

NAVIO HIDROGRAFICO BALIZADOR COMAND MANHAES

Estudo Técnico Preliminar 10/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63253.000133/2026-71

2. Descrição da necessidade

O Navio Hidrográfico Balizador “Comandante Manhães” é o único Navio Hidrográfico e Balizador da área do 3º Distrito Naval, responsável por uma área de 1.288.736,48 km² das Águas Jurisdicionais Brasileiras (AJB). Trata-se de um meio plenamente capacitado para apoiar as atividades relacionadas aos auxílios à navegação e para cumprir o relevante propósito de salvaguardar a vida humana no mar, garantindo a segurança da navegação no mar territorial brasileiro.

A principal missão do Navio é apoiar a tarefa de implementação, operação, manutenção, instalação, desativação e fiscalização dos auxílios à navegação sob a responsabilidade do Sistema de Sinalização Náutica do Nordeste. Estes auxílios, que incluem faróis e boias de sinalização, são imprescindíveis para garantir a segurança da navegação de embarcações comerciais, militares e turísticas.

Em relação às necessidades do Navio, é fundamental garantir a plena capacidade do serviço de alimentação a bordo, mediante a aquisição de equipamentos de cozinha (processador de alimentos, fritadeira elétrica industrial, freezer horizontal e balcão térmico) que atendam ao rancho deste navio, assegurando o adequado preparo, manuseio e conservação dos gêneros alimentícios destinados à alimentação da tripulação, tendo em vista que o preparo de refeições a bordo exige equipamentos com capacidade e robustez compatíveis com o volume de efetivo atendido, considerando as particularidades encontradas, como o espaço reduzido, rotina intensa de utilização e necessidade de equipamentos de uso profissional/industrial que suportem essa demanda com segurança e eficiência.

A adoção do Sistema de Registro de Preços possibilita maior planejamento, padronização, economicidade e agilidade nas contratações, além de permitir o atendimento a múltiplas OM de forma coordenada, evitando a fragmentação dos processos de compra e assegurando melhor gestão dos recursos públicos. Dessa forma, a contratação pretendida atende a uma necessidade real e estratégica, alinhada às diretrizes de eficiência e racionalidade administrativa previstas na legislação vigente.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Convés	Tiago Luís de Souza dos Anjos

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- O fornecimento dos bens deverá ser feito em remessa única, conforme quantidade requisitada, com prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho (NE) ou de outro documento equivalente, no seguinte endereço: Rua Sílvio Pélico, s/nº, Bairro do Alecrim, Natal-RN, CEP: 59040-150.
- A apresentação do produto deverá assegurar informações claras, precisas, em língua portuguesa sobre característica, marca procedência, qualidade, composição, prazo de validade, origem e outros, bem como, os riscos que apresentam à saúde e a segurança dos usuários no manuseio e nas operações de transporte interno da Instituição.
- O produto não deverá ser considerado recebido pelo CONTRATANTE, se não houver o devido atesto na nota de recebimento/entrega, por funcionário autorizado, obedecendo a todas as especificações descritas neste estudo.
- Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo fiscal do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste estudo.
- Os bens serão recebidos definitivamente no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados do término do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo circunstanciado.
- Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo.
- O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.
- Não será admitida a participação de entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, com fulcro no Acórdão nº 2633/2019 - Plenário, do Tribunal de Contas da União, bem como porque não se trata de contratação de alto vulto ou significativa complexidade.
- Não será admitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País.
- Os bens objeto desta contratação são caracterizados como comuns, portanto, os referidos bens, objeto desta contratação não se enquadram como bens de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O objeto em questão tem por finalidade a aquisição de bens fornecidos por empresas de outros estados, uma vez que não foi possível obtê-los no mercado local.

5.2. Inicialmente, foi realizada consulta ao Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), conforme o art. 4º da Instrução Normativa vigente. A pesquisa retornou resultados válidos para 401 (quatrocentas e uma) cotações, cujos orçamentos foram devidamente considerados no Mapa Comparativo de Preços e orçamentos em anexo ao processo.

5.3. Foram consultadas diversas empresas, entre elas: ATLAS Mariner, FMD Reforma e Reparos LTDA-ME e SETMAR distribuidora Comércio e Serviços LTDA-ME, estas de outros estados e em complemento, realizou-se também consulta a sítios eletrônicos especializados e de domínio amplo, foram verificados mais de 100 sites distintos para compor o mapa comparativo de preços.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

6.1.1. Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes à: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;

6.1.2. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);

6.1.3. Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, no prazo fixado neste Termo de Referência, o objeto com avarias ou defeitos;

6.1.4. Comunicar à Contratante, no prazo máximo de 7 (sete) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação;

6.1.5. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

6.1.6. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato; e

6.1.7. Será dispensada a apresentação de garantia da contratação tendo em vista o baixo valor, o reduzido risco de inadimplência, entrega imediata dos objetos, sendo assim inviável a considerar a natureza dos bens.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. A demanda para eventual necessidade de registro de preços para materiais, conforme tabela abaixo:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Processador de alimentos (cutter) industrial, modelo de referência CR-8L, com capacidade volumétrica do bojo de 8 (oito) litros, potência nominal de 1.000W, motor de 1 HP (CV), rotação aproximada de 1.750 RPM, consumo elétrico de 1 kW·h, tensão de alimentação 220V ,	3021	Unidade	1	R\$ 3.250,00	R\$ 3.250,00

frequência de 60 Hz, corrente monofásica (1 fase). Dimensões aproximadas: 525 mm de altura, 320 mm de largura e 335 mm de profundidade. Peso líquido de 19,10 kg e peso bruto de 20,70 kg. Indicado para triturar, picar, moer e homogeneizar alimentos em grande volume, atendendo à demanda de preparo de refeições em cozinha industrial.

