CENTRO DE INSTRUCAO ALMIRANTE GRACA ARANHA

Estudo Técnico Preliminar 114/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63094.002585/2026-68

2. Descrição da necessidade

2.1. A presente demanda visa à aquisição de 01 (uma) unidade de panelão industrial a gás de 500 litros, 02 (duas) unidades de chapa bifeteira industrial a gás, 03 (três) unidades de forno de padaria turbo elétrico, 01 (uma) unidade de forno industrial combinado elétrico, 04 (quatro) unidades de fritador industrial elétrico, 01 (uma) unidade de fogão industrial a gás, 01 (uma) unidade de moedor de carne, 01 (uma) unidade de cortador de frios automático, 01 (uma) unidade de amassadeira, 01 (uma) unidade de modeladora de pão, 01 (uma) unidade de cilindro sovador, 01 (uma) unidade de carrinho plataforma em aço inox, 12 (doze) unidades de cesto de pão, 80 (oitenta) unidades de esteira para pão de 5 (cinco) tiras, 01 (uma) unidade de liquidificador industrial de 4 litros, 01 (uma) unidade de geladeira frost free duplex de 394 litros, 01 (uma) unidade de purificador de água, 01 (uma) unidade de multiprocessador de alimentos, 02 (duas) unidades de torneira de parede com tubo flexível, 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 36 com tampa, 02 (duas) unidades de panela/caçarola industrial nº 40 com tampa e 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 38 com tampa, destinados à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA). A contratação tem por finalidade atender às necessidades operacionais relacionadas ao preparo, processamento, cocção, panificação, conservação, acondicionamento, transporte e produção de refeições em grande escala, contribuindo para o adequado funcionamento das atividades de alimentação desenvolvidas pela Organização Militar e para a manutenção da capacidade operacional da cozinha industrial.

2.2. A aquisição dos equipamentos, materiais e utensílios mostra-se necessária para garantir maior eficiência, segurança, produtividade e qualidade nas diferentes etapas de produção das refeições destinadas ao efetivo atendido pelo CIAGA. O panelão industrial será empregado na preparação, em grande volume, de alimentos como feijão, arroz, caldos, molhos e demais preparações compatíveis com sua utilização; as chapas bifeteiras serão utilizadas na preparação de carnes, hambúrgueres, ovos, legumes grelhados e outros alimentos que demandem cocção em superfície aquecida; o forno industrial combinado possibilitará a execução de diferentes métodos de cocção, contribuindo para maior produtividade e padronização das preparações; e os fornos de padaria turbo atenderão às atividades de produção de pães e demais produtos de panificação.

2.2.1. O fogão industrial a gás será destinado ao preparo de diversas preparações que demandem cocção convencional, complementando a estrutura produtiva da cozinha; os fritadores industriais elétricos permitirão a realização de frituras em volume compatível com a demanda institucional, com maior controle e padronização do processo; o moedor de carne permitirá o processamento adequado das carnes utilizadas nas preparações; e o cortador de frios automático possibilitará maior rapidez, uniformidade e segurança no fracionamento dos produtos utilizados nas atividades de alimentação.

2.2.2. Os equipamentos destinados à panificação, compreendendo a amassadeira, a modeladora de pão e o cilindro sovador, permitirão aprimorar e ampliar as etapas de preparo, processamento e modelagem das massas, proporcionando maior produtividade, padronização e uniformidade dos produtos panificados produzidos na cozinha industrial. Os cestos de pão e as esteiras para pão de 5 (cinco) tiras complementarão a estrutura de produção e acondicionamento dos produtos de panificação, contribuindo para maior organização, agilidade e eficiência nas etapas de preparo e forneamento. O carrinho plataforma em aço inox será empregado no transporte e movimentação de materiais e produtos no ambiente da cozinha industrial, proporcionando melhores condições para o deslocamento de cargas e maior eficiência no fluxo operacional.

2.2.3. O liquidificador industrial de 4 litros e o multiprocessador de alimentos serão empregados no processamento, trituração, mistura e preparo de diferentes gêneros alimentícios e preparações, contribuindo para maior agilidade, padronização e produtividade nas atividades desenvolvidas na cozinha industrial. A geladeira frost free duplex será destinada à conservação adequada de gêneros alimentícios e demais produtos que necessitem de armazenamento sob refrigeração, contribuindo para a manutenção das condições adequadas de conservação dos alimentos. O purificador de água será utilizado para disponibilização de água adequada ao consumo, enquanto a torneira de parede com tubo flexível contribuirá para a execução das atividades de higienização, lavagem e manipulação realizadas nos ambientes da cozinha.

2.2.4. As caçarolas e panelas industriais com tampa serão utilizadas no preparo, cocção e acondicionamento temporário de diferentes preparações em quantidade compatível com as necessidades operacionais da cozinha industrial, contribuindo para a ampliação da capacidade produtiva, a organização das atividades e a adequada execução das etapas de preparo das refeições.

