

BASE DE FUZILEIROS NAVAIS DA ILHA DAS FLORES

Documento de Formalização da Demanda 166/2025

Data pretendida para conclusão.

30 de outubro de 2025.

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
166/2025	795380-BASE DE FUZILEIROS NAVAIS DA ILHA DAS FLORES	DAVID ALAN DA SILVA	29/09/2025 11:06 (v 5.13)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens permanentes		63344.001620/2025-51

1. REQUISITANTE

REQUISITANTE:	
Órgão: Base de Fuzileiros Navais da Ilha das Flores	
Setor Requisitante (Unidade/Setor/Depto): Divisão de Subsistência	
Responsável pela Demanda: 1ºTEN (RM2-S) 19.0829.41 JULIANA GEORGIA CARVALHO DOS SANTOS	NIP: 19.0829.41
Email: juliana.georgia@marinha.mil.br	Telefone: (21) 3707-9546

2. PREVISÃO DE PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo de execução da contratação será de 10 (dez) dias, após emissão da Nota de Empenho.

3. GRAU DE PRIORIDADE DA CONTRATAÇÃO

Após análise da demanda foi atribuído o grau ALTO de prioridade.

4. JUSTIFICATIVA DA PRIORIDADE

4.1. Justifica-se por se tratar de um fator essencial para o funcionamento adequado da operação e para o atingimento dos objetivos estratégicos da Base de Fuzileiros Navais da Ilha das Flores, além da demanda crescente por produtos alimentícios, o que exige maior capacidade de produção, eficiência nos processos e agilidade no atendimento, sendo que a substituição ou modernização de equipamentos ultrapassados reduz significativamente o risco de falhas operacionais, acidentes de trabalho e perdas de matéria-prima.

1. Descrição sucinta do objeto

A presente demanda objetiva a aquisição de equipamentos industriais e convencionais de cozinha e padaria, visando a modernização, ampliação e manutenção da eficiência operacional no fornecimento de refeições.

2. Justificativa da necessidade

2.1. Justifica-se a aquisição de equipamentos industriais e convencionais de cozinha e padaria pela necessidade de aprimorar a estrutura operacional, aumentar a capacidade produtiva, garantir a padronização dos processos e assegurar melhores condições de trabalho aos militares que trabalham diariamente no rancho do Complexo Naval da Ilha das Flores.

2.2. O bem é indispensável para a execução das atividades fundamentais da Administração, garantindo a continuidade operacional e o cumprimento das metas estabelecidas. A aquisição está alinhada à missão da Administração, sendo necessária para evitar possíveis interrupções causadas pela não conformidade.

2.3. Dessa forma, aquisição de equipamentos industriais e convencionais de cozinha e padaria, reveste-se de elevada importância para a continuidade das operações e para o cumprimento das necessidades logísticas e operacionais do Complexo Naval.

3. Estimativa das quantidades e Valores

3.1. Resumo da descrição das quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	PDM	UF	QTD	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
1	REFRESQUEIRA INDUSTRIAL: MATERIAL ESTRUTURA: AÇO INOXIDÁVEL ESCOVADO; MATERIAL DEPÓSITO: AÇO INOXIDÁVEL; TIPO: 1 DESPÓSITO; CAPACIDADE: 150 L; TENSÃO: 220 V; APLICAÇÃO: SERVI BEBIDAS FRIAS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: TORNEIRA TIPO ALAVANCA, PINGADEIRA, DRENO, RODÍZIO.	451529	11535	UN	1	R\$ 9.184,38	R\$ 9.184,38



(IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))

