

CENTRO DE MUNICAO DA MARINHA

Estudo Técnico Preliminar 5/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63019.000254/2026-96

2. Descrição da necessidade

A necessidade de aquisição de equipamentos pelo Centro de Munição da Marinha e demais órgãos participantes do Sistema de Registro de Preços (SRP) decorre da demanda contínua por modernização das estruturas de alimentação. As unidades necessitam de meios adequados para garantir o preparo de refeições em grande escala, com regularidade e eficiência. A ampliação das capacidades operacionais torna-se essencial diante do volume de pessoal atendido diariamente. Soma-se a isso a necessidade de padronização dos processos produtivos. Tal contexto exige a substituição e complementação dos equipamentos existentes.

Observa-se a necessidade de equipamentos específicos para as etapas de preparo e processamento de alimentos, batedeiras, amassadeiras, masseiras e modeladoras são indispensáveis para a produção de massas em quantidade e com uniformidade. Processadores, cortadores e moedores atendem à exigência de agilidade e precisão no tratamento dos insumos. Esses equipamentos reduzem a dependência de processos manuais e aumentam a produtividade das equipes. Além disso, contribuem para a padronização das refeições ofertadas.

Há também a necessidade de equipamentos voltados à cocção e finalização dos alimentos. Fogões industriais, chapas, fornos e micro-ondas são fundamentais para garantir o preparo adequado das refeições. O controle de temperatura e a eficiência térmica são requisitos essenciais nesse processo. Tais recursos permitem atender diferentes tipos de cardápio com qualidade. Dessa forma, assegura-se maior confiabilidade nas atividades de alimentação.

No âmbito da conservação e higienização, evidencia-se a necessidade de freezers, geladeiras industriais e demais equipamentos de refrigeração. Esses itens são fundamentais para preservar os alimentos dentro dos padrões sanitários exigidos. Equipamentos de lavagem e higienização são igualmente necessários para manter a limpeza e organização dos utensílios. Balcões térmicos e estufas garantem a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição. Esses fatores são indispensáveis para a segurança alimentar.

Por fim, identifica-se a necessidade de equipamentos de apoio que assegurem o pleno funcionamento das rotinas. Cafeteiras, refresqueiras, bebedouros e máquinas de gelo atendem ao fornecimento contínuo de bebidas. Balanças, descascadores e amaciadores auxiliam no controle, preparo e ganho de produtividade. A utilização de materiais resistentes, como o aço inoxidável, atende às exigências de durabilidade e higiene. O uso do SRP mostra-se necessário para viabilizar aquisições de forma ágil, econômica e padronizada.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
CENTRO DE MUNIÇÃO DA MARINHA	LUIS FELIPE GUIMARAES LIMA
CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO E OPERAÇÕES ADUANEIRAS DA MARINHA	MATHEUS VARGAS MIRANDA
CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE UNIFORMES DO COMANDO DO 1º DISTRITO NAVAL	PAULO CESAR AMADOR NETO
CENTRO DE DISTRIBUIÇÃO DE UNIFORMES DA BASE DE	

ABASTECIMENTO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO	MARCO ANTONIO DA ROCHA
CENTRO DE OBTENÇÃO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO - COMRJ	SAULO DE CARVALHO DOS SANTOS LEAL
CENTRO DE OPERAÇÕES DO ABASTECIMENTO	RAFAEL MOREIRA DA SILVA
DEPÓSITO DE COMBUSTÍVEIS DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO	LUCAS RAMOS DE OLIVEIRA
DEPÓSITO DE FARDAMENTO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO	MARCELO LEONINO PEREIRA VOGADO
DEPÓSITO DE MATERIAL DE SAÚDE DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO	DANIEL FERNANDES DE ARAUJO SANTOS
DEPÓSITO DE SOBRESSALENTE DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO	CÉSAR MUNIZ DE CARVALHO
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO DA MARINHA	ALANA SAMPAIO B. DA C. RABELLO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Os requisitos básicos da contratação encontram-se detalhadamente descritos nas especificações dos itens constantes no Termo de Referência, nas quais estão estabelecidas as características técnicas mínimas, capacidades, dimensões, materiais, tensões de alimentação, desempenho esperado e demais condições necessárias para atendimento da demanda da Administração.

Complementarmente, a contratação deverá observar requisitos gerais que assegurem a qualidade, a durabilidade e a eficiência dos equipamentos a serem fornecidos. Nesse sentido, os bens deverão apresentar adequado padrão de qualidade, ser novos, de primeiro uso, e estar em conformidade com as normas técnicas aplicáveis, inclusive aquelas expedidas por órgãos reguladores e de certificação, quando cabível. Sempre que aplicável, deverá ser exigida certificação de conformidade, como aquelas relacionadas à segurança elétrica e ao desempenho, bem como atendimento a requisitos do INMETRO.