2.2.5. A renovação, ampliação e modernização do parque de equipamentos, materiais e utensílios da cozinha industrial mostram-se necessárias para assegurar a continuidade das atividades de alimentação, reduzir a ocorrência de interrupções decorrentes de falhas, desgaste ou insuficiência de equipamentos e materiais, proporcionar melhores condições de trabalho aos manipuladores e manter capacidade produtiva compatível com as necessidades da Organização Militar. A contratação enquadra-se como aquisição de bens permanentes e materiais de apoio às atividades produtivas, sendo pontual e essencial para a modernização, complementação e manutenção da infraestrutura de apoio logístico do CIAGA. O fornecimento deverá contemplar, quando aplicável, a entrega, instalação, montagem, regulagem, testes de funcionamento e todos os acessórios, componentes e materiais necessários à completa instalação e ao pleno funcionamento dos equipamentos.

2.3. O quantitativo total requisitado corresponde à aquisição de 01 (uma) unidade de panelão industrial a gás de 500 litros, 02 (duas) unidades de chapa bifeteira industrial a gás, 03 (três) unidades de forno de padaria turbo elétrico, 01 (uma) unidade de forno industrial combinado elétrico, 04 (quatro) unidades de fritador industrial elétrico, 01 (uma) unidade de fogão industrial a gás, 01 (uma) unidade de moedor de carne, 01 (uma) unidade de cortador de frios automático, 01 (uma) unidade de amassadeira, 01 (uma) unidade de modeladora de pão, 01 (uma) unidade de cilindro sovador, 01 (uma) unidade de carrinho plataforma em aço inox, 12 (doze) unidades de cesto de pão, 80 (oitenta) unidades de esteira para pão de 5 (cinco) tiras, 01 (uma) unidade de liquidificador industrial de 4 litros, 01 (uma) unidade de geladeira frost free duplex de 394 litros, 01 (uma) unidade de purificador de água, 01 (uma) unidade de multiprocessador de alimentos, 02 (duas) unidades de torneira de parede com tubo flexível, 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 36 com tampa, 02 (duas) unidades de panela/caçarola industrial nº 40 com tampa e 02 (duas) unidades de caçarola industrial nº 38 com tampa. Os quantitativos foram definidos com base nas necessidades operacionais da cozinha industrial do CIAGA, considerando o elevado volume de refeições produzidas, a diversidade das etapas envolvidas no processo produtivo, a necessidade de manutenção da continuidade do serviço durante eventuais indisponibilidades de equipamentos e materiais e a capacidade produtiva necessária ao atendimento do efetivo da Organização Militar.

2.3.1. A aquisição do conjunto de equipamentos, materiais e utensílios permitirá estruturar adequadamente as diferentes etapas da produção de refeições, abrangendo o processamento dos gêneros alimentícios, a cocção convencional e em grande volume, o preparo em chapas, a fritura, a produção e o processamento de massas, a fabricação de produtos de panificação, o processamento de carnes e frios, a conservação de alimentos, a preparação e processamento de gêneros, a higienização e manipulação, bem como a movimentação e o acondicionamento dos produtos. Dessa forma, a contratação mostra-se essencial para garantir maior eficiência operacional, produtividade, segurança e qualidade na produção das refeições, bem como para reduzir a dependência de equipamentos e materiais sujeitos a desgaste decorrente do uso contínuo e assegurar maior confiabilidade à infraestrutura da cozinha industrial.

2.4. Para esclarecimentos de dúvidas dos Licitantes e envio das propostas para análise, o contato principal no CIAGA é o Primeiro-Tenente Ighor Almeida Fitzner do Nascimento, Encarregado da Divisão de Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail ighor.almeida@marinha.mil.br ou pelo telefone (21) 3505-3100. O segundo contato é o Primeiro-Sargento Gabriel Rodrigues Loureiro, Fiel de Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail gabriel.loureiro@marinha.mil.br ou pelo telefone de mesmo número.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	1º Ten (RM2-S) FITZNER
DIVISÃO DE MUNICIAMENTO	3ºSG-CO SALES

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, deverão ser atendidos os seguintes requisitos, com base no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis e na legislação aplicável:

4.2. A empresa contratada deverá observar, quando aplicável às características de cada equipamento, os seguintes requisitos de sustentabilidade:

4.2.1. Os equipamentos deverão ser constituídos por materiais compatíveis com sua utilização em ambiente de cozinha industrial, apresentando resistência mecânica, durabilidade e resistência à corrosão adequadas às condições de uso previstas, devendo ser observadas as especificações técnicas e normas aplicáveis a cada equipamento.

4.2.2. Os equipamentos que possuam classificação de eficiência energética ou etiqueta de desempenho energético regulamentada no âmbito do Programa Brasileiro de Etiquetagem (PBE) deverão atender à classificação mínima de eficiência energética estabelecida nas especificações técnicas do objeto, sendo exigida, quando aplicável, a correspondente Etiqueta Nacional de Conservação de Energia (ENCE) e, quando prevista para a categoria do equipamento, a certificação ou identificação de eficiência energética pertinente.