FORNO TURBO 10 ESTEIRAS À GÁS - TIPO DE ALIMENTAÇÃO: GÁS; TIPO DE MONTAGEM: DE CHÃO; TIPO DE COZIMENTO: MISTO; QUANTIDADE DE PRATELEIRAS: 10; ALTURA MÍNIMA DO PEDESTAL: 60CM; COM VEDAÇÃO DE BORRACHA NA PORTA; VIDRO TEMPERADO REFORÇADO; LUZ INTERNA; PAINEL DE CONTROLE; CAPACIDADE VOLUMÉTRICA MÍNIMA: 450L; PORTA COM VISOR DE VIDRO TEMPERADO; COMPORTA ESTEIRAS DAS MEDIDAS: 45X65CM E/OU 58X70CM; DEVE POSSUIR COMPONENTES ELETRICOS/ELETRÔNICOS, COMO PAINEL DE CONTROLE OU ACIONAMENTO DE TURBINA, TRAVAS, DENTRE OUTRAS, DEVENDO TER ALIMENTAÇÃO PARA AQUECIMENTO OBRIGATORIAMENTE À GÁS, NÃO SENDO ACEITOS MODELOS TOTALMENTE ELÉTRICOS;



2

445792

7765

UN

1

R\$ 9.094,66

R\$ 9.094,66



(IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))

FOGÃO 5 BOCAS 2 FORNOS COM MESA DE VIDRO - CARACTERÍSTICAS: ACENDIMENTO AUTOMÁTICO; DUPLO FORNO; BOTÕES REMOVÍVEIS; VAPOR; MESA DE VIDRO; PRATELEIRAS DO FORNO; DUPLA: UMA FIXA E UMA DESLIZANTE; SISTEMA: À GÁS / ELÉTRICO; SISTEMA BLOQUEIA GÁS; TIMER; TIPO DE FORNO: DUPLO (ELÉTRICO + GÁS); CONVECÇÃO; DIRECT STEAM; STEAM; ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: MODELO: FE5DP; FREQUÊNCIA: 60 HZ; ALTURA DO NICHOS: RECOMENDADO NÃO SE INSTALAR EM NICHOS; EAN - 220V; LARGURA DO NICHOS: RECOMENDADO NÃO SE INSTALAR EM NICHOS; QUANTIDADE DE BOCAS: 5 BOCAS; CLASSIFICAÇÃO ENERGÉTICA: A; PROFUNDIDADE DO NICHOS: RECOMENDADO NÃO SE INSTALAR EM NICHOS; ALTURA DO PRODUTO EMBALADO: 100,2 CM; TENSÃO: 127V / 220V; LARGURA DO PRODUTO EMBALADO: 81 CM; TIPO DE MESA: VIDRO; PROFUNDIDADE DO PRODUTO EMBALADO: 69,5 CM; NICHOS: RECOMENDADO NÃO SE INSTALAR EM NICHOS; PESO DO PRODUTO EMBALADO: 55,5 KG; IGNIÇÃO: AUTOMÁTICA; VIDRO INTERNO: REMOVÍVEL; NÍVEIS DE PRATELEIRA: 5; VOLUME: 4767; VOLUME DO FORNO: 144L / 35,1L; PRATELEIRAS DO FORNO SUPERIOR: 1 SIMPLES + 1 AUTO DESLIZANTE; CAPACIDADE DO FORNO SUPERIOR (L): 35.1 L; NÚMERO DE BOCAS: 5; TREMP (GRADE DA MESA): INDIVIDUAL / AÇO ESCOVADO; CAPACIDADE DO FORNO INFERIOR OU SIMPLES (L): 108,9L; TIPO DE PUXADOR: ALUMÍNIO; ACABAMENTO DO FORNO: FAST CLEAN; FORNO SIMPLES / DUPLO: DUPLO; NÚMERO DE PRATELEIRAS: 2 (FORNO PRINCIPAL) + 1 (FORNO SECUNDÁRIO); CAPACIDADE DO FORNO: 108,9 LITROS; COR: PRETO; TEMPERATURA DO FORNO (INFERIOR OU SIMPLES): 160-280°C; TIPO DE COMBUSTÍVEL DO FOGÃO: GLP COM PRIMEIRA CONVERSÃO GRATUITA; TIPO DE INSTALAÇÃO: DE PISO

