá o próprio registro de preços como órgão gerenciador e único contratante. Fica dispensada a divulgação de IRP, conforme o art. 86, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, pois as 3 (três) unidades registradas atendem só à demanda do próprio CeIMSPA (seção 13).

6.4. A contratação própria também é mais vantajosa por causa da localização do CeIMSPA, na Região dos Lagos (RJ). Em atas de outros órgãos, o preço registrado costuma não incluir o frete e a instalação nesta localidade. Com licitação própria, as propostas já consideram a entrega e a instalação em São Pedro da Aldeia, sem custos adicionais nem risco de recusa do fornecedor.

7. Princípio da segregação de funções

No presente processo, este órgão observou e cumpriu o princípio da segregação de funções, tendo sido designados formalmente os agentes responsáveis pelas diferentes etapas da contratação, em atos administrativos específicos já constantes dos autos. Dessa forma, assegura-se a independência e a distribuição das responsabilidades, em conformidade com o disposto no art. 7°, §1º da Lei nº 14.133/2021.

8. Descrição da necessidade

O Centro de Intendência da Marinha em São Pedro da Aldeia (CeIMSPA) opera o Rancho que fornece as refeições diárias aos militares e servidores civis das Organizações Militares do Complexo Aeronaval de São Pedro da Aldeia. O efetivo arranchado é de aproximadamente 3.150 pessoas, e são servidas cerca de 2.000 refeições por turno. A Divisão de Municiamento é responsável pela produção e distribuição dessas refeições. Isso inclui a higienização de todo o material usado pelos comensais: bandejas, pratos, copos e talheres.

Atualmente, a higienização desse material é feita manualmente, com o emprego de 3 (três) militares por refeição, exclusivamente para essa tarefa. Considerando as refeições diárias do Rancho (café da manhã, almoço e jantar), esses militares ficam tomados por longos períodos, numa atividade repetitiva, com exposição contínua à umidade, a água quente e a produtos químicos de limpeza. A lavagem manual não permite controlar a temperatura da água nem a concentração do detergente, e por isso o resultado da higienização depende do operador. No pico do serviço, o volume de pratos, copos e talheres usados por cerca de 2.000 comensais supera a capacidade de lavagem manual. Isso gera acúmulo de material sujo e risco de faltar material limpo para os turnos seguintes. Nessa condição, não é possível garantir de forma padronizada que o material seja higienizado no intervalo entre os turnos de refeição.

A RDC ANVISA nº 216/2004 exige que equipamentos e utensílios em contato com alimentos sejam higienizados de forma a evitar a contaminação dos alimentos. A lavagem mecânica em máquina de transporte de racks atende a essa exigência: tem temperatura de lavagem controlada (55 a 65 °C), enxágue final com água limpa a 80–85 °C e dosagem automática de detergente e secante. Assim, o resultado da higienização deixa de depender do operador. Com isso, diminui o risco de doenças transmitidas por alimentos, que poderiam afetar um grande número de militares ao mesmo tempo e prejudicar a prontidão das OM apoiadas.

A aquisição também traz ganhos operacionais e de saúde do trabalho. Ela reduz o tempo de lavagem e o número de militares empregados na copa, que poderão ser remanejados para outras tarefas do Rancho. Também reduz o esforço físico repetitivo e a exposição prolongada à umidade e a produtos químicos, em linha com a NR-17 (ergonomia). Além disso, a máquina gasta menos água e energia por peça lavada do que a lavagem manual ou o equipamento atual.

A capacidade mínima do equipamento (180 racks/hora) foi definida a partir da demanda do Rancho. Considerando em média 0,15 a 0,2 rack por comensal, uma refeição de 2.000 pessoas gera cerca de 300 a 400 racks, que precisam ser lavados em aproximadamente 2 horas, o que dá de 150 a 200 racks/hora. Por isso, um equipamento do tipo túnel, com transporte automático de racks, é a solução adequada.

Sem essa contratação, o Rancho continuará dependendo de um processo de higienização lento e dispendioso, com risco à segurança alimentar, sobrecarga do pessoal da copa e possibilidade de atraso ou interrupção no fornecimento de refeições ao efetivo do Complexo.

9. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Municiamento	1T (IM) Monique Dias
Divisão de Municiamento	CT (IM) Borba

10. Descrição dos Requisitos da Contratação

A aquisição será promovida através de pregão eletrônico por registro de preços.

Será celebrada Ata de Registro de Preços com Empresa por um prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por igual período.

A prorrogação da Ata de Registro de Preços, ocorrerá quando o preço for vantajoso, sendo permitida a renovação do quantitativo total, por item, inicialmente planejado, no instrumento convocatório.

O critério de julgamento adotado será o de menor preço por item.

Os bens constantes deste estudo deveraõ ser entregues em até 30 (TRINTA) dias, contados a partir do primeiro dia útil subsequente ao envio, por e-mail, da Nota de Empenho - salvo determinação diversa.

O contrato, ou instrumento substituto (nota de empenho) resultante do processo licitatório terá a duração de 04 (quatro) meses.