Os equipamentos deverão atender a critérios de eficiência energética, priorizando modelos que apresentem menor consumo de energia, compatíveis com programas de etiquetagem e classificação energética, quando disponíveis, de modo a reduzir custos operacionais e impactos ambientais ao longo de sua vida útil. Para equipamentos de refrigeração, deverá ser observada a utilização de gases refrigerantes que atendam à legislação ambiental vigente e que apresentem menor potencial de impacto ambiental.

Também deverão ser observados requisitos de ergonomia, segurança e facilidade de operação, garantindo que os equipamentos possam ser utilizados de forma segura pelos usuários, com dispositivos de proteção, estabilidade estrutural e comandos de fácil manuseio. A contratada deverá assegurar que todos os itens sejam entregues em perfeitas condições de funcionamento, devidamente montados e instalados, quando aplicável, incluindo todos os acessórios necessários ao seu pleno funcionamento.

Adicionalmente, deverá ser exigida garantia mínima compatível com o tipo de equipamento, bem como a disponibilidade de assistência técnica, peças de reposição e suporte durante o período de garantia. Os equipamentos deverão ser projetados para permitir manutenção preventiva e corretiva de forma viável, contribuindo para sua maior vida útil.

No que se refere à sustentabilidade, deverão ser observadas boas práticas relacionadas à redução de impactos ambientais, incluindo a utilização de materiais duráveis, possibilidade de reciclagem, e adequada destinação de resíduos gerados durante a entrega, instalação e eventual substituição dos equipamentos.

Por fim, a contratação deverá prever prazos adequados de entrega e instalação, bem como critérios de aceitação baseados na verificação do atendimento integral às especificações técnicas e ao pleno funcionamento dos equipamentos, garantindo que a solução atenda de forma eficiente às necessidades da Administração.

5. Levantamento de Mercado

5.1 Análise das Alternativas Possíveis

Para atendimento da demanda identificada, foram consideradas as seguintes alternativas:

5.1.1. Aquisição por contratação direta (dispensa ou inexigibilidade)

Essa alternativa foi analisada, porém não se mostra viável, uma vez que os itens a serem adquiridos possuem ampla oferta no mercado, com diversos fornecedores aptos a atender à demanda. Dessa forma, não se configuram os requisitos legais para dispensa ou inexigibilidade, além de não garantir a obtenção da proposta mais vantajosa para a Administração.

5.1.2. Aquisição por meio de licitação convencional (pregão sem SRP ou concorrência)

A realização de licitação tradicional com contratação imediata atenderia a uma demanda específica e pontual. Contudo, essa alternativa apresenta limitações quando há necessidade de aquisições frequentes ou parceladas ao longo do tempo, podendo gerar:

- Estoques excessivos ou insuficientes;
- Maior risco de desperdício;
- Necessidade de repetição de procedimentos licitatórios, aumentando custos administrativos.

5.1.3. Utilização de atas de registro de preços de outros órgãos (adesão – “carona”)

Embora possa trazer celeridade, essa alternativa depende da existência de atas compatíveis com o objeto e quantitativos necessários, o que nem sempre ocorre. Além disso, há riscos quanto à adequação técnica dos itens registrados e à vantajosidade econômica, bem como limitações legais e operacionais quanto à adesão.

5.1.4. Aquisição por meio do Sistema de Registro de Preços (SRP) com pregão

Essa alternativa permite registrar preços para futuras e eventuais aquisições, conforme a necessidade da Administração, sem obrigatoriedade de contratação imediata do quantitativo total estimado.

5.2 Justificativa Técnica e Econômica da Solução Escolhida

A adoção do **Sistema de Registro de Preços (SRP)**, operacionalizado por meio de **pregão**, mostra-se a solução mais adequada sob os aspectos técnico e econômico, pelos seguintes motivos:

5.2.1. Justificativa técnica

- Possibilita aquisições parceladas, de acordo com a demanda real;
- Adequa-se a objetos padronizados e de natureza comum, amplamente disponíveis no mercado;
- Reduz riscos de desabastecimento ou excesso de estoque;
- Confere maior flexibilidade e eficiência na gestão dos recursos;
- Permite maior competitividade entre fornecedores, especialmente no pregão eletrônico.