4.2.3. Os equipamentos elétricos deverão atender às normas técnicas e aos requisitos de segurança elétrica aplicáveis à sua categoria, inclusive quanto à tensão, potência, instalação e funcionamento, conforme especificações técnicas estabelecidas para cada item.

4.2.4. Os equipamentos alimentados por gás combustível deverão atender às normas técnicas e aos requisitos de segurança aplicáveis ao tipo de equipamento e ao combustível utilizado, especialmente quanto à instalação, funcionamento e segurança na utilização do gás.

4.2.5. Os materiais e componentes empregados na fabricação dos equipamentos deverão atender às normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT) aplicáveis a cada produto, bem como aos demais requisitos legais e regulamentares pertinentes.

4.2.6. A contratada deverá fornecer aos seus empregados os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) adequados e necessários à execução das atividades de entrega, movimentação, montagem, instalação e testes dos equipamentos, quando tais atividades integrarem o objeto da contratação.

4.2.7. As embalagens e os resíduos decorrentes do fornecimento, montagem e instalação dos equipamentos deverão ser segregados, acondicionados, recolhidos e destinados de forma ambientalmente adequada, observando-se a legislação ambiental vigente e, quando aplicável, a logística reversa e as demais disposições relativas ao gerenciamento de resíduos sólidos.

4.2.8. A contratada deverá evitar a geração desnecessária de resíduos durante as atividades de entrega, montagem e instalação, adotando medidas de racionalização do uso de materiais e de adequada organização das atividades.

4.2.9. O liquidificador industrial deverá possuir o Selo Ruído, conforme os requisitos e limites aplicáveis à respectiva categoria, nos termos da regulamentação vigente do Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO) e do Conselho Nacional do Meio Ambiente (CONAMA), devendo a comprovação ser exigida na forma estabelecida no Termo de Referência.

4.2.10. Para o liquidificador industrial, deverá ser verificada a regularidade do fabricante ou importador no Cadastro Técnico Federal de Atividades Potencialmente Poluidoras e Utilizadoras de Recursos Ambientais (CTF/APP),

conforme o enquadramento da atividade e as exigências da legislação ambiental vigente, devendo ser apresentada a documentação comprobatória pertinente quando legalmente exigível.

4.3. Na definição das especificações dos equipamentos, deverão ser considerados, sempre que tecnicamente aplicáveis e devidamente compatíveis com o objeto, critérios objetivos relacionados à durabilidade, eficiência no uso de recursos, possibilidade de manutenção e substituição de componentes e destinação ambientalmente adequada ao final da vida útil.

4.4. Para os equipamentos que possuam programa de etiquetagem ou classificação oficial de eficiência energética aplicável, será exigido o atendimento à classe mínima de eficiência energética definida nas especificações técnicas do respectivo item, vedada a aceitação de equipamento em classe inferior à estabelecida pela Administração.

4.5. Deverão ser observadas as normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), os regulamentos técnicos e demais requisitos de segurança e desempenho aplicáveis aos equipamentos, considerando suas características específicas, especialmente aqueles relacionados à segurança elétrica, utilização de gás combustível, eficiência energética, instalação, operação e manutenção.

4.6. Quando houver necessidade de montagem, instalação ou testes de funcionamento, a contratada deverá disponibilizar as condições e os recursos necessários à verificação da conformidade dos equipamentos, incluindo a realização dos testes operacionais pertinentes, sem ônus adicional para a Administração.

4.7. Os equipamentos deverão ser acompanhados dos respectivos manuais de operação, instalação, manutenção e segurança, em língua portuguesa, quando fornecidos pelo fabricante, bem como dos documentos e certificados exigidos pela legislação ou pelos regulamentos técnicos aplicáveis ao respectivo equipamento.

4.8. Os critérios de sustentabilidade previstos neste Estudo Técnico Preliminar deverão ser incorporados às especificações técnicas e aos demais documentos da contratação, naquilo que for aplicável a cada equipamento, de forma objetiva, proporcional e passível de verificação pela Administração, incluindo os requisitos de eficiência energética, segurança, controle de ruído e regularidade ambiental, conforme a categoria do equipamento e a legislação vigente.

Subcontratação

4.9. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia

4.10. O prazo de garantia contratual dos bens, complementar à garantia legal, será de, no mínimo, 12 (doze) meses, ou pelo prazo fornecido pelo fabricante, se superior, contado a partir do primeiro dia útil subsequente ao recebimento definitivo do objeto.

4.11. Caso o prazo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia pelo período restante.

4.12. A garantia será prestada visando manter os equipamentos em perfeitas condições de funcionamento, sem qualquer ônus adicional para a Administração.

4.13. A garantia abrangerá a realização de manutenção corretiva dos equipamentos pelo próprio contratado ou por assistência técnica autorizada.

4.14. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada à correção de defeitos apresentados pelos equipamentos, compreendendo substituição de peças e componentes, regulagens, ajustes, reparos e demais intervenções necessárias ao restabelecimento de suas condições normais de funcionamento.