A licitante interessada deverá:

1 - Ser empresa do ramo de atividade que guarde pertinência e compatibilidade em características, quantidades e prazos com o objeto da contratação;

2 - Ter conhecimento de que seu credenciamento junto ao provedor do sistema implicará a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.Realizar os cadastros necessários, conforme exigências especificadas no Edital, bem como, conferir seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados, junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente a correção,ou a alteração dos registros tão logo identifique a incorreção, bem como àqueles que se tornem desatualizados.

3 - Atender todas as demais exigências descritas no respectivo edital.

4 - Cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda: efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Termo de Referência e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade.

5 - Prever, no que couber, práticas de sustentabilidade nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01,de 19 de janeiro de 2010.

5.1. Preferência por produtos de baixo impacto ambiental;

5.2. Não geração, redução, reutilização, reciclagem e tratamento dos resíduos sólidos, bem como disposição final ambientalmente adequada dos rejeitos;

5.3. Preferência para produtos reciclados e recicláveis, bem como para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (Lei 12.305/2010);

5.4. Aquisição de produtos e equipamentos duráveis, reparáveis e que possam ser aperfeiçoados; e

5.5. Adoção de procedimentos racionais quando da tomada de decisão de consumo, observando-se a necessidade,oportunidade e economicidade dos produtos a serem adquiridos.

Os bens especificados neste Estudo deverão ser novos, para primeiro uso e não serão aceitos, em hipótese alguma, produtos previamente utilizados ou falsificados.

Os materiais, de um modo geral, só serão aceitos se possuírem informações adequadas e claras, ostensivas em língua portuguesa sobre a especificação correta da quantidade, característica, composição, garantia,prazo de validade e qualidade, bem como sobre os riscos que apresentem para a saúde e segurança, sendo rejeitados os produtos que, por qualquer motivo, se revelem inadequados ao fim a que se destinam.

O recebimento provisório ou definitivo do objeto pela área responsável não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato ou por vícios do produto.

O prazo de garantia será garantia mínima de 12 meses.

Todos os produtos deverão ter qualidade indiscutível para garantir o bom andamento dos trabalhos deste Centro de Intendência e das OM Apoiadas, bem como terem alto nível de desempenho em rendimento e durabilidade nas suas categorias.

Todos os materiais cotados deverão ser entregues, sempre que possível, em suas embalagens originais, contendo marca,modelo, referência, fabricante, prazo de validade estipulado pelo fabricante, entre outros, e de acordo com a legislação em vigor,observadas as especificações constantes do Termo de Referência.

Requisito da contratação – Lavadora de louças industrial

Lavadora de louças industrial de transporte automático de racks (tipo túnel), destinada ao Rancho do CeIMSPA. Deve ter capacidade mínima de 180 racks/hora na velocidade máxima, pelo menos 2 velocidades de transporte, racks de 500 x 500 mm, lavagem entre 55 e 65 °C e enxágue final entre 80 e 85 °C com booster incorporado. O consumo de água deve ser de no máximo 350 L/h, a construção em aço inoxidável AISI 304 e a alimentação em 220 V trifásico, com as demais características do item 3.2 do Termo de Referência.

A contratação contempla fornecimento, transporte, entrega, instalação, testes de funcionamento e treinamento dos militares e servidores responsáveis pela operação. A instalação será feita pelo fornecedor ou por assistência técnica autorizada pelo fabricante, até os pontos hidráulicos, elétricos e de exaustão disponibilizados pela Administração. A garantia mínima é de 12 meses a partir do recebimento definitivo, com assistência técnica autorizada no Estado do Rio de Janeiro e atendimento em até 72 horas após a abertura do chamado.

11. Levantamento de Mercado

Para atender à necessidade descrita na seção 8, foram analisadas as soluções disponíveis no mercado para higienizar bandejas, pratos, copos e talheres em restaurantes coletivos de grande porte, comparando capacidade, consumo de água e energia, espaço ocupado, custo e adequação ao Rancho do CeIMSPA. A análise considerou a demanda estimada de 150 a 200 racks/hora (seção 13), o espaço físico da copa e o recurso orçamentário disponível.

11.1. Alternativas analisadas

Alternativa	Capacidade	Consumo de água e energia	Espaço	Custo estimado	Avaliação
a) Lavagem manual (situação atual)	Depende do efetivo; não atende ao pico de 2.000 refeições	Alto consumo de água por peça; aquecimento sem controle	Pias existentes	Sem aquisição; custo de 3 militares por refeição	Não atende: sem controle de temperatura nem de dosagem de químicos, e com alto emprego de pessoal
b) Várias lavadoras de	40 a 60 racks /h cada; seriam		3 a 4 estações com	R$ 90.000,00 por unidade e	Não vantajosa: exige um operador por máquina, multiplica os pontos de