3

482244

1041

UN

2

R\$ 3.899,00

R\$ 7.798,00



(IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))

MÁQUINA DE GELO 50KG INOX EMG50 220V
FICHA TÉCNICA: MODELO: EMG50 220V;
ACESSÓRIOS INCLUSOS: PÁ DE GELO, KIT DE
INSTALAÇÃO; COM ALIMENTAÇÃO DE ÁGUA
DIRETAMENTE PELA REDE HIDRÁULICA;
ARMAZENAMENTO DE GELO: 15KG;
CAPACIDADE LÍQUIDA: 50 KG; CLASSE: I;
CORRENTE (A): 2,5A; FREQUÊNCIA (HZ): 60HZ;
COM FUNÇÃO AUTOLIMPEZA; GARANTIA
MÍNIMA: 12 MESES; GÁS REFRIGERANTE: R290;
ILUMINAÇÃO: LED; COM ILUMINAÇÃO
INTERNA; COM INDICADOR DE CESTO CHEIO;
MEDIDA (LXAXP/CM): 44,8 X 79,8 X 40CM; PESO
LÍQUIDO (KG): 26,7KG; PRESSÃO DE
ALIMENTAÇÃO: 0,04 A 0,6MPA;
REFRIGERAÇÃO POR COMPRESSOR;
TEMPERATURA DE ENTRADA DE ÁGUA: 5 A 35°
C; TEMPERATURA DE FUNCIONAMENTO: 10 A
38°C; COM TIMER; VOLTAGEM: 220V

4	 (IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))	273437	9197	UN	1	R\$ 4.799,00	R\$ 4.799,00
5	FOGAO INDUSTRIAL 40X40CM 8 BOCAS - FOGÃO INDUSTRIAL MATERIAL: FERRO FUNDIDO; FUNCIONAMENTO: GÁS; COMPRIMENTO: 2.280 MM; LARGURA: 1.060 MM; ALTURA: 800 MM; TIPO USO: COZINHAR ALIMENTOS; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: SEM FORNO/GRELHAS DE 40X40 CM /QUEIMADORES DUPLOS; QUANTIDADE BOCAS: 8  (IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))	239902	1070	UN	1	R\$ 3.186,66	R\$ 3.186,66

6	MÁQUINA LAVAR LOUÇAS - MATERIAL: AÇO INOXIDÁVEL; MODELO: PROFISSIONAL; CAPACIDADE MÍNIMA: 13 L; MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA: 890 MM; LARGURA: 600 MM; PROFUNDIDADE: 592 MM; VOLTAGEM: 220 V; POTÊNCIA MÍNIMA MOTOR: 0,75 CV; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 01 PORTA FRONTAL, CICLO DE 120 SEGUNDOS; CAPACIDADE: 15 SERVIÇOS; AÇO INOX AISI 430 COM ACABAMENTO ACETINADO E TRATAMENTO ANTIDIGITAIS; INSTALAÇÃO: LIVRE SOBRE O PISO; TENSÃO: 220 V; COM TRAVA DE SEGURANÇA; FREQUÊNCIA: 50 - 60 HZ; POTÊNCIA MÁXIMA: 1750 W; PAINEL COM COMANDO ELETRÔNICO; EFICIÊNCIA ENERGÉTICA: A++ (NORMA EUROPEIA); EFICIÊNCIA DE LAVAGEM: A; NÍVEL DE RUÍDO: 46 DB(A); CONSUMO DE ENERGIA: 0.932 KWH; CONSUMO DE ÁGUA: 9L/CICLO; COM INDICADOR DE REABASTECIMENTO DO LÍQUIDO SECANTE; POSSUI CORREDIÇAS TELESCÓPICAS (PERMITE ABERTURA TOTAL DAS GAVETAS); GAVETA PARA TALHERES DIVIDIDA EM PEÇAS REMOVÍVEIS; CESTO SUPERIOR COM SISTEMA DE REGULAGEM DE ALTURA (CONFORME O TAMANHO DA LOUÇA); CESTOS COM SUPORTES INTERNOS DOBRÁVEIS PARA AMPLIAR O ESPAÇO INTERNO; FILTRO DE SUJEIRA DE FÁCIL REMOÇÃO PARA LIMPEZA; PROGRAMAS DE LAVAGEM: 8: PRÉ LAVAGEM JET WASH; RÁPIDO 30; ECO; RÁPIDO 50; DELICADO; NORMAL; PESADO; FUNÇÕES: 6: MEIA CARGA; ADIAR; SECAGEM EXTRA; HIGIENE EXTRA; DETERGENTE COMBINADO (SABÃO + LÍQUIDO SECANTE) EM TABLETE; FUNÇÃO BLOQUEIO DO PAINEL.  (IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))	254479	16409	UN	1	R\$ 5.782,33	R\$ 5.782,33
	PROCESSADOR DE ALIMENTOS INDUSTRIAL - PROCESSADOR ALIMENTO; MATERIAL CORPO: AÇO INOXIDÁVEL; MATERIAL EXTERNO: AÇO INOXIDÁVEL; MATERIAL TAMPA: AÇO INOXIDÁVEL; QUANTIDADE						