4.15. As peças e componentes substituídos durante o período de garantia deverão ser novos, de primeiro uso, originais ou compatíveis com as especificações do fabricante, e possuir padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos componentes originalmente instalados.

4.16. Após notificação da Contratante, o contratado deverá realizar o reparo ou substituição do equipamento no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas úteis, quando tecnicamente possível, ou apresentar cronograma de atendimento devidamente justificado.

4.17. O prazo poderá ser prorrogado uma única vez, mediante solicitação escrita e devidamente justificada pelo contratado, desde que aceita pela Administração.

4.18. Quando o reparo exigir prazo superior ao previsto, o contratado deverá, sempre que tecnicamente possível, disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior, para utilização provisória pela Administração, de modo a minimizar impactos sobre a continuidade das atividades da cozinha industrial.

4.19. O não atendimento das obrigações relativas à garantia autorizará a Administração, observados os procedimentos administrativos cabíveis, a adotar as medidas necessárias para execução do reparo ou substituição por terceiros e exigir do contratado o ressarcimento dos custos correspondentes, sem prejuízo das demais medidas previstas no instrumento contratual.

4.20. O transporte, retirada e devolução dos equipamentos ou componentes cobertos pela garantia, quando necessários à realização dos reparos, serão de responsabilidade da contratada, sem ônus adicional para a Administração.

4.21. A garantia legal ou contratual possui prazo de vigência próprio e independente daquele estabelecido para a contratação, permanecendo exigíveis as obrigações dela decorrentes durante todo o respectivo período de cobertura.

Vistoria

4.22. A realização de vistoria prévia não é obrigatória, considerando tratar-se predominantemente de fornecimento de bens. Entretanto, tendo em vista que determinados equipamentos poderão demandar instalação e conexão às redes elétrica, hidráulica ou de gás existentes, conforme as características de cada item, será assegurado aos interessados o direito de realizar visita técnica aos locais destinados à instalação, a fim de conhecer previamente as condições e peculiaridades existentes.

4.22.1. Para informações e agendamento da vistoria, o contato principal no CIAGA é o Primeiro-Tenente Ighor Almeida Fitzner do Nascimento, Encarregado da Divisão de Municiamento, que pode ser contatado pelo e-mail ighor.almeida@marinha.mil.br ou pelo telefone (21) 3505-3100. O segundo contato é o Primeiro-Sargento Gabriel Rodrigues Loureiro, Fiel de Municiamento, que poderá ser contatado pelo e-mail gabriel.loureiro@marinha.mil.br ou pelo mesmo telefone.

4.22.2. Durante a visita técnica, o interessado poderá verificar as condições de acesso, movimentação e posicionamento dos equipamentos, bem como a infraestrutura existente para alimentação elétrica, fornecimento de gás, abastecimento e escoamento de água e demais condições que possam interferir na instalação e no pleno funcionamento dos itens, conforme aplicável.

4.22.3. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá declarar formalmente possuir pleno conhecimento das condições necessárias à entrega, instalação e funcionamento dos equipamentos, não podendo alegar posteriormente desconhecimento de condições que poderiam ter sido verificadas previamente.

4.22.4. A não realização da vistoria não poderá fundamentar alegações posteriores de desconhecimento das condições de acesso, entrega, instalação ou funcionamento dos equipamentos, cabendo ao contratado assumir as obrigações necessárias ao integral cumprimento do objeto, nos termos estabelecidos no Termo de Referência.

Amostra

4.23. Caso a compatibilidade dos equipamentos ofertados com as especificações técnicas exigidas não possa ser aferida exclusivamente por meio das informações constantes da proposta, o Agente da Contratação poderá exigir a apresentação de catálogo técnico, ficha técnica, manual do fabricante ou documentação equivalente referente aos equipamentos ofertados.

4.23.1. A documentação apresentada deverá permitir a identificação do fabricante e do modelo ofertado e comprovar o atendimento integral às especificações mínimas estabelecidas no Termo de Referência, especialmente quanto à capacidade, dimensões, materiais construtivos, fonte de alimentação, potência, desempenho e demais características técnicas aplicáveis a cada item.

4.23.2. Não sendo comprovado o atendimento às especificações técnicas mínimas exigidas para o respectivo item, a proposta será recusada.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O mercado de fornecimento de equipamentos para cozinhas industriais e panificação possui capacidade de atender integralmente à presente contratação, existindo diversos fabricantes, distribuidores e empresas especializadas na comercialização de equipamentos destinados ao preparo, cocção, processamento, panificação, transporte e produção de alimentos em grande escala, compatíveis com as necessidades do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

5.2. A equipe responsável pela elaboração deste estudo, após prospecção e análise das alternativas disponíveis, concluiu que existem fornecedores especializados aptos a fornecer os equipamentos e materiais demandados, compreendendo panelão industrial a gás, chapas bifeteiras industriais a gás, forno industrial combinado elétrico, fornos de padaria turbo elétricos, fogão industrial a gás, fritadores industriais elétricos, moedor de carne, cortador de frios automático, amassadeira, modeladora de pão, cilindro sovador, carrinho plataforma em aço inox, cestos de pão e esteiras para pães de 5 (cinco) tiras, observadas as especificações técnicas, os requisitos de segurança e os padrões de desempenho exigidos para utilização em cozinha industrial.