5.2.2. Justificativa econômica

- Redução de custos administrativos, ao evitar múltiplos processos licitatórios;
- Ganho de escala, com potencial redução de preços unitários;
- Eliminação de custos com armazenagem desnecessária;
- Possibilidade de contratação somente quando houver necessidade e disponibilidade orçamentária;
- Maior eficiência na aplicação dos recursos públicos.

5.3. Conclusão

Diante da análise das alternativas, conclui-se que a solução mais vantajosa para a Administração é a **realização de licitação na modalidade pregão, sob o Sistema de Registro de Preços (SRP)**, por atender de forma mais eficiente às necessidades identificadas, garantindo economicidade, flexibilidade operacional e conformidade com a legislação vigente.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 Descrição da Solução

A solução proposta consiste na **realização de procedimento licitatório na modalidade pregão, preferencialmente eletrônico, utilizando o Sistema de Registro de Preços (SRP)**, visando ao registro formal de preços para futuras e eventuais aquisições dos itens demandados.

O **Sistema de Registro de Preços (SRP)** é um conjunto de procedimentos destinados ao registro formal de preços relativos à prestação de serviços ou aquisição de bens, para contratações futuras, conforme a necessidade da Administração Pública. Nesse modelo, não há obrigatoriedade de contratação imediata dos quantitativos estimados, permitindo maior flexibilidade na gestão das aquisições.

A licitação será conduzida na modalidade **pregão**, por se tratar de bens/serviços comuns, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, possibilitando julgamento pelo critério de menor preço ou maior desconto.

Como resultado do certame, será formalizada uma **Ata de Registro de Preços (ARP)**, na qual serão registrados os fornecedores vencedores, os preços, as condições de fornecimento, os prazos e demais obrigações. A vigência da ata permitirá que a Administração realize contratações futuras por meio de instrumentos específicos (como empenho ou contrato), conforme a demanda e disponibilidade orçamentária.

A solução contempla ainda: Definição clara das especificações técnicas dos itens; Estimativa de consumo baseada em histórico e/ou projeção de demanda; Possibilidade de participação de múltiplos fornecedores, ampliando a competitividade; Gestão eficiente dos pedidos, com entregas parceladas; e Acompanhamento e fiscalização contratual para garantia da qualidade dos itens fornecidos.

Dessa forma, a solução proposta assegura **economicidade, eficiência, padronização e continuidade no atendimento das necessidades administrativas**, reduzindo riscos de desabastecimento e evitando a formação de estoques excessivos.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PDM/ CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Batedeira Industrial Material Corpo: Aço Carbono , Capacidade: 20 L, Potência Motor: 1/2 CV, Quantidade Velocidade: 6, Alimentação: 110/220 V, Acessórios: 3 Batedores Tipo Espiral, Raquete E Globo	483296	UN	3
	Masseira Tipo: Cilindro Sovador , Capacidade: 120 A 900 KG/H, Tensão			

2	Alimentação: 220/380 V, Aplicação: Massas Alimentícias , Potência Motor 8 HP, Características Adicionais: Espessura Da Massa: 6 A 38 Mm	615701	UN	2
3	Cortador Elétrico Frios Material: Aço Inoxidável , Tensão: 220 V, Diâmetro Disco: 300 MM, Potência Motor: 0,33 C	445256	UN	4
4	Sanduicheira Material: Aço Inoxidável , Tensão: 220 V, Potência: 750 W, Características Adicionais: Chapas Revestidas Com Teflon, Tipo Grill	605389	UN	24
5	Chapa Sanduicheira Elétrica Prensa Lisa, Potência: 2500W, Tensão: 220V /110V, Estrutura em aço inox escovado, Características adicionais: Termostato para controle com 6 opções de temperatura / Prensa com limitador de fechamento ajustável	317762	UN	12
6	Cafeteira Elétrica Material: Aço Inoxidável , Capacidade: 50 L, Voltagem: 110/220 V, Características Adicionais: Com 2 Depósitos	423374	UN	6
7	Cafeteira Elétrica Material: Aço Inoxidável Capacidade: 1,2 L Voltagem: 220 V Características Adicionais: Termostato/Resistência Blindada/Visor /Sapatas Anti Potência: 800 W	470922	UN	33