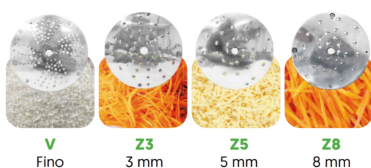
DISCO: 7 UN; TENSÃO: BIVOLT V; POTÊNCIA: 0,5 CV

7



ACOMPANHA 7 DISCOS

RALADORES



V Fino
Z3 3 mm
Z5 5 mm
Z8 8 mm

FATIADORES



E1 1 mm
E3 3 mm
H7 7 x 7 mm

PALITO
(JULIENNE)

(IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))

614248

1125

UN

1

R\$ 2.159,09

R\$ 2.159,09

BATEDEIRA PLANETARIA INDUSTRIAL - BATEDEIRA INDUSTRIAL; MATERIAL CORPO: AÇO; CAPACIDADE: 20 L; POTÊNCIA MOTOR: 1 CV; QUANTIDADE VELOCIDADE: 6; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: PLANETÁRIA, C/ REGULADOR DE VELOCIDADE; TENSÃO ALIMENTAÇÃO: 220 V; ACESSÓRIOS: 3 BATEDORES TIPO ESPIRAL, RAQUETE E GLOBO;

8



445664

1161

UN

1

R\$ 4.609,02

R\$ 4.609,02

	(IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))						
9	BATEDEIRA PLANETÁRIA 800W – ESPECIFICAÇÕES: TENSÃO ELÉTRICA (V): 127V E/OU 220V; ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS: FREQUÊNCIA: 60HZ; MEDIDAS APROXIMADAS: ALTURA DO PRODUTO: 33 CM; LARGURA DO PRODUTO: 38,8 CM; PROFUNDIDADE DO PRODUTO: 24,5 CM; PESO DO PRODUTO: 7,0KG; COM ARMAZENAMENTO DO CABO ELÉTRICO NO CORPO DO PRODUTO; GARANTIA MÍNIMA DO PRODUTO: 1 ANO; BATEDORES: FOUET; GANCHO E PLANO; CAPACIDADE MÍNIMA DA TIGELA: 5,0L (CINCO LITROS); COMPATÍVEL COM LAVA LOUÇAS; COMPATÍVEL COM OUTROS ACESSÓRIOS; COMPRIMENTO DO CABO ELÉTRICO (M): 1,2M; CONSUMO DE ENERGIA (KW/H): 0,8KW/H; COM CONTROLE INTELIGENTE DE VELOCIDADE; LIVRE DE BPA; MATERIAL DA TIGELA: ALUMÍNIO REVESTIDO; MATERIAL DOS BATEDORES: ALUMÍNIO REVESTIDO; COM PÉS EMBORRACHADOS; POTÊNCIA (W): 800W; QUANTIDADE DE BATEDORES: 3; COM TAMPA ANTIRRESPINGOS; COM TRAVA DE SEGURANÇA; VELOCIDADES: MÍNIMO DE 6 + PULSE, PODENDO POSSUIR MAIS VELOCIDADES;  (IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))	608748	3445	UN	1	R\$ 1.480,00	R\$ 1.480,00