5.3. A contratação não apresenta restrição relevante à competitividade, tendo em vista que os equipamentos e materiais a serem adquiridos possuem características usualmente encontradas no mercado de equipamentos para cozinhas industriais e panificação, existindo diferentes fabricantes, distribuidores e fornecedores capazes de atender às exigências da Administração, observadas as especificidades técnicas estabelecidas para cada item.

5.4. A presente contratação enquadra-se como aquisição de bens permanentes e materiais de apoio às atividades de produção de alimentos, de caráter pontual, nos termos da Lei nº 14.133/2021, uma vez que os equipamentos e materiais possuem padrões de desempenho e qualidade que podem ser objetivamente definidos com base em especificações usuais de mercado.

5.5. Verifica-se a existência de número suficiente de fornecedores especializados na fabricação, distribuição e comercialização de equipamentos e materiais destinados a cozinhas industriais e estabelecimentos de produção de alimentos, possibilitando adequada competitividade e atendimento à demanda da Administração.

5.6. O levantamento de mercado foi realizado mediante consulta a fontes oficiais de contratações públicas, especialmente ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e ao Painel de Preços, com o objetivo de identificar contratações similares, soluções disponíveis, condições de fornecimento e parâmetros de preços praticados pela Administração Pública para equipamentos e materiais de natureza semelhante aos pretendidos.

Das Soluções

5.7. Solução 1 – Buscar atas de registro de preços vigentes ou intenções de registro de preços (IRP) disponíveis que contemplem os equipamentos e materiais destinados à cozinha industrial pretendidos, com especificações e quantitativos compatíveis com as necessidades do CIAGA, avaliando-se a possibilidade de utilização dos instrumentos disponíveis pela Administração.

5.8. Solução 2 – Realizar processo licitatório próprio para aquisição dos equipamentos e materiais destinados à cozinha industrial, incluindo, quando aplicável, o fornecimento de acessórios e materiais, instalação, montagem, regulagem, testes de funcionamento e demais condições necessárias à completa instalação e à plena utilização dos equipamentos.

Da Análise

5.9. Solução 1 – Não foram identificadas atas de registro de preços vigentes que contemplassem, de forma satisfatória, o conjunto de equipamentos e materiais, as especificações técnicas e os quantitativos necessários ao atendimento integral da demanda do CIAGA, considerando a diversidade dos itens pretendidos e suas respectivas características de capacidade, dimensões, potência, fonte de alimentação, materiais construtivos, desempenho e demais requisitos operacionais necessários à utilização na cozinha industrial.

5.10. Solução 2 – Mostra-se plenamente viável a realização de processo licitatório próprio, permitindo à Administração estabelecer com precisão as especificações técnicas e os quantitativos de cada equipamento e material, bem como as respectivas condições de entrega, instalação, montagem, regulagem e funcionamento, quando aplicáveis. Essa solução possibilita, ainda, estruturar a contratação de modo compatível com as características de cada item e com a infraestrutura existente, favorecendo a competitividade e a seleção das propostas mais vantajosas para a Administração.

Da Conclusão

5.11. Diante da necessidade de renovar, ampliar e modernizar o parque de equipamentos, utensílios e materiais de apoio da cozinha industrial do CIAGA, assegurando capacidade operacional adequada às diferentes etapas de processamento, preparo, cocção, panificação, conservação, movimentação e apoio à produção de alimentos, a solução identificada como mais adequada consiste na realização de processo licitatório próprio para aquisição dos itens relacionados no presente Estudo Técnico Preliminar, compreendendo equipamentos industriais, equipamentos de apoio, utensílios e materiais destinados às atividades de produção e suporte da cozinha, conforme quantitativos e especificações técnicas a serem estabelecidos no Termo de Referência.

5.12. Dessa forma, conclui-se que a realização de processo licitatório próprio constitui a alternativa mais viável e vantajosa para a Administração, por possibilitar a definição precisa das características técnicas de cada equipamento e material, ampliar a competitividade entre os fornecedores, permitir a obtenção das propostas mais vantajosas para os diferentes itens e assegurar o atendimento integral das necessidades operacionais da cozinha industrial do CIAGA, em observância aos princípios da eficiência, economicidade, planejamento e interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Diante da necessidade de aprimorar a infraestrutura operacional da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), a solução adotada por esta Administração, em consonância com as práticas dos Órgãos e Entidades Públicas, consiste na realização de processo licitatório para aquisição dos itens relacionados no presente Estudo Técnico Preliminar, compreendendo equipamentos industriais, equipamentos de apoio, utensílios e materiais destinados às atividades de produção e suporte da cozinha, incluindo, quando aplicável, o fornecimento de todos os acessórios, componentes, manuais e materiais necessários à instalação, montagem, regulagem, testes de funcionamento e demais itens indispensáveis ao pleno funcionamento dos equipamentos, conforme especificações e quantidades que serão estabelecidas no Termo de Referência.