capota (cúpula)	necessárias 3 a 4 unidades	Cerca de 2 a 3 L /rack; 10 a 15 kW cada	mesas próprias	pontos elétricos e hidráulicos	instalação e a manutenção e ocupa mais área
c) Lavadora túnel de transporte de racks	180 a 260 racks/h, conforme o modelo	Cerca de 1,2 a 1,7 L/rack; 260 a 350 L/h; ativação por presença de rack em alguns modelos	Cerca de 1,5 a 3,1 m	R$ 230.004,28 a R$ 328.350,00, conforme o modelo (item 11.3)	**Adotada**: atende à demanda com 1 ou 2 operadores, enxágue a 80–85 °C e custo compatível com o orçamento
d) Lavadora de esteira contínua (flight type)	Acima de 3.000 pratos /h	Alto consumo de energia ([60 a 100+] kW)	4 a 8 m lineares, mais as áreas de carga e descarga	Acima de R$ 500 mil	Superdimensionada para a demanda; exige reforma da copa e excede o recurso
e) Comodato ou locação vinculados ao fornecimento de produtos químicos	Conforme o equipamento cedido	Conforme o equipamento cedido	Igual à alternativa c	Custo diluído no preço dos químicos, por contrato continuado	Não adotada: cria dependência de um único fornecedor de químicos por vários anos, exige contratação continuada de outra natureza, o equipamento costuma ser usado e o custo total em 5 anos ou mais tende a superar a compra

11.2. Solução escolhida

Escolheu-se a aquisição de 3 (três) lavadoras de louças industriais do tipo túnel, com transporte automático de racks e capacidade mínima de 180 racks/hora. É a alternativa que atende à demanda do Rancho com menor emprego de pessoal (de 3 para 1 ou 2 militares por refeição), garante a higienização com temperatura e dosagem controladas (RDC ANVISA nº 216/2004), consome menos água por peça e cabe na copa existente.

A versão com zona de pré-lavagem (capacidade de 225 a 260 racks/hora) também foi avaliada. Ela não foi adotada como solução porque sua capacidade excede a demanda estimada do Rancho (seção 13) e porque exige mais espaço físico e mais potência elétrica instalada. Mesmo assim, como é um equipamento da mesma natureza, apenas de configuração superior, o preço registrado para ele na Ata de Registro de Preços nº 648/2025 do CAE/COMAER (R$ 328.350,00) foi usado como uma das referências na pesquisa de preços (seção 14). A especificação do Termo de Referência fixa apenas características mínimas, de modo que esse modelo também poderá ser ofertado no certame, o que amplia a competitividade.

11.3. Contratações similares e pesquisa de preços

Foram consultadas contratações recentes da Administração Pública de objeto semelhante, entre elas:

- Ata de Registro de Preços nº 648/2025, do Centro de Aquisições Específicas (CAE/COMAER), decorrente do Pregão Eletrônico SRP nº 90169/2025 (TR nº 510/2025), assinada em 11/12/2025:
  - item 103: máquina de lavar louças de transporte de racks, qualidade igual ou superior a Winterhalter C50, R$ 328.350,00;
  - A ata não admite adesão (item 4.1), o que justifica uma contratação própria do CeIMSPA.

A pesquisa de preços seguiu a IN SEGES/ME nº 65/2021 e usou os parâmetros do art. 5º, incisos II (contratações similares) e IV (pesquisa direta com fornecedores). Foram considerados apenas modelos que atendem integralmente à especificação do Termo de Referência. A metodologia, os preços obtidos, os preços descartados e a respectiva justificativa estão na Nota Técnica de Análise Crítica da Pesquisa de Mercado, anexa aos autos.

11.4. Tratamento diferenciado a ME/EPP

Não se aplica a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (art. 48, inciso I, da LC nº 123 /2006), pois o valor estimado por item é superior a R$ 80.000,00.

12. Descrição da solução como um todo

A solução é a aquisição de 3 (três) lavadoras de louças industriais do tipo túnel, com transporte automático de racks, capacidade mínima de 180 racks/hora e qualidade igual ou superior a Winterhalter C50-ED

Estão incluídos no fornecimento:

- **Transporte e entrega:** a contratada responde pelo transporte, pela carga e descarga e pelo deslocamento até o local de instalação, sem custo adicional. Cada contratação será entregue em remessa única, no Complexo Aeronaval de São Pedro da Aldeia (Rua Comandante Ituriel, S/N, bairro Fluminense, São Pedro da Aldeia/RJ), em até 30 dias corridos da **data de recebimento da nota de empenho**.
- **Instalação e testes:** em até 15 dias após a entrega, feitos por técnico do fabricante ou de assistência técnica autorizada, para preservar a garantia de fábrica. Incluem a montagem do conjunto, a ligação aos pontos hidráulico, elétrico, de esgoto e de exaustão disponibilizados pela Administração, a regulagem de temperaturas e dosagens e os testes de funcionamento.
- **Treinamento:** presencial, com no mínimo 4 (quatro) horas, para os militares e servidores indicados pela Administração. Abrange operação, limpeza diária, cuidados básicos de manutenção, regulagem de produtos químicos e segurança.
- **Garantia e assistência técnica:** garantia mínima de 12 (doze) meses a partir do recebimento definitivo, com assistência técnica autorizada no Estado do Rio de Janeiro e atendimento em até 72 horas após a abertura do chamado.

