

NAVIO- PATRULHA GUARUJÁ

Estudo Técnico Preliminar 9/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 63444.001753/2025-08

2. Introdução

A aquisição de uma lixeira de aço inox com pedal para a cozinha de um navio representa um investimento fundamental para a manutenção da higiene, segurança e organização do ambiente de preparo dos alimentos.

Por ser confeccionada em aço inox, a lixeira apresenta alta resistência à corrosão marinha, maior durabilidade e facilidade de limpeza, reduzindo riscos de acúmulo de sujeira e proliferação de microrganismos. O sistema de abertura por pedal garante que o manuseio seja feito de forma prática e sem contato direto com as mãos, evitando a contaminação cruzada durante o preparo das refeições.

Além disso, a presença de um equipamento adequado para descarte de resíduos contribui para a manutenção da ordem no espaço de trabalho, otimizando a rotina da tripulação responsável pela cozinha. Esse cuidado com a higiene impacta diretamente na qualidade das refeições servidas e na saúde da guarnição, refletindo em maior bem-estar e eficiência no desempenho das atividades diárias a bordo.

Considerando a importância desse material justifica-se a presente solicitação por meio de dispensa eletrônica, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, bem como intenta-se, por intermédio deste instrumento, fornecer informações necessárias para subsidiar o respectivo certame, em conformidade com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e as Instruções Normativas nº 5, expedida em 26 de maio de 2017 pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, nº 40, de 22 de maio de 2020 e nº 58, de 08 de agosto de 2022, expedidas pela Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

3. Descrição da necessidade

O navio necessita de uma lixeira de aço inox com acionamento por pedal destinada à cozinha de bordo, visando garantir condições adequadas de higiene no preparo e descarte de resíduos alimentares. O equipamento permitirá o manejo dos dejetos de forma prática, sem contato manual, prevenindo a contaminação cruzada e a proliferação de agentes nocivos. A escolha do aço inox se faz necessária pela sua resistência à corrosão em ambiente marítimo, facilidade de higienização e maior durabilidade, assegurando o cumprimento das boas práticas de saúde e segurança alimentar, refletindo diretamente na preservação da saúde da tripulação e no pleno desempenho das atividades do navio.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Convés do Navio-Patrulha "Guarujá"	1ºTen LUIZ MATHEUS LIBANIO DOS ANJOS

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

Lixeira confeccionada em aço inoxidável, com acabamento polido, resistente à corrosão e própria para uso em ambiente marítimo. Possui tampa basculante acionada por pedal, que permite abertura sem contato manual, garantindo maior higiene e praticidade. Capacidade aproximada de 100 (cem) litros, com balde interno removível para facilitar a limpeza e esvaziamento. Estrutura reforçada, design funcional e de fácil higienização, adequada para utilização em cozinhas e áreas de manipulação de alimentos.

6. Levantamento de Mercado

Foi realizado um levantamento de mercado com o objetivo de identificar fornecedores que atendam às especificações exigidas para a lixeira, destinadas ao uso a bordo do Navio-Patrolha "Guarujá". Durante esse processo, foram consultadas empresas do setor de cozinha, observando-se critérios como compatibilidade técnica, qualidade do produto, conformidade com normas vigentes (INMETRO/ABNT), prazos de entrega, garantia e custo-benefício.

As cotações obtidas indicaram a disponibilidade do item no mercado nacional, com variações de preços compatíveis com a capacidade e as características exigidas.

O levantamento permitiu confirmar a viabilidade da aquisição por meio de dispensa eletrônica, com a identificação de fornecedores aptos a atender às necessidades da Unidade Naval dentro dos parâmetros técnicos e orçamentários estabelecidos.

7. Descrição da solução como um todo

Aquisição de 1 (uma) lixeira de 100 (cem) litros de aço inox para a cozinha do Navio-Patrolha "Guarujá" (NPGuarujá).

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Será adquirida 01(uma) unidade de lixeira, destinadas a atender as necessidades de reparo do Navio-Patrolha Guarujá.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 1.000,00

O custo máximo estimado da contratação é de R\$960,00 (novecentos e sessenta reais).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sob a égide da Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, a regra do parcelamento do objeto, comumente adotada na condução da aquisição pública, não será observada neste Dispensa Eletrônica, visto se tratar de um único objeto e indivisível não sendo, portanto, percebidas as hipóteses afetas à economia de escala, ao aproveitamento do mercado e à ampliação da competitividade.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Trata-se de uma aquisição pontual e específica de 01(uma) lixeira, destinada exclusivamente à intensificar a higiene a bordo do Navio-Patrolha "Guarujá", a fim de garantir condições melhores de preparo e descarte de resíduos.

Não há pregão que prevê o fornecimento dessas resistências e devido à necessidade imediata de aquisição, faz-se necessária a presente aquisição de forma pontual.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em tela encontra-se prevista na planilha "Subsídios destinados a manutenções, adequações e modernizações de ranchos", enviada trimestralmente ao ComGptPatNavN.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição da lixeira de aço inox com pedal para a cozinha do navio traz uma série de benefícios diretos e indiretos, tanto para a higiene quanto para o bem-estar da tripulação. Os principais são:

- Melhoria da higiene e salubridade: o acionamento por pedal evita contato manual, reduzindo riscos de contaminação cruzada durante o preparo de alimentos.
- Prevenção de doenças: o descarte correto dos resíduos diminui a proliferação de insetos, odores e microrganismos prejudiciais à saúde da guarnição.
- Durabilidade em ambiente marítimo: o aço inoxidável é altamente resistente à corrosão, garantindo maior vida útil do equipamento mesmo sob condições de maresia.
- Facilidade de limpeza e manutenção: a superfície lisa e o balde interno removível permitem higienização rápida, atendendo aos padrões de segurança alimentar.
- Organização do ambiente de trabalho: contribui para manter a cozinha limpa e funcional, proporcionando melhores condições de preparo das refeições.
- Reflexo no desempenho da tripulação: com uma cozinha mais higiênica e segura, a qualidade da alimentação melhora, favorecendo a saúde, a disposição e a eficiência nas atividades diárias a bordo.

14. Providências a serem Adotadas

Com a conclusão da contratação, o Navio irá solicitar o fornecimento do item para uso imediato.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impactos ambientais previstos.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação estudada é viável e importante para suprir uma demanda existente.

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](#)

LUIZ MATHEUS LIBANIO DOS ANJOS

Membro da comissão de contratação

PATRICK ARAGAO BARROS

Autoridade competente