8	Moedor De Carne Industrial Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Bandeja: Aço Inoxidável , Características Adicionais: 220 Volts, Boca 22 , Capacidade Moagem: 300 KG/H, Potência Motor: 1,25 HP	451437	UN	3
9	Processador Alimentos Material Corpo: Alumínio Fundido , Material Externo: Aço Inoxidável , Material Tampa: Aço Inoxidável , Quantidade Disco: 6 UN, Função Disco: Ralador/Fatiador E Desfiador , Tensão: 110 V, Potência: 1/4 Hp	451441	UN	5
10	Fogão Industrial Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Tipo Acendimento: Manual Tipo Uso: Cozinhar Alimentos Características Adicionais: Sem Forno E Queimador Duplo Quantidade Bocas: 8 UN Aplicação: Alimentação E Nutrição	630698	UN	2
11	Freezer Tipo: Horizontal , Capacidade: 534 L, Quantidade Tampas: 2 UN, Sistema Degelo: Automático , Cor: Branca , Temperatura Operação: -18 E -25° E +1 E +5° ° C, Tensão Alimentação: 110/220 V, Características Adicionais: Dupla Ação, Dreno Frontal E 4 Rodízios	627990	UN	9
12	Amasseira Tipo: Espiral, Material: Aço Inoxidável, Capacidade: 25KG, Tensão Alimentação: 220 V, Aplicação: Elaboração de Massas Para Panificação, Potência Motor: 5 CV, Características Adicionais: Amassar,	445456	UN	2

	Misturar E Sovar Massas; Rotação 270RPM; Dimensões 72x 82x 60cm.			
13	Divisora De Coluna Massa Alimentícia Material Estrutura: Aço Carbono Fundido , Material Navalha: Aço E Teflon, Sistema Acionamento: Alavanca / Manual, Quantidade Divisórias: 30 UN, Acabamento Superficial: Pintura Em Epóxi, Características Adicionais: Uniformidade No Corte, Anti-Aderente, Tampa E Mesa.	304514	UN	2
14	Balcão Térmico para refeitórios, Material: Aço Inoxidável Comprimento: 220 CM Largura: 77 CM Altura: 90 CM Componentes: Tampo Em Granito, Corre Bandeja Características Adicionais: Protetor Salivar, Aquecimento através de Resistência Elétrica em banho maria, Quantidade Recipiente: 6 UN Tipo Recipientes: Gn'S 1/1	615669	UN	6
15	Máquina Lavar Louças Material: Aço Inoxidável Modelo: Profissional, Capacidade: 10 a 15 L, Voltagem: 220 V Potência Motor: 0,75 CV, Características Adicionais: 01 Porta Frontal, Ciclo De 120 Segundos	254479	UN	2

16	Lava-Louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora, Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h, Temperatura 80 a 90 °C	633644	UN	3
17	Forno Microondas Material: Aço Inoxidável Capacidade: 34 a 36 L Potência: 900 a 1.500 W Voltagem: 110 V	622790	UN	23
18	Chapa Assadeira/Fritadeira tipo bifeteira Material: Aço Inoxidável Funcionamento: Gás Voltagem: 220 V Comprimento: 88 CM Largura: 45 CM Altura: 90 CM Características Adicionais: Registro Escoamento Água /Óleo Capacidade: 30 L Material Tacho: Aço Inoxidável	445202	UN	2
19	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150 KG/DIA, Tipo Gelo: Cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: Com rodas; Manual, mangueira, pá e filtro inclusos	484182	UN	7
20	Modeladora de massa para panificação, tipo monofásica, com motor de 1 /5 cv, tensão de alimentação 220v. capacidade de produção de até 15 kg de massa por passada. equipamento com 2rolos amassadores em aço	445803	UN	2

	com cobertura de cromo para maior durabilidade. estrutura robusta e fácil de limpar, ideal para produção contínua de pães e massas.			
21	Liquidificador Industrial, material copo: aço inoxidável, material base: alumínio, largura: 280 mm, altura: 720 mm, peso: 12,50 kg, capacidade: 8 litros, potência motor: 0,50 cv, tensão nominal: 110/220 v, aplicação industrial.	219500	UN	8
22	Liquidificador Industrial; Material Copo: Aço Inoxidável Material Base: Aço Inox Capacidade: 25 L Potência Motor: 1,5 CV Tensão Nominal: 220 V	481373	UN	3
23	Bebedouro de Água; Tipo: Industrial Características Adicionais: 2 Torneiras Geladas Voltagem: 220 V Material Gabinete: Aço Inoxidável Capacidade Água: 50 L	430493	UN	15
24	Forno Industrial, Tipo: Elétrico, Material: Chapa Aço Inoxidável, Tensão Alimentação trifásico: 220 V, Características Adicionais: Combinado Digital Programável, Consumo Energia: 6,5Kw/h, Modelo para 10 Gns	457010	UN	3