12.1. Ciclo de vida do objeto

O ciclo de vida foi considerado na escolha da solução e na definição das especificações:

- **Consumo de água:** a especificação limita o consumo a 350 litros/hora, cerca de 1,2 a 1,7 litros por rack, bem abaixo do consumo da lavagem manual atual.
- **Consumo de energia:** a potência instalada fica em torno de 45 a 50 kW, em 220 V trifásico. Alguns modelos acionam as zonas só quando há rack, o que reduz o consumo fora dos picos.
- **Produtos químicos:** a máquina usa detergente e secante próprios para lavagem mecânica, aplicados por dosadores automáticos. Isso reduz o desperdício e a exposição dos operadores. O fornecimento desses produtos será objeto de contratação correlata (seção 16).
- **Manutenção:** durante a garantia, a manutenção corretiva é da contratada. Depois dela, a manutenção preventiva e corretiva será feita por contrato específico ou pelos meios próprios da OM, e a disponibilidade de assistência técnica no Estado do RJ reduz o tempo de máquina parada.
- **Vida útil e descarte:** a vida útil estimada é de 10 anos, com estrutura em aço inox AISI 304, resistente à corrosão. Ao fim da vida útil, o bem será baixado e alienado ou descartado conforme as normas de gestão patrimonial da Marinha e a Política Nacional de Resíduos Sólidos. As embalagens serão recolhidas pela contratada após a instalação.

12.2. Recebimento

O recebimento provisório será feito no ato da entrega, de forma sumária, para posterior verificação de conformidade. O recebimento definitivo será feito em até 10 (dez) dias úteis após a conclusão da instalação, dos testes de funcionamento e do treinamento, por meio de termo circunstanciado. Por isso, o recebimento definitivo pressupõe o conjunto instalado e funcionando.

O bem será rejeitado, no todo ou em parte, se estiver em desacordo com as especificações do Termo de Referência e da proposta, ou se apresentar falha ou defeito. Nesse caso, deverá ser substituído em até 15 dias da notificação, às custas da contratada, sem prejuízo das penalidades cabíveis. O prazo de garantia será contado a partir do recebimento definitivo.

12.3. Garantia contratual

Não será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133/2021, pelas seguintes razões:

1. O pagamento só será feito após o recebimento definitivo, que pressupõe o conjunto entregue, instalado, testado e com o treinamento concluído. A Administração, portanto, não fica exposta a pagamento por obrigação não cumprida.
2. Os riscos posteriores ao recebimento, como defeitos de fabricação, ficam cobertos pela garantia técnica mínima de 12 meses e pela assistência técnica autorizada exigidas no Termo de Referência, com prazo de vigência próprio.
3. A garantia de execução acrescentaria custo, repassado ao preço da proposta, numa contratação com recurso orçamentário limitado, sem trazer proteção relevante além das já previstas.

13. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade foi definida a partir da necessidade de equipar o Rancho atual e o novo Rancho do CeIMSPA em projeto, sem histórico de consumo, porque se trata de equipamento permanente.

Foram registradas 3 (três) unidades, com aquisição parcelada conforme a disponibilidade orçamentária:

Exercício	Quantidade	Destinação
2026	1	Rancho do CeIMSPA
2027	2	Rancho do CeIMSPA e Praça D'Armas

Por isso foi adotado o Sistema de Registro de Preços. As entregas serão parceladas em exercícios financeiros diferentes, e a quantidade de cada contratação depende da liberação de crédito orçamentário, conforme o art. 3º, incisos II e IV, do Decreto nº 11.462/2023.

A capacidade de cada máquina foi dimensionada pela demanda do maior turno de refeição:

Parâmetro	Valor
Refeições no maior turno	2.000
Racks por comensal (bandeja, copo e talheres)	0,15 a 0,2
Racks gerados por refeição	300 a 400
Tempo disponível para a lavagem	cerca de 2 horas
Demanda horária	150 a 200 racks/hora
Capacidade mínima exigida	**180 racks/hora** na velocidade máxima

O modelo de referência (Winterhalter C50-ED) já tem túnel de entrada e área de saída incorporados, e por isso não exige mesas de entrada e de saída separadas. Por esse motivo, as mesas não fazem parte desta contratação.

Item	Descrição	CATMAT	Unidade	Qtd
1	Máquina de lavar louças industrial de transporte automático de racks (tipo túnel), com capacidade mínima de 180 racks/hora na velocidade máxima, mínimo de 2 velocidades, racks de 500 x 500 mm, lavagem entre 55 e 65 °C, enxágue final entre 80 e 85 °C com booster incorporado, consumo máximo de 350 L/h, em aço inox AISI 304,	255706	UN	3

220 V trifásico. Qualidade igual ou superior a Winterhalter C50-ED. Inclui instalação, testes, treinamento e garantia mínima de 12 meses. Especificação completa no item 3.2 do Termo de Referência.

14. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 861.204,27

O valor estimado da contratação é de **R$ 861.204,27** (oitocentos e sessenta e um mil, duzentos e quatro reais e vinte e sete centavos), correspondente a **3 (três)** unidades ao preço unitário estimado de **R$ 287.068,09** (duzentos e oitenta e sete mil, sessenta e oito reais e nove centavos). A pesquisa de preços seguiu a IN SEGES/ME nº 65/2021, com os parâmetros do art. 5º, incisos II (contratação similar) e IV (pesquisa direta com fornecedores). Foram considerados 3 (três) preços válidos, de R$ 230.004,28 a R$ 328.350,00, com coeficiente de variação de 17,8%, o que indica série homogênea. Por isso, adotou-se a média como método de cálculo (art. 6º da IN 65/2021). A metodologia e a análise crítica constam da Nota Técnica de Análise Crítica da Pesquisa de Preços, anexa aos autos.

15. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O objeto é um único item: máquina de lavar louças industrial do tipo túnel, com transporte automático de racks, com instalação, testes, treinamento e garantia incluídos. Foram registradas 3 (três) unidades, e o critério de julgamento será o de **menor preço por item**.

15.1. Parcelamento do objeto (divisão em itens ou lotes)

Não cabe dividir o objeto em mais de um item ou em lotes. O fornecimento do equipamento, a instalação, os testes e o treinamento formam uma solução única e integrada, que precisa ficar sob a responsabilidade técnica de um único fornecedor. A instalação deve ser feita por assistência técnica autorizada pelo fabricante do equipamento entregue, sob pena de perda da garantia de fábrica. Contratar esses serviços à parte poderia comprometer o funcionamento do equipamento e dividir a responsabilidade por eventuais defeitos, o que se enquadra no art. 40, § 3º, inciso II, da Lei nº 14.133/2021.

Também não convém dividir as 3 unidades entre fornecedores diferentes. Manter o mesmo fabricante e modelo nas três máquinas padroniza as peças de reposição, a assistência técnica, os produtos químicos e o treinamento dos operadores, além de reduzir os custos de gestão e manutenção ao longo da vida útil (art. 40, § 3º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021). Essa solução não prejudica a competitividade, porque há vários fabricantes e distribuidores no mercado capazes de fornecer o equipamento especificado, que é um bem comum, com especificações usuais de mercado.

15.2. Parcelamento da entrega

A aquisição será parcelada no tempo por meio do Sistema de Registro de Preços. Será adquirida 1 (uma) unidade no exercício de 2026 e 2 (duas) unidades no exercício de 2027, conforme a disponibilidade orçamentária de cada exercício (art. 3º do Decreto nº 11.462/2023). Assim, a Administração adequa as contratações aos créditos orçamentários disponíveis e mantém, para as 3 unidades, as mesmas condições de preço, especificação e fornecedor obtidas na licitação.

15.3. Tratamento diferenciado a ME/EPP

Não se aplica a participação exclusiva de microempresas e empresas de pequeno porte (art. 48, inciso I, da LC nº 123 /2006), pois o valor estimado do item é superior a R$ 80.000,00.

Também não se aplica a cota reservada de até 25% (art. 48, inciso III). Esse percentual corresponde a menos de 1 (uma) unidade e não permite reservar uma parcela viável do objeto. Além disso, reservar cota poderia resultar em fornecedores e marcas diferentes para equipamentos que precisam ser padronizados, o que traria prejuízo ao conjunto do objeto (art. 49, inciso III, da LC nº 123/2006).

16. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

16. Contratações correlatas e/ou interdependentes

Para que a solução alcance o resultado esperado, são necessárias as seguintes contratações ou providências relacionadas ao objeto. Nenhuma delas integra esta licitação:

1. **Adequação da infraestrutura da copa.** Antes da instalação, o local deve dispor de ponto elétrico de 220 V trifásico com potência compatível com o equipamento (cerca de 45 a 52 kW), ponto de água com conexão de 3 /4" e pressão de 1,5 a 6,0 bar, esgoto DN 40/50 mm resistente a água quente e exaustão para o vapor gerado (cerca de 350 a 700 m³/h). Essa adequação será feita pelos meios próprios da OM, conforme levantamento técnico do local.
2. **Fornecimento de produtos químicos para lavagem mecânica.** A operação exige detergente e secante próprios para máquinas de lavar louças industriais, aplicados por dosadores automáticos. Esse fornecimento será atendido por contratação específica Se os dosadores automáticos não vierem com o equipamento, poderão ser fornecidos em comodato pela empresa que fornecer os produtos químicos.
3. **Racks (cestos) adicionais.** O equipamento costuma ser entregue com uma quantidade reduzida de racks. Para operar no pico das refeições, poderá ser necessário adquirir racks adicionais de 500 x 500 mm para pratos, bandejas, copos e talheres, compatíveis com o modelo fornecido, por meio de dispensa de licitação, depois de conhecido o modelo vencedor.
4. **Manutenção após a garantia.** Terminado o prazo de garantia mínimo de 12 meses, a manutenção preventiva e corretiva será feita por contratação específica de serviço de manutenção de equipamentos de cozinha industrial ou pelos meios próprios da OM.

Essas contratações não interferem na competitividade nem na execução do objeto desta licitação. Elas serão planejadas e executadas a tempo de garantir que cada unidade seja instalada e entre em operação logo após a entrega.

17. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

De acordo com o previsto na Circular nº 20/2025, da Secretaria-Geral da Marinha (SGM), vigente a partir de 4 de dezembro de 2024, que dispõe sobre a normatização da utilização do Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações (PGC) no âmbito da Marinha do Brasil (MB), o § 1º do art. 12 combinado com § 2º do art. 174 da Lei nº 14.133/2021, tornam compulsória a publicação do Plano de Contratações Anual (PCA) no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), inclusive para a Marinha do Brasil.

