

COMANDO DO GRUPAMENTO NAVAL DO NORTE

Estudo Técnico Preliminar 30/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63152.001043/2026-36

2. Descrição da necessidade

A presente solicitação tem por finalidade justificar a necessidade de aquisição de material de cozinha para o Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Norte. Atualmente, parte significativa dos utensílios e equipamentos encontra-se desgastada ou obsoleta, comprometendo a eficiência e a segurança das atividades relacionadas ao preparo e distribuição das refeições diárias.

A cozinha é um setor essencial para o pleno funcionamento da Organização, sendo responsável pela alimentação do efetivo, fator diretamente relacionado ao bem-estar, à saúde e ao desempenho das atividades institucionais. A substituição e complementação do material de cozinha visam garantir a continuidade dos serviços, com maior eficiência, economia de recursos e conformidade com as normas de higiene e segurança alimentar.

Dessa forma, a aquisição se mostra imprescindível para manter a capacidade operacional desta Organização Militar, assegurando a adequada preparação dos alimentos e o cumprimento das rotinas estabelecidas, sem prejuízos à tropa,

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
ComptPatNavN - Setor de Logística	1ºT(QC-IM) Francielle Moura Soares

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação tem por objetivo a aquisição de equipamentos da copa e cozinha novos, em quantidade suficiente para atender às necessidades do Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Norte (ComGptPatNavN), garantindo o pleno atendimento aos requisitos de habitabilidade e segurança, dessa forma proporcionando o bom funcionamento nas atividades que ali são executadas.

5. Levantamento de Mercado

Conforme o Art. 5º da Instrução Normativa N° 65 de 7 de julho de 2021, foram priorizados os parâmetros do inciso IV da referida norma, com a intenção de suprir a necessidade de levantamento de preços condizente com a realidade mercadológica no subsídio do processo em tela. Ademais, a medida de tendência central utilizada foi a média, para o referido item, e, eventualmente, o menor preço haja vista a baixa margem de desvios dos valores encontrados para os serviços solicitados.

6. Descrição da solução como um todo

Aquisição de equipamento da copa e cozinha para o ComGptPatNavN.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- 01 Panela de Pressão Profissional 12 litros;
- 03 Caçarola 8L;
- 02 Faca para carne 8”;
- 02 Jarra de vidro 2L;
- 01 Maquina de gelo 35Kg 110V;
- 02 Air Fryer 110V;
- 01 Frigobar de 121L ou 122L 110V;
- 01 Cafeteira profissional 12LI 110V;
- 02 Lavadora de alta pressão 1400W 110V;
- 03 Bebedouro de água 110V;
- 01 Forno elétrico 110V 1800W.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 12.144,91

O custo máximo estimado da contratação é de R\$ 12.144,91 (doze mil e cento e quarenta e quatro reais e noventa e um centavos).

9. 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.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratação correlata elaborada ou planejada por esta Organização Militar (UGR) ou pelo Centro de Intendência da Marinha em Belém (UGE).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em tela encontra-se prevista no Plano de Aplicação de Recursos de 2025, elaborado pelo Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Norte. Ademais, a contratação figura em consonância com o Planejamento Estratégico Organizacional (PEO) 2022-2025, deste Comando de Força.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição de material de cozinha adequado e atualizado trará diversos benefícios significativos para esta Organização Militar. Primeiramente, promoverá a melhoria da eficiência operacional no preparo das refeições, reduzindo o tempo de execução das tarefas e otimizando o uso dos recursos disponíveis.

Além disso, a substituição de equipamentos antigos por materiais em boas condições contribuirá para a elevação dos padrões de higiene e segurança alimentar, minimizando riscos à saúde do efetivo e assegurando o cumprimento das normas sanitárias vigentes.

Outro benefício relevante é o aumento da durabilidade e da confiabilidade dos utensílios, resultando em menor necessidade de manutenções frequentes e, conseqüentemente, em uma redução dos custos operacionais a médio e longo prazo.

Por fim, a aquisição dos materiais adequados fortalecerá a capacidade da Organização de manter o bem-estar e a qualidade de vida dos seus membros, garantindo a oferta contínua de refeições preparadas em condições adequadas, fator fundamental para o bom desempenho das atividades institucionais.

13. Providências a serem Adotadas

A conclusão da contratação demandará o correto uso e conservação dos equipamentos de cozinha adquiridos para garantir adequado tempo de vida útil dos materiais.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há impactos ambientais previstos.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe declara viável esta contratação.

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](#).

FRANCIELLE MOURA SOARES

Equipe de apoio



Assinou eletronicamente em 10/09/2026 às 11:12:38.