25	Descascador Batata Material: Aço Inoxidável Capacidade: 10 KG Potência: 1/2 HP Voltagem: 110/220 V	376259	UN	3
26	Estufa Elétrica Para Cozinha Tipo: Pass-Thru Aquecido, Material: aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira), Capacidade: 24 Gn's 1/1, Voltagem: 220 V, TEMPERATURA: +30 à +75. Com certificação INMETRO Modelo de referência: EF-003	615156	UN	6
27	Estufa Elétrica Para Cozinha, Tipo: Pass-Thru Refrigerado, Material em aço inoxidável, Quantidade De Porta: 2 (frontal e traseira), Capacidade: 24 Gn's 1/1, Temperatura De Trabalho: +2 A +10 °C Voltagem: 220 V, Gás Refrigerante: R134a. Com certificação INMETRO. Modelo de referência RF-051 ESP	615157	UN	5
28	Geladeira Industrial (Refrigerador Alimentos) Temperatura: 1° A + 7° °C Tensão Alimentação: 127 V Características Adicionais: Revestimento Externo Em Aço Inox 430 Quantidade Portas: 4 UN Capacidade: 1.044 L	483276	UN	10
29	Frigobar Capacidade: 100 A 130 L, Tensão Alimentação: 220 V, Cor: Branca, Características Adicionais: Selo Procel, Consumo Máximo: 15 KW /H	486187	UN	18

30	Refresqueira toda em aço inox, material estrutura: aço inoxidável, material depósito: aço inoxidável, tipo: 2 torneiras, capacidade: 30 l, tensão: 220v. potência mínima: 275w. tempo médio para refrigerar: 2h30min. temperatura de resfriamento: 10°C. com bandeja removível. com controle automático de temperatura.	434625	UN	4
31	Balança Industrial Eletrônica 300kg x 50g plataforma inox com coluna (haste) articulada, pesagem máxima: 300 kg. desligamento automático, função de tara sucessiva, saída de dados:rs- 232c(opcional)que permite transferir dados de pesagem a dispositivos externos de automação ou impressoras. robustez e durabilidade, coluna articulada, flexibilidade de manuseio e instalação, flexibilidade no uso de tara, proteção contra interferências e sobrecargas, plataforma de pesagem em aço inox aisi 304, teclado de fácil digitação.garantia de 1 ano. Certificado de qualidade do inmetro.	617857	UN	8
32	Amaciador Eletrico De Carne Material: Aço Inox, Tensão: 127V, Capacidade Mínima: 400KG/H, garantindo a compatibilidade com a rede elétrica da OM.	633858	UN	1

33	Lava-louças Industrial, Estrutura 100% em aço inox AISI 304 e componentes reforçados para uso contínuo, Capacidade de até 60 gavetas por hora e 1.080 pratos por hora. Potência nominal: 6.200 W, Consumo: 3,60 kW/h, Temperatura 80 a 90 °C. (Reservado Para Micro e Pequenas Empresas)	615669	UN	1
34	Máquina Fabricar Gelo Material Gabinete: Aço Inoxidável, Voltagem: 220 V, Capacidade De Produção: 150KG/DIA. Tipo Gelo: cubo; Capacidade do reservatório: 50KG, Adicionais: com rodas; manual, mangueira, pá e filtro inclusos. (Reservado Para Micro e Pequenas Empresas)	633644	UN	1

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 955.898,61

R\$987.835,31 (novecentos e oitenta e sete mil, oitocentos e trinta e cinco reais e trinta e um centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

O parcelamento da contratação mostra-se técnica e economicamente adequado no presente caso, tendo em vista que o objeto consiste na aquisição, montagem e instalação de itens destinados à refeitório e cozinha, os quais apresentam natureza divisível tanto do ponto de vista físico quanto funcional. Os diversos itens que compõem a solução, como equipamentos, mobiliários e acessórios, podem ser fornecidos, montados e instalados de forma independente, sem prejuízo da eficiência ou da qualidade do resultado final, o que evidencia a viabilidade do fracionamento do objeto em parcelas.

Sob o aspecto técnico, o parcelamento permite a ampliação da competitividade do certame, possibilitando a participação de empresas especializadas em diferentes segmentos, como fornecimento de equipamentos de cozinha industrial, mobiliário ou serviços de montagem e instalação. Essa ampliação da concorrência contribui para a obtenção de propostas mais vantajosas, além de favorecer a seleção de fornecedores com expertise específica em cada tipo de item, o que tende a elevar a qualidade da execução contratual. Ademais, o parcelamento possibilita maior flexibilidade na execução, permitindo que a Administração ajuste o cronograma de fornecimento e instalação conforme a disponibilidade do espaço físico e o planejamento interno.