"Art. 12. No processo licitatório, observar-se-á o seguinte:

[...]
VII - a partir de documentos de formalização de demandas, os órgãos responsáveis pelo planejamento de cada ente federativo poderão, na forma de regulamento, elaborar plano de contratações anual, com o objetivo de racionalizar as contratações dos órgãos e entidades sob sua competência, garantir o alinhamento com o seu planejamento estratégico e subsidiar a elaboração das respectivas leis orçamentárias
§ 1º O plano de contratações anual de que trata o inciso VII do caput deste artigo deverá ser divulgado e mantido à disposição do público em sítio eletrônico oficial e será observado pelo ente federativo na realização de licitações e na execução dos contratos.

Art. 174. É criado o Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), sítio eletrônico oficial destinado à:
[...]
§ 2º O PNCP conterá, entre outras, as seguintes informações acerca das contratações:
I - planos de contratação anuais."

O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual de 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 00394502000144-0-000136/2026
II) Data de publicação no PNCP: 15/05/2025;
III) Id do item no PCA: 125;
IV) Classe/Grupo: 3510 - EQUIPAMENTOS DE LAVANDERIA E LAVAGEM A SECO; e
V) Identificador da Futura Contratação: 791181-179/2026.

18. Plano Diretor de Logística Sustentável

O Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) é um instrumento de governança essencial para administração pública. É a partir dele que são estabelecidas ações para promoção do uso racional dos recursos naturais e do consumo consciente de bens e serviços. A construção deste documento deve estar alinhada ao planejamento estratégico da organização ou entidade, aos normativos específicos e às leis orçamentárias.

O CeIMSPA está alinhado ao Plano de Logística Sustentável da Marinha do Brasil (2025-2027). A implementação do PLS-MB reforça o compromisso da Marinha com a eficiência no uso de recursos públicos, a preservação do meio ambiente, a valorização do capital humano e a promoção de práticas logísticas sustentáveis, respeitando as particularidades operacionais da Força, suas Organizações Militares e o cumprimento das missões institucionais em defesa da soberania nacional.

A elaboração do Plano foi conduzida pela Equipe Responsável do PLS-MB, instituída pela Portaria nº 109/2025, do Estado-Maior da Armada, reunindo representantes de todos os setores da Força. O processo contou com diagnóstico abrangente, identificação de oportunidades de melhoria e proposição de metas tangíveis, em conformidade com os eixos temáticos estabelecidos pelo Caderno de Logística da SEGES/MGI, listados abaixo:

Eixo 1 – Promoção da racionalização e consumo consciente;
Eixo 2 – Racionalização da ocupação de espaços físicos;
Eixo 3 – Identificação dos objetos de menor impacto ambiental;
Eixo 4 – Fomento à inovação no mercado;
Eixo 5 – Negócios de impacto nas contratações; e
Eixo 6 – Divulgação, conscientização e formação.

O PLS-MB representa um passo relevante para consolidar uma gestão moderna, sustentável e alinhada aos princípios da eficiência e da economicidade, contribuindo de forma concreta para o fortalecimento da logística da Marinha do Brasil.

19. Adesão a Ata de Registro de Preços

O Centro de Intendência da Marinha em São Pedro da Aldeia, na qualidade de Órgão Gerenciador **NÃO** permitirá a Adesão de Unidades não participantes ao Planejamento da Contratação, tendo em vista que já apoia um grande número de Organizações Militares, e que a capacidade administrativa dos militares lotados na Divisão de Obtenção está sobrecarregada, não permitindo que, em um primeiro momento, haja militares para fazer o gerenciamento das possíveis adesões originárias do processo corrente. Neste sentido, tal disposição encontra-se amparada no inciso I, art. 7°, do Decreto n° 11.462 de 31 de março de 2023 que estabelece:
"Art. 7º Compete ao órgão ou à entidade gerenciadora praticar todos os atos de controle e de administração do SRP, em especial:
I - realizar procedimento público de intenção de registro de preços - IRP e, quando for o caso, estabelecer o "número máximo de participantes, **em conformidade com sua capacidade de gerenciamento.**

É importante citar que este Centro de Intendência realiza licitações de uma grande quantidade de objetos e volume de itens. Considerando os prazos requeridos pelo sistema de compras, a documentação necessária para participação e demais trâmites burocráticos, a divulgação da IRP, com alocação de tempo para as demais UASG, pode acarretar dificuldades nas aquisições e prejudicar o cumprimento do Calendário Anual de Licitações.

Conclusivamente, no presente caso a capacidade de gerenciamento deste Centro encontra-se esgotada, não permitindo a abertura para novos participantes ou mesmo a Adesão.

20. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação deve resultar em uma proposta vantajosa para a Administração, tanto no custo quanto na qualidade, e trazer os seguintes benefícios ao Rancho do CeIMSPA:

1. **Segurança alimentar.** A higienização deixa de depender do operador. A máquina trabalha com lavagem a 55–65 °C, enxágue final a 80–85 °C e dosagem automática de detergente e secante, conforme a RDC ANVISA nº 216/2004. Com isso, cai o risco de doenças transmitidas por alimentos, que poderiam afetar um grande número de militares ao mesmo tempo e comprometer a prontidão das OM apoiadas.
2. **Melhor uso do pessoal.** Hoje a lavagem manual ocupa 3 (três) militares por refeição. Com a máquina, esse número cai para 1 ou 2 operadores, um no carregamento e outro na retirada dos racks. Os militares liberados podem ser empregados em outras tarefas do Rancho.
3. **Saúde e ergonomia no trabalho.** A máquina reduz o esforço físico repetitivo e a exposição prolongada à umidade, à água quente e aos produtos químicos de limpeza, em linha com a NR-17. A tendência é cair o número de afastamentos por problemas osteomusculares e dermatológicos entre o pessoal da copa.
4. **Agilidade no serviço.** Com capacidade mínima de 180 racks/hora, a máquina dá conta do volume do maior turno de refeição dentro do intervalo disponível. Isso evita acúmulo de material sujo e falta de bandejas, pratos e copos limpos para os turnos seguintes.
5. **Economia de água e energia.** A lavagem mecânica gasta menos água por peça do que a lavagem manual, e o aquecimento é controlado, o que reduz desperdício. Isso está em linha com o Eixo 1 (racionalização e consumo consciente) do Plano de Logística Sustentável da Marinha do Brasil.
6. **Padronização.** As 3 unidades registradas serão do mesmo fabricante e modelo. Isso simplifica a manutenção, a reposição de peças, a compra de produtos químicos e o treinamento dos operadores ao longo da vida útil dos equipamentos.
7. **Aquisição de acordo com o orçamento.** O Sistema de Registro de Preços permite comprar 1 unidade em 2026 e 2 em 2027, conforme a disponibilidade de recursos de cada exercício, com o mesmo preço e as mesmas condições obtidas na licitação, sem precisar de um novo processo.

Com isso, a Administração cumpre seu dever institucional de forma eficiente: oferece aos militares e servidores do Complexo Aeronaval de São Pedro da Aldeia um serviço de alimentação mais seguro, ágil e econômico, e aproveita melhor os recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis.

21. Providências a serem Adotadas

Antes da celebração do contrato e da entrega de cada unidade, a Administração adotará as seguintes providências:

1. **Adequar a infraestrutura.** Fazer o levantamento técnico da copa e, se preciso, adequar os pontos de energia elétrica (220 V trifásico, cerca de 45 a 52 kW), água (conexão de 3/4" e pressão de 1,5 a 6,0 bar), esgoto (DN 40/50 mm, resistente a água quente) e exaustão de vapor. A adequação deve estar concluída antes da data prevista para a instalação, conforme o cronograma abaixo. Assim que o contrato for assinado, a contratada informará os requisitos de instalação do modelo ofertado, e a Administração confirmará que o local é compatível.
2. **Verificar o espaço físico.** Confirmar que as dimensões do equipamento ofertado cabem no espaço disponível na copa, incluindo as áreas de carga e descarga dos racks e a circulação dos operadores.
3. **Designar a fiscalização.** Designar formalmente o gestor e os fiscais técnico e administrativo do contrato antes do início da execução, conforme o art. 117 da Lei nº 14.133/2021. Os fiscais poderão se capacitar nos cursos de fiscalização e gestão de contratos oferecidos pelo Centro de Instrução e Adestramento Almirante Newton Braga (CIANB), presenciais ou a distância.

4. **Indicar os operadores para o treinamento.** Indicar os militares e servidores que vão operar o equipamento e que participarão do treinamento a cargo da contratada. Depois do treinamento, incluir os procedimentos de operação, limpeza e segurança da máquina na rotina da copa e na Ordem Interna do Rancho.
5. **Providenciar os insumos de operação.** Garantir, até a data da instalação, o fornecimento de detergente e secante para lavagem mecânica e de racks em quantidade suficiente para o pico das refeições (seção 16).
6. **Reservar o orçamento.** Reservar o crédito para a unidade de 2026 e incluir as 2 unidades de 2027 no Plano de Contratações Anual e na proposta orçamentária do exercício seguinte, de modo que a contratação ocorra dentro da vigência da ata de registro de preços.
7. **Registrar o patrimônio.** Ao receber cada unidade, fazer o tombamento e a inclusão do bem no controle patrimonial da OM.

22. Possíveis Impactos Ambientais

A operação da máquina de lavar louças pode causar impactos ambientais. A tabela abaixo indica cada um e as medidas para evitá-lo ou reduzi-lo, conforme o Guia Nacional de Contratações Sustentáveis da AGU e a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei nº 12.305/2010).