6.2. A necessidade da aquisição dos equipamentos, utensílios e materiais foi devidamente demonstrada no item 2 do presente Estudo Técnico Preliminar (ETP), considerando a necessidade de modernização, ampliação e adequação da infraestrutura da cozinha industrial, a substituição e complementação de equipamentos e materiais utilizados nas

atividades de produção, bem como o aumento e a manutenção da capacidade operacional necessária ao atendimento das atividades de alimentação desenvolvidas pelo CIAGA.

6.3. Os requisitos da contratação foram estabelecidos no item 4 deste ETP, contemplando critérios técnicos, operacionais, de segurança e de sustentabilidade necessários ao adequado atendimento da demanda.

6.4. As possíveis soluções para atendimento da necessidade foram analisadas no item 5 deste ETP, sendo verificada a viabilidade da realização de processo licitatório próprio para aquisição dos equipamentos, utensílios e materiais, considerando a disponibilidade dos itens no mercado e a possibilidade de definição objetiva de suas características e especificações.

6.5. Dessa forma, resta evidenciado que a aquisição do conjunto de equipamentos, utensílios e materiais constitui medida essencial para modernizar, ampliar e complementar a infraestrutura da cozinha industrial, aumentar e assegurar a capacidade produtiva, proporcionar maior eficiência nas atividades de preparo, processamento, cocção, panificação, conservação, movimentação e apoio à produção de alimentos, assegurar melhores condições de trabalho aos manipuladores, reduzir riscos de interrupções operacionais decorrentes da indisponibilidade ou insuficiência de equipamentos e materiais e contribuir para a continuidade, qualidade e segurança dos serviços de alimentação prestados pelo CIAGA.

6.6. Considerando a natureza do objeto, caracterizado como aquisição de bens permanentes e materiais de apoio, com especificações técnicas objetivamente definidas e disponíveis no mercado, o processo licitatório será conduzido na modalidade Pregão Eletrônico, em conformidade com a Lei nº 14.133/2021, por se tratar da solução mais adequada, eficiente e alinhada aos princípios da economicidade, da competitividade, do planejamento e da seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. O quantitativo estimado da contratação para atendimento das necessidades do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) corresponde à aquisição dos equipamentos, utensílios e materiais destinados à cozinha industrial, conforme relação e quantitativos apresentados no presente Estudo Técnico Preliminar e detalhados na tabela constante do item 1.1 do Termo de Referência, incluindo, quando aplicável, o fornecimento de todos os acessórios, componentes e materiais necessários à instalação, montagem, regulagem, testes de funcionamento e ao perfeito funcionamento dos equipamentos.

7.2. A estimativa das quantidades foi definida com base em levantamento técnico realizado nas instalações da cozinha industrial do CIAGA, que identificou a necessidade de renovação, ampliação e complementação do parque de equipamentos, utensílios e materiais empregados nas atividades de processamento, preparo, cocção, panificação, conservação, movimentação e apoio à produção de refeições. Foram considerados o elevado volume diário de refeições produzidas, a diversidade de etapas e processos envolvidos na produção, a necessidade de assegurar a continuidade das operações durante eventuais indisponibilidades de equipamentos, a substituição e complementação de bens e utensílios utilizados nas atividades produtivas, o aumento da eficiência operacional e a melhoria das condições de segurança e qualidade no processo de produção das refeições, de modo a garantir o adequado atendimento às necessidades da Organização Militar.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 537.371,81

8.1. Com base na pesquisa de preços realizada, verificou-se que o valor estimado da presente contratação é de R$ 537.371,8197 (quinhentos e trinta e sete mil, trezentos e setenta e um reais, e oitenta e um centavos).

8.2. A estimativa de preços foi realizada em consonância com a Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021, que dispõe sobre os procedimentos administrativos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral. Para tanto, foi adotada metodologia de pesquisa fundamentada nos parâmetros previstos no art. 5º da referida Instrução Normativa, mediante a utilização de uma cesta de preços composta, predominantemente, por valores obtidos no Painel de Preços do Compras.gov.br e, de forma complementar, por pesquisa em fonte eletrônica de mercado, observando-se os critérios de compatibilidade, atualidade e representatividade dos preços coletados.

8.2.1. Foram utilizados valores referentes a contratações públicas similares para aquisição de equipamentos e materiais destinados a cozinhas industriais e atividades de panificação, considerando, conforme aplicável, panelão industrial a gás, chapas bifeteiras industriais, fornos industriais combinados, fornos de padaria, fogão industrial, fritadores industriais, moedor de carne, cortador de frios automático, amassadeira, modeladora de pão, cilindro sovador, carrinho plataforma, cestos de pão e esteiras para pães, buscando-se obter parâmetros de preços compatíveis com as características e especificações dos itens pretendidos pela Administração.