Do ponto de vista econômico, o parcelamento contribui para a otimização dos recursos públicos, uma vez que evita a concentração do objeto em um único fornecedor, o que poderia restringir a competitividade e resultar em preços menos vantajosos. Também reduz riscos contratuais, na medida em que eventuais falhas ou atrasos em uma parcela não comprometem integralmente a execução do objeto. Além disso, permite à Administração realizar contratações de forma gradual, conforme a efetiva necessidade e disponibilidade orçamentária, o que é especialmente relevante em contratações realizadas por meio do Sistema de Registro de Preços.

Importante destacar que o parcelamento será realizado de forma a não comprometer a padronização, a compatibilidade técnica e a integração dos itens a serem fornecidos e instalados, sendo previamente definidos requisitos técnicos mínimos e critérios de aceitação que assegurem a adequada funcionalidade do conjunto. Dessa forma, conclui-se que o parcelamento da contratação é medida que atende ao interesse público, promovendo maior competitividade, economicidade e eficiência, sem prejuízo da qualidade e da plena execução do objeto.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Esta unidade não identificou necessidade de contratações correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

I – O Decreto nº 10.947/2022 regulamenta o inciso VII do caput do art. 12 da Lei nº 14.133/2021 para dispor sobre o Plano de Contratações Anual (PCA) e instruir o Sistema de Planejamento e Gerenciamento de Contratações – PGC. O PCA tem como objetivos: racionalizar as contratações das unidades administrativas de sua competência, por meio da promoção de contratações centralizadas e compartilhadas; garantir o alinhamento com o planejamento estratégico, o plano diretor de logística sustentável e outros instrumentos de governança existentes; subsidiar a elaboração das leis orçamentárias; evitar o fracionamento de despesas; e sinalizar intenções ao mercado fornecedor, de forma a aumentar o diálogo e incrementar a competitividade.

II – As Forças Armadas são dispensadas de cumprirem o Decreto nº 10.947/2022, conforme decreto nº 11.137/2022, sem prejuízo da observância do princípio do planejamento de que trata o art. 5º da Lei nº 14.133/2021.

III – Ressalta-se o alinhamento entre a contratação e a última atualização de planejamento das contratações do decorrente exercício financeiro previsto como subsídio do PAR (Plano de Aplicação de Recursos) para ano de 2026, cuja ferramenta de planejamento de contratações é consubstanciada no Sistema de Acompanhamento Financeiro (SAFIN).

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação para aquisição, montagem e instalação de itens de refeitório e cozinha proporcionará diversos benefícios à Administração, tanto sob o ponto de vista operacional quanto econômico e institucional. A implementação da solução permitirá a adequada estruturação dos ambientes, garantindo melhores condições de preparo, armazenamento e distribuição de alimentos, o que contribui diretamente para a qualidade dos serviços prestados e para o atendimento das normas sanitárias e de segurança aplicáveis.

Além disso, a disponibilização de equipamentos e mobiliários adequados promove maior eficiência nas rotinas de trabalho, reduzindo o tempo de execução das atividades e otimizando o uso dos recursos humanos envolvidos. A padronização dos itens também favorece a organização dos espaços e a manutenção dos equipamentos, resultando em maior durabilidade dos bens e redução de custos com reparos e substituições ao longo do tempo.

Do ponto de vista econômico, a contratação por meio de processo licitatório estruturado, especialmente utilizando o Sistema de Registro de Preços, tende a gerar economia de escala, possibilitando a obtenção de preços mais vantajosos e evitando contratações emergenciais, que normalmente apresentam custos mais elevados. Ademais, a possibilidade de aquisições parceladas permite melhor planejamento orçamentário e financeiro, com contratações realizadas conforme a necessidade efetiva da Administração.

Outro benefício relevante é a melhoria nas condições de trabalho e bem-estar dos usuários e servidores que utilizam os espaços de refeitório e cozinha, proporcionando ambiente mais seguro, funcional e adequado às atividades desenvolvidas. Isso pode refletir positivamente na produtividade e na satisfação dos envolvidos.

Por fim, a contratação contribui para o cumprimento dos princípios da eficiência, economicidade e planejamento nas contratações públicas, assegurando que a Administração disponha de infraestrutura adequada para o desempenho de suas atividades, com maior controle, transparência e qualidade na aplicação dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

No âmbito do presente Estudo Técnico Preliminar, considerando que a solução adotada consiste na realização de procedimento licitatório na modalidade pregão eletrônico, sob o Sistema de Registro de Preços, para aquisição,

montagem e instalação de equipamentos destinados a refeitórios e cozinhas, faz-se necessária a adoção de um conjunto de providências administrativas, técnicas e operacionais para viabilizar a contratação e assegurar a adequada execução do objeto.