2	Fritadeira elétrica de uso profissional /comercial, confeccionada em aço inoxidável, dotada de 2 (duas) cubas independentes, com capacidade de 5 (cinco) litros por cuba, totalizando capacidade total de 10 (dez) litros. Área de fritura de 240 mm x 300 mm por cuba. Potência nominal de 3.300 W por cuba, com consumo elétrico de 3,3 kW/h por cuba, tensão de alimentação 220V, frequência 50-60 Hz, corrente monofásica (1 fase). Acabamento externo em aço inoxidável, cor inox.	3021	Unidade	1	R\$ 1.850,00	R\$ 1.850,00
---	---	------	---------	---	--------------	--------------

3	Freezer horizontal, com 2 (duas) portas independentes tipo baú, capacidade bruta de 534 (quinhentos e trinta e quatro) litros e capacidade líquida aproximada de 414 (quatrocentos e quatorze) litros, controle eletrônico de temperatura externo, com possibilidade de alternância entre os modos freezer (-18°C a -25°C) e refrigerador (+1°C a +5°C), degelo manual, dreno frontal para escoamento de água do descongelamento, 4 (quatro) pés com rodízios para deslocamento, interior confeccionado em liga metálica resistente à corrosão, classificação energética "A" (Inmetro/Procel), tensão de alimentação 220V.	3021	Unidade	1	R\$ 3.700,00	R\$ 3.700,00
---	--	------	---------	---	--------------	--------------

4	Rechaud de bancada, uso profissional /comercial, confeccionado totalmente em aço inoxidável (estrutura, tanque, tampas e moldura), dotado de 4 (quatro) cubas tipo GN 1/2, com capacidade de 6 (seis) litros por cuba, também em aço inoxidável. Sistema de controle de temperatura por termostato com lâmpada piloto, com faixa de trabalho de 30°C a 120°C, destinado a manter os alimentos aquecidos, organizados e com adequada apresentação para o serviço de refeições. Potência de 2.500 W, consumo elétrico de 1,9 kW/h, tensão de alimentação 220V, frequência 60 Hz, corrente monofásica (1 fase). Dimensões aproximadas da mesa: 230 mm x 1.160 mm x 380 mm, altura de 235 mm, peso de 10,6 kg.	3021	Unidade	1	R\$ 2.000,00	R\$ 2.000,00
---	--	------	---------	---	--------------	--------------

TOTAL GERAL R\$ 10.800,00

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.800,00

8.1. Conforme IN nº 65/2021 do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão será dada preferência para pesquisa de preços no Painel de Preços e contratações similares de outros entes públicos concluídos nos 180 (cento e oitenta) dias anteriores. Não sendo possível a obtenção de preços conforme esses critérios, será realizada pesquisa com mídia especializada e fornecedores. Serão coletados no mínimo 3 (três) preços e será utilizada a média como metodologia para obtenção do preço de referência.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. O objeto em questão tem natureza divisível, portanto, será parcelado em itens, que poderão ser adquiridos separadamente, sem prejuízo para a administração, além de proporcionar melhor aproveitamento do mercado e ampliação da competitividade. Desta forma, cumpre-se o disposto no inciso V do art. 40 da Lei nº 14.333/21, que prevê o parcelamento dos itens quando for tecnicamente viável e economicamente vantajoso.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não haverá necessidade de contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O objeto da contratação está previsto no Programa de Aplicação de Recursos (PAR) 2025, conforme consta das informações básicas no Termo de Referência.

12. Normativos

12.1. Normativos que disciplinam os serviços ou a aquisição a serem contratados, de acordo com a sua natureza:

12.1.1. Lei n.º 8.078 de 11/09 /1990; Decreto nº 10.024/2019; I.N MARE 05/95 de 21/07/1995; Decreto n.º 3.722 de 09/01/2001; Decreto n.º 4.485 de 25/11/2002; Decreto n.º 4.358 de 05/09 /2002; Decreto nº 7.892 de 23/01/2013.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

Benefícios Diretos

A aquisição dos equipamentos de cozinha proporcionará benefícios diretos e imediatos ao rancho do Navio, tais como o aumento da capacidade e agilidade no preparo de refeições

Benefícios Indiretos

Indiretamente, a modernização dos equipamentos de cozinha contribui para a melhoria da qualidade de vida e do bem-estar da tripulação embarcada.

14. Providências a serem Adotadas

14.1. Não se aplica.

15. Possíveis Impactos Ambientais

15.1. Não se aplica

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Plenamente viável

17. 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](#).

TIAGO LUIS DE SOUZA DOS ANJOS

Equipe de apoio

RODRIGO LUIZ DOS SANTOS HENRIQUE

Autoridade competente