Impacto	Medida de mitigação
Consumo de água	Exigência de consumo máximo de 350 L/h. A lavagem mecânica gasta menos água por peça que a lavagem manual atual. A dosagem e o reaproveitamento da água do tanque são automáticos.
Consumo de energia elétrica	Aquecimento com controle automático de temperatura. Isolamento térmico dos tanques. Uso de programas de velocidade adequados à carga. Equipamento desligado fora dos horários de lavagem.
Efluente com produtos químicos	Uso de detergente e secante próprios para lavagem mecânica, de preferência biodegradáveis e com registro na ANVISA. Dosagem automática para evitar excesso. Descarte do efluente na rede de esgoto, passando pela caixa de gordura da cozinha, que tem manutenção periódica.
Vapor e calor	Exaustão do vapor no local de instalação (seção 16) e ventilação da copa, que também protegem a saúde dos operadores.
Ruído	Exigência de emissão máxima de 70 dB, compatível com o ambiente de trabalho.
Resíduos de embalagem	A contratada recolhe as embalagens depois da instalação e dá a elas destinação ambientalmente adequada. As embalagens devem ser de material reciclável e ter o menor volume compatível com a proteção no transporte.
Resíduos sólidos retidos nos filtros	Restos de alimentos removidos diariamente dos filtros e descartados com os resíduos orgânicos do Rancho.
Descarte ao fim da vida útil	Estrutura em aço inox AISI 304, reciclável. Ao fim da vida útil, o bem será baixado e alienado ou descartado conforme as normas de gestão patrimonial da Marinha. Os componentes elétricos e eletrônicos terão destinação ambientalmente adequada, com logística reversa quando aplicável.

A contratada também deverá cumprir os seguintes critérios de sustentabilidade:

- **Substâncias perigosas:** o equipamento não pode conter mercúrio (Hg), chumbo (Pb), cromo hexavalente (Cr VI), cádmio (Cd), bifenil-polibromados (PBBs) ou éteres difenil-polibromados (PBDEs) acima do limite recomendado pela diretiva RoHS. Isso deve ser comprovado por declaração do fabricante.
- **Embalagem:** individual, adequada e de material reciclável, para garantir a proteção durante o transporte e o armazenamento.
- **Cadastro no IBAMA:** comprovação de registro do fabricante no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras ou Utilizadoras de Recursos Ambientais, quando a atividade estiver sujeita a esse registro (Lei nº 6.938/1981).

Com essas medidas, os impactos ambientais da contratação são baixos e controláveis. A substituição da lavagem manual pela mecânica também reduz o consumo de água por peça higienizada, o que é um benefício ambiental líquido.

23. Declaração de Viabilidade

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

23.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nos estudos deste documento, a equipe de planejamento declara que a contratação é **viável** técnica, econômica e operacionalmente, pelos seguintes motivos:

1. **Necessidade comprovada.** Hoje a higienização das bandejas, pratos, copos e talheres do Rancho é feita manualmente, com 3 militares por refeição, sem controle de temperatura nem de dosagem de produtos químicos. Isso não atende de forma padronizada à demanda de cerca de 2.000 refeições por turno nem às exigências sanitárias da RDC ANVISA nº 216/2004.
2. **Solução tecnicamente adequada.** Entre as alternativas analisadas, a lavadora industrial do tipo túnel, com transporte automático de racks e capacidade mínima de 180 racks/hora, é a que atende à demanda com menos operadores, garante a higienização com enxágue a 80–85 °C e consome menos água e energia por peça lavada.
3. **Mercado disponível.** O equipamento é um bem comum. Há vários fabricantes e distribuidores aptos a fornecê-lo, como mostram o levantamento de mercado, a pesquisa de preços e as contratações similares da Administração Pública, entre elas a Ata de Registro de Preços nº 648/2025 do CAE/COMAER. A competitividade do certame fica assegurada.
4. **Economicamente viável.** O preço estimado foi obtido conforme a IN SEGES/ME nº 65/2021. O Sistema de Registro de Preços permite adquirir 1 unidade em 2026, com o recurso disponível, e 2 unidades em 2027, conforme a disponibilidade orçamentária do exercício.
5. **Alinhada ao planejamento.** A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual, em linha com o Plano de Logística Sustentável da Marinha do Brasil, e as providências necessárias para a execução (seção 21) e as contratações correlatas (seção 16) foram identificadas.
6. **Riscos e impactos controláveis.** Os impactos ambientais têm medidas de mitigação definidas (seção 22), e os riscos de execução estão cobertos pela exigência de instalação por assistência técnica autorizada, de garantia mínima de 12 meses e de pagamento somente após o recebimento definitivo.

Diante do exposto, a contratação é viável e adequada para atender à necessidade da Administração, e recomenda-se o prosseguimento do processo com a elaboração do Termo de Referência e a realização de licitação na modalidade pregão eletrônico, pelo Sistema de Registro de Preços.

24. 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.

MONIQUE DIAS PEREIRA DE OLIVEIRA

Membro da comissão de contratação

JOAO LUIS BORBA FERNANDES

Membro da comissão de contratação

Despacho: Aprovo o presente ETP, cuja finalidade é caracterizar e determinar a necessidade da contratação, dando base à confecção do Termo de Referência, atinente ao Pregão Eletrônico n° 90038/2026.

LEONARDO ZAMPA DA SILVA

Autoridade competente

Assinatura Digital Institucional
Monique D. P. de Oliveira
161.***.***-36
18/11/2026 11:37:16 -03 CPF

Assinatura Digital Institucional
João L. B. Fernandes
144.***.***-98
18/11/2026 11:48:26 -03 CPF

Assinatura Digital
Leonardo Z. da Silva
052.***.***-67
19/11/2026 14:05:48 -03