Inicialmente, deverá ser realizado o adequado planejamento da contratação, com a consolidação da demanda, validação dos quantitativos estimados e confirmação das especificações técnicas dos itens, de modo a garantir a padronização e a compatibilidade entre os equipamentos a serem adquiridos. Nessa etapa, também se faz necessária a verificação das condições dos locais onde os equipamentos serão instalados, incluindo aspectos relacionados à infraestrutura elétrica, hidráulica, de gás e de espaço físico, a fim de assegurar que os ambientes estejam aptos a receber os bens, especialmente aqueles de maior porte ou que demandem instalações específicas, como fogões industriais, fornos, câmaras frias, máquinas de gelo e equipamentos de lavagem.

Deverá ser providenciada, ainda, a elaboração do Termo de Referência, contemplando de forma clara e detalhada todas as especificações dos itens, requisitos de desempenho, critérios de aceitação, prazos de entrega, condições de montagem e instalação, garantias exigidas, bem como obrigações da contratada e da contratante. Também deverão ser definidos os critérios de medição e pagamento, além das condições para eventual assistência técnica e suporte pós-instalação.

No que se refere à fase externa, será necessária a instrução do processo licitatório, com a realização de pesquisa de preços de mercado, preferencialmente em fontes diversificadas, para formação do preço estimado, bem como a elaboração do edital e da minuta da Ata de Registro de Preços, observando-se a legislação vigente. Deverá ser assegurada ampla competitividade, permitindo a participação de fornecedores especializados nos diversos tipos de equipamentos previstos.

Paralelamente, deverão ser adotadas providências internas relacionadas à gestão contratual, com a designação de equipe ou servidor responsável pela fiscalização e acompanhamento das futuras contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços. Essa equipe deverá verificar o cumprimento das condições estabelecidas, especialmente quanto à qualidade dos equipamentos fornecidos, à correta montagem e instalação, ao atendimento das normas técnicas e sanitárias aplicáveis, e ao funcionamento adequado dos bens.

Também será necessária a organização logística para recebimento dos equipamentos, incluindo a definição de locais de entrega, conferência dos itens, testes de funcionamento e aceite definitivo somente após a verificação da conformidade com as especificações contratadas. Nos casos em que houver necessidade, deverá ser previsto treinamento básico para os usuários quanto à operação dos equipamentos, especialmente aqueles de maior complexidade, a fim de garantir o uso adequado e seguro.

Por fim, deverão ser adotadas medidas para assegurar a manutenção da economicidade e eficiência da contratação ao longo da vigência da Ata de Registro de Preços, incluindo o controle das adesões, o gerenciamento das demandas internas e o acompanhamento dos preços registrados, de modo a garantir que a Administração utilize o instrumento de forma planejada e vantajosa. Dessa forma, as providências elencadas são essenciais para assegurar o pleno atendimento da necessidade administrativa, com qualidade, segurança e observância aos princípios que regem a Administração Pública.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A presente contratação, que envolve a aquisição, montagem e instalação de equipamentos para refeitórios e cozinhas, pode gerar impactos ambientais em diferentes fases do seu ciclo de vida, abrangendo desde a fabricação até a operação e o descarte dos bens.

Durante a fase de produção dos equipamentos, há impactos indiretos relacionados ao consumo de matérias-primas, especialmente metais como aço inoxidável e alumínio, além do uso de energia nos processos industriais e na cadeia logística. Embora esses impactos não sejam diretamente controlados pela Administração, podem ser mitigados por meio da exigência de conformidade com normas técnicas e certificações, como aquelas relacionadas à eficiência energética e à qualidade dos materiais.

Na fase de transporte e entrega, há geração de emissões atmosféricas decorrentes do deslocamento dos equipamentos até os locais de instalação, além da produção de resíduos de embalagens, como papelão, plásticos e

materiais de proteção. Esses impactos podem ser minimizados com a adoção de práticas como logística eficiente e destinação adequada dos resíduos gerados.