8.2.2. Para um dos itens que compõem o objeto, foi utilizada adicionalmente pesquisa em fonte eletrônica de mercado, em razão da necessidade de obtenção de parâmetro de preço compatível com as características e especificações do item, complementando os dados obtidos por meio das demais fontes consultadas.

8.2.3. Para a definição do valor estimado de cada item, foram utilizadas, conforme a quantidade e a consistência dos valores coletados, as metodologias estatísticas consideradas mais adequadas, podendo ser adotados média, mediana ou menor preço, de acordo com as características da série de preços obtida para cada item, buscando-se minimizar a influência de valores discrepantes e assegurar maior representatividade e confiabilidade à estimativa.

8.2.4. A utilização de diferentes fontes de pesquisa teve por finalidade ampliar a cesta de preços e proporcionar maior representatividade dos valores praticados no mercado, especialmente diante das características e especificidades dos equipamentos pretendidos, contribuindo para a obtenção de estimativa compatível com os preços de mercado e para a adequada avaliação da vantajosidade da contratação.

8.2.5. Dessa forma, a estimativa apresentada resulta da análise conjunta dos preços coletados nas fontes utilizadas, observadas a compatibilidade das especificações, as condições de fornecimento e as características de cada item, não tendo sido considerados valores manifestamente inexequíveis, excessivamente elevados ou incompatíveis com o objeto pretendido.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A contratação deverá ser realizada com parcelamento do objeto por item, considerando que os equipamentos a serem adquiridos possuem naturezas, funcionalidades, características técnicas e fabricantes distintos, podendo ser fornecidos por diferentes empresas especializadas, sem prejuízo à execução contratual.

9.2. Nos termos do art. 40, inciso V, da Lei nº 14.133/2021, o parcelamento do objeto deve ser adotado sempre que for tecnicamente viável e economicamente vantajoso. No presente caso, a divisão da contratação por itens mostra-se plenamente viável, uma vez que não há interdependência técnica entre os equipamentos que justifique sua aquisição em lote único.

9.3. A adoção do parcelamento proporciona vantagens relevantes para a Administração, dentre as quais destacam-se:

9.3.1. Ampliação da competitividade: possibilita a participação de maior número de fornecedores, inclusive empresas especializadas em apenas determinadas categorias de equipamentos para cozinhas industriais.

9.3.2. Economicidade: favorece a obtenção de propostas mais vantajosas para cada item, permitindo que os fornecedores concorram apenas nos equipamentos de sua especialidade.

9.3.3. Especialização técnica: possibilita a aquisição de equipamentos de fabricantes e fornecedores reconhecidos em cada segmento, contribuindo para maior qualidade, desempenho, confiabilidade e durabilidade dos bens adquiridos.

9.3.4. Flexibilidade na contratação: permite que eventual insucesso na contratação de determinado item não inviabilize a aquisição dos demais equipamentos necessários à modernização da cozinha industrial.

9.4. Dessa forma, conclui-se que o parcelamento do objeto por item mostra-se técnica e economicamente mais vantajoso para a Administração, atendendo aos princípios da eficiência, da economicidade, da competitividade e da seleção da proposta mais vantajosa, previstos na Lei nº 14.133/2021.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não há contratações correlatas e/ou interdependentes em andamento.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Em relação ao alinhamento aos planos instituídos pelo órgão, a contratação em tela coaduna-se com o Planejamento Estratégico Organizacional do CIAGA – PEO (2023–2026), tendo em vista que um dos macroprocessos desenvolvidos por este Centro de Instrução é o Apoio à Execução do Ensino Profissional Marítimo, o qual compreende a disponibilização da infraestrutura necessária ao funcionamento das atividades de alimentação, alojamento, pagamento, limpeza, recursos instrucionais, manutenção das instalações, transporte, saúde, segurança, eventos culturais, esportivos, sociais, recreativos e religiosos, entre outras atividades de apoio. Nesse contexto, a aquisição dos equipamentos, utensílios e materiais destinados à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) contribuirá para a modernização, ampliação e complementação da infraestrutura de alimentação, o aumento e a manutenção da capacidade produtiva, a melhoria das condições operacionais e a continuidade da prestação dos serviços de alimentação desenvolvidos pela Organização Militar. A contratação está prevista no Plano de Contratações Anual (PCA) 2026, estando, portanto, alinhada ao planejamento institucional, em conformidade com o art. 18, inciso I, da Lei nº 14.133/2021.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Os benefícios diretos que o órgão almeja com a presente contratação, nos moldes propostos, são a fiel observância dos princípios estabelecidos nos arts. 5º e 11 da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, especialmente aqueles relacionados à eficiência, ao planejamento, à economicidade e à adequada gestão dos recursos públicos.

12.2. O benefício direto da contratação consiste na modernização e ampliação da capacidade operacional da cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), por meio da disponibilização de equipamentos

industriais adequados às necessidades da Organização Militar, possibilitando maior eficiência, produtividade, segurança, padronização e qualidade nas atividades de processamento, preparo, cocção, panificação e distribuição das refeições destinadas ao efetivo atendido.