LAVADORA ALTA PRESSÃO; TIPO: LAVA-JATO; POTÊNCIA MÍNIMA CONSUMIDA: 1700W KV; TENSÃO: 110 V; VAZÃO: 360 L/H; PRESSÃO MÍNIMA: 2.100 PSI; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: CABO ELÉTRICO DE NO MÍNIMO 5M DE COMPRIMENTO; MANGUEIRA DE SUCÇÃO, ALÇAS E RODAS; ACESSÓRIOS: MANGUEIRA MÍNIMO DE 5M DE COMPRIMENTO, APLIC DETERGENTE, ENGATE E TUBEIRAS; ACESSÓRIOS: 1 PISTOLA DE ALTA PRESSÃO COM CONEXÃO RÁPIDA; 1 LANÇA COM CONEXÃO RÁPIDA; 1 BICO REGULÁVEL (CONCENTRADO E LEQUE); 1 BICO TURBO COM CONEXÃO RÁPIDA; 1 MANGUEIRA DE ALTA PRESSÃO COM 5 METROS DE NYLON; 1 APLICADOR DE DETERGENTE COM CONEXÃO RÁPIDA.



(IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))

10

611128

14029

UN

1

R\$ 1.157,33

R\$ 1.157,33

11	LIQUIDIFICADOR; CAPACIDADE: 3,1 L; POTÊNCIA: 1400 W; VOLTAGEM: 127 V; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: 15 VELOCIDADES;  (IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))	611587	13581	UN	6	R\$ 363,76	R\$ 2.182,56
	PALETEIRA – PALETEIRA MATERIAL: AÇO; MATERIAL RODA: NYLON; CAPACIDADE CARGA: 3.000 KG; COMPRIMENTO GARFO: 1.220 MM; LARGURA GARFO: 685 MM; TIPO: RODÍZIOS DUPLOS; ALTURA GARFO ELEVADO: 200 MM; ALTURA GARFO ABAIXADO: 80 MM; APLICAÇÃO: TRANSPORTE CARGA; CARACTERÍSTICAS ADICIONAIS: ELEVAÇÃO HIDRÁULICA E CONTROLE MANUAL;						

12	 (IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))	444101	10315	UN	2	R\$ 2.077,00	R\$ 4.154,00
13	BALANÇA COMERCIAL - CAPACIDADE: 30 KG; LARGURA: 470 MM; PROFUNDIDADE: 420 MM; TIPO PAINEL: DIGITAL LUMINOSO; DIVISÕES PAINEL: 5G  (IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))	212166	491	UN	2	R\$ 600,00	R\$ 1.200,00
14	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	9844	UN	1	R\$ 5.713,65	R\$ 5.713,65



(IMAGEM(NS) ILUSTRATIVA(S))

3.2. A estimativa das quantidades e dos valores da contratação do Material de Consumo, cujo valor total estimado é de **R\$ 62.500,68 (sessenta e dois mil e quinhentos reais e sessenta e oito centavos)**, onerará o exercício de 2025.

4. 4. Vinculação ou dependência com DFD

4.1. A execução deste artefato não tem dependência prévia com execução de outro DFD.

5. 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](#).

Despacho: Auxiliar da Licitação

DAVID ALAN DA SILVA

Equipe de apoio

Despacho: Encarregada da Divisão de Subsistência

JULIANA GEORGIA CARVALHO DOS SANTOS

Responsável pela contratação direta