Durante a fase de utilização, destacam-se impactos relacionados ao consumo de energia elétrica e, em alguns casos, de gás, especialmente em equipamentos como fogões industriais, fornos, freezers, geladeiras, estufas, máquinas de gelo e lava-louças. Também há consumo de água em equipamentos específicos, como máquinas de lavar louças e sistemas de produção de gelo. Adicionalmente, alguns equipamentos utilizam gases refrigerantes, que podem causar impactos ambientais caso haja vazamentos ou descarte inadequado. O uso contínuo desses equipamentos pode contribuir para a emissão indireta de gases de efeito estufa, a depender da matriz energética.

Outro impacto relevante refere-se à geração de resíduos ao longo da vida útil dos equipamentos, incluindo resíduos sólidos decorrentes de manutenção, substituição de peças e, ao final, o descarte dos bens. Equipamentos eletroeletrônicos e de refrigeração exigem destinação ambientalmente adequada, conforme a legislação vigente, especialmente no que diz respeito à logística reversa e ao manejo de resíduos perigosos.

Na fase de instalação, podem ocorrer impactos pontuais relacionados a adequações físicas, geração de resíduos de montagem e eventuais intervenções em redes elétricas, hidráulicas ou de gás, embora tais impactos sejam, em geral, de baixa magnitude e temporários.

De forma geral, os impactos ambientais associados à contratação são considerados moderados e passíveis de mitigação, podendo ser reduzidos por meio da especificação de equipamentos com maior eficiência energética, certificações ambientais, durabilidade e facilidade de manutenção, bem como pela adoção de boas práticas de uso, operação e descarte. Dessa forma, a contratação pode ser conduzida em conformidade com os princípios da sustentabilidade, promovendo o uso racional de recursos naturais e a redução de impactos ao meio ambiente.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação mostra-se viável sob os aspectos técnico, operacional, econômico e ambiental, uma vez que a solução proposta atende de forma adequada à necessidade da Administração de estruturar e modernizar os ambientes de refeitório e cozinha, garantindo condições apropriadas para o preparo, armazenamento e distribuição de alimentos.

Do ponto de vista técnico, os equipamentos especificados possuem características padronizadas e amplamente disponíveis no mercado, sendo classificados como bens comuns, o que permite sua aquisição por meio de pregão eletrônico. Além disso, a solução contempla não apenas o fornecimento, mas também a montagem e instalação dos itens, assegurando a plena funcionalidade dos equipamentos e sua adequada integração aos ambientes existentes. A infraestrutura necessária para instalação é conhecida e passível de adequação, não havendo impedimentos técnicos relevantes para a execução do objeto.

Sob o aspecto operacional, a contratação é plenamente exequível, considerando que a Administração dispõe de condições para gerenciar a futura Ata de Registro de Preços, bem como para acompanhar e fiscalizar as contratações decorrentes. A adoção do Sistema de Registro de Preços confere maior flexibilidade, permitindo que os equipamentos sejam adquiridos de forma parcelada, conforme a necessidade e a disponibilidade orçamentária, reduzindo riscos de descontinuidade ou de aquisições desnecessárias.

No que se refere à viabilidade econômica, a solução mostra-se vantajosa, tendo em vista a possibilidade de ampliação da competitividade entre fornecedores, o que tende a resultar em melhores preços. A utilização do SRP também contribui para a redução de custos administrativos, ao evitar a realização de múltiplos processos licitatórios, além de possibilitar ganhos de escala. Ademais, a aquisição planejada e gradual evita custos com armazenamento excessivo e minimiza desperdícios.

Quanto ao aspecto ambiental, os impactos associados são conhecidos e podem ser mitigados por meio da especificação de equipamentos eficientes, duráveis e em conformidade com normas técnicas e ambientais, bem como pela adoção de práticas adequadas de uso, manutenção e descarte. Não há, portanto, impedimentos ambientais que inviabilizem a contratação.

Dessa forma, conclui-se que a contratação é viável e adequada ao atendimento do interesse público, apresentando benefícios significativos em termos de eficiência, economicidade e qualidade dos serviços, além de estar em conformidade com a legislação vigente e com as boas práticas de gestão pública.

16. Responsáveis

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

Documento assinado digitalmente
 **ALEF VILLAS BOAS MELLO DA SILVA**
Data: 07/07/2026 13:43:22-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ALEF VILLAS BOAS MELLO DA SILVA

Equipe de apoio

Documento assinado digitalmente
 **LUIS FELIPE GUIMARAES LIMA**
Data: 06/07/2026 19:42:19-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

LUIS FELIPE GUIMARAES LIMA

Equipe de apoio

Documento assinado digitalmente
 **MARLON ANTUNES DA SILVA**
Data: 07/07/2026 10:48:56-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

MARLON ANTUNES DA SILVA

Fiscal de Contrato