12.3. Como benefícios indiretos, destacam-se a melhoria das condições de trabalho dos manipuladores de alimentos, o aumento da produtividade das atividades desenvolvidas na cozinha industrial, a redução da probabilidade de interrupções decorrentes de falhas ou indisponibilidade de equipamentos, a ampliação da vida útil da infraestrutura de apoio alimentar, a preservação da qualidade das refeições fornecidas e o fortalecimento da capacidade logística do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA), contribuindo para o adequado cumprimento de sua missão institucional.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não se vislumbra a necessidade de adoção de providências de adequação significativa de infraestrutura para a instalação dos equipamentos objeto da presente contratação, tendo em vista que a cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) já dispõe de espaço físico, redes de alimentação elétrica e de gás, bem como das demais condições necessárias para a instalação e operação dos equipamentos, observadas as especificações técnicas de cada item.

13.2. O Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) providenciará o suporte necessário à instalação dos equipamentos, disponibilizando as condições operacionais indispensáveis, incluindo os pontos de alimentação elétrica e de gás compatíveis, bem como os demais requisitos técnicos necessários ao adequado funcionamento dos equipamentos a serem fornecidos.

13.3. Caberá à contratada fornecer os equipamentos objeto da contratação, bem como todos os acessórios, componentes, materiais e demais itens necessários à sua completa instalação, quando aplicável, realizando a montagem, os testes de funcionamento e as configurações necessárias, de modo a assegurar a plena operacionalidade dos equipamentos fornecidos, em conformidade com as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. A aquisição dos equipamentos objeto da presente contratação poderá gerar impactos ambientais pontuais, principalmente em razão do consumo de energia elétrica e de gás combustível durante sua operação, bem como da geração de resíduos decorrentes das embalagens dos equipamentos e de eventuais substituições futuras de componentes ao longo de sua vida útil.

14.2. Adicionalmente, a entrega e, quando aplicável, a instalação dos equipamentos poderão gerar resíduos como papelão, plástico, madeira, isopor, metais e demais materiais utilizados no acondicionamento, transporte e montagem, os quais deverão ser devidamente segregados e destinados de forma ambientalmente adequada, em conformidade com a legislação ambiental vigente.

14.3. Nesse sentido, a especificação técnica da contratação deverá contemplar critérios de sustentabilidade e responsabilidade ambiental, exigindo da contratada a correta destinação dos resíduos gerados durante a entrega e, quando aplicável, a instalação dos equipamentos, bem como a observância das normas ambientais, de segurança e das normas técnicas aplicáveis aos equipamentos industriais destinados ao preparo e processamento de alimentos.

14.4. Ressalta-se que a aquisição de equipamentos industriais fabricados com tecnologias mais modernas, maior eficiência energética e melhor desempenho operacional contribuirá para a utilização mais racional dos recursos

energéticos, redução do consumo de energia elétrica e de gás combustível, aumento da vida útil dos equipamentos, diminuição da necessidade de intervenções corretivas e mitigação dos impactos ambientais decorrentes das atividades de preparo, processamento e distribuição de alimentos na cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. A contratação para aquisição de equipamentos, utensílios e materiais destinados à cozinha industrial do Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA) mostra-se plenamente viável sob os aspectos técnico, operacional e econômico, sendo essencial para modernizar, ampliar e complementar a infraestrutura de apoio às atividades de alimentação desenvolvidas pela Organização Militar. A aquisição contribuirá para o aumento e a manutenção da capacidade operacional da cozinha industrial, proporcionando maior eficiência, produtividade, segurança, padronização e qualidade nas atividades de processamento, preparo, cocção, panificação, conservação, movimentação e apoio à produção e distribuição das refeições, em consonância com os princípios da eficiência, da economicidade, do planejamento e do interesse público previstos na Lei nº 14.133/2021.

15.2. Os estudos técnicos preliminares evidenciaram que a solução proposta é compatível com as necessidades operacionais do CIAGA, que existem fornecedores aptos a atender às especificações técnicas exigidas para os equipamentos, utensílios e materiais objeto da contratação, que há disponibilidade desses bens no mercado e que a contratação encontra-se alinhada ao planejamento institucional. Diante disso, conclui-se que a aquisição pretendida é técnica e economicamente viável, mostrando-se a solução mais adequada para assegurar a modernização, ampliação e adequação da infraestrutura da cozinha industrial, bem como a continuidade, a qualidade e a eficiência dos serviços de alimentação prestados pelo Centro de Instrução Almirante Graça Aranha (CIAGA).

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

gov.br
Documento assinado digitalmente
DIEGO DE OLIVEIRA SALES
Data: 17/11/2026 16:09:48-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

DIEGO DE OLIVEIRA SALES

Equipe de apoio

gov.br
Documento assinado digitalmente
IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO
Data: 17/11/2026 15:56:01-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

IGHOR ALMEIDA FITZNER DO NASCIMENTO

Equipe de apoio

Documento assinado digitalmente
gov.br
RONALDO BASTOS PARAQUETT
Data: 24/11/2026 13:19:02-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

RONALDO BASTOS PARAQUETT

Autoridade competente