

NAVIO PATRULHA GUANABARA

Estudo Técnico Preliminar 50/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63443.000196/2026-91

2. Introdução

O Navio-Patrulha “Guanabara” (NPaGuanabara), subordinado ao Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Norte, realiza operações navais, de patrulha e de inspeção naval, demandando condições adequadas de segurança, higiene, disponibilidade e confiabilidade de suas instalações para o desempenho eficiente de suas funções. Nesse contexto, faz-se necessária a aquisição de quatro (4) unidades de torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316, destinadas à manutenção das pias da cozinha do Rancho da unidade.

As torneiras serão empregadas no restabelecimento e na conservação das condições de uso das pias da cozinha do Rancho, viabilizando as atividades de preparo de alimentos, higienização de utensílios e manutenção das condições sanitárias a bordo. Sua utilização contribui para assegurar o adequado fornecimento e controle de água, prevenir vazamentos, evitar interrupções no abastecimento e preservar as condições de higiene e operacionalidade do local.

A especificação de torneiras em aço inoxidável AISI 316 justifica-se pela necessidade de maior resistência à corrosão, à umidade, à salinidade e às condições operacionais características do ambiente marítimo. O material proporciona maior durabilidade, facilidade de limpeza e melhores condições sanitárias, reduzindo a necessidade de manutenções corretivas frequentes e de substituições precoces.

A disponibilidade desses materiais permitirá a realização tempestiva das substituições e manutenções necessárias, contribuindo para a conservação das instalações do NPaGuanabara, a redução do risco de vazamentos e falhas, a preservação das condições sanitárias e a manutenção da disponibilidade operacional da unidade. Dessa forma, justifica-se a presente aquisição, por se tratar de material indispensável às atividades diárias da cozinha do Rancho e à adequada operação a bordo.

3. Descrição da necessidade

A aquisição de quatro (4) unidades de torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316 justifica-se pela necessidade de assegurar a manutenção e a conservação das pias da cozinha do Rancho do Navio-Patrulha “Guanabara” (NPaGuanabara), contribuindo para as condições de higiene, o adequado fornecimento de água e a disponibilidade operacional da unidade.

As torneiras serão empregadas no restabelecimento das condições de uso das pias destinadas ao preparo de alimentos, higienização de utensílios e manutenção das condições sanitárias a bordo. Sua utilização contribui para prevenir vazamentos, interrupções no abastecimento de água e prejuízos às atividades diárias da cozinha do Rancho.

A especificação de torneiras em aço inoxidável AISI 316 justifica-se pela necessidade de maior resistência à corrosão, à umidade, à salinidade e às condições operacionais características do ambiente marítimo. O material proporciona maior durabilidade, facilidade de limpeza e melhores condições sanitárias, reduzindo a necessidade de manutenções corretivas frequentes e de substituições precoces.

A disponibilidade desses materiais permitirá a realização tempestiva das substituições e manutenções necessárias, reduzindo o risco de vazamentos e falhas, preservando as condições de higiene e a vida útil das instalações, além de

assegurar melhores condições de segurança, saneamento e continuidade das atividades operacionais do NPaGuanabara.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Máquinas do Navio-Patrolha "Guanabara"	2º Tenente João Vitor Moraes de Carvalho

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação tem por objeto o fornecimento de quatro (4) unidades de torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316, destinadas à manutenção das pias da cozinha do Rancho do Navio-Patrolha "Guanabara" (NPaGuanabara), conforme as especificações a seguir:

Item 1 – Torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316

- Torneira para pia de cozinha, de instalação em bancada/mesa, confeccionada em aço inoxidável AISI 316 ou equivalente de qualidade comprovada;
- Bica móvel giratória, com alcance e altura compatíveis com a utilização em pia de cozinha;
- Acionamento por alavanca, com funcionamento suave e estanque;
- Conexão de entrada de 1/2", compatível com as instalações hidráulicas existentes;
- Arejador na saída de água, para redução de respingos e melhor distribuição do fluxo;
- Acabamento resistente à corrosão, à umidade, à salinidade e às condições operacionais do ambiente marítimo;
- Produto novo, original, sem uso, sem sinais de recondicionamento e dentro do prazo de garantia do fabricante;
- Embalagem íntegra, sem avarias, oxidação, deformações, trincas ou danos que comprometam a utilização do produto;
- Acompanhada de manual, informações técnicas do fabricante, certificado de qualidade ou declaração de conformidade do material, quando aplicável, e termo de garantia.

Requisitos gerais da contratação

- As torneiras deverão ser fornecidas novas, originais, sem uso e em perfeitas condições de conservação;
- Não serão aceitos produtos com sinais de uso, recondicionamento, oxidação, corrosão, deformações, trincas, vazamentos ou avarias;
- O fornecimento deverá contemplar o acondicionamento adequado, a identificação dos itens, o transporte e a entrega no local indicado pela Administração;
- No ato do recebimento, será realizada conferência visual e quantitativa das torneiras, verificando-se a integridade das embalagens, a conformidade com as especificações técnicas, a identificação do material e a ausência de defeitos;
- A contratada deverá disponibilizar, quando solicitado, documentação técnica, certificado de garantia, ficha técnica ou informações do fabricante comprobatórias da conformidade do produto, inclusive quanto ao emprego de aço inoxidável AISI 316;

- As torneiras que não atenderem às especificações técnicas, apresentarem avarias, sinais de uso, recondicionamento, oxidação, corrosão ou qualquer defeito que comprometa seu desempenho deverão ser substituídas pela contratada, sem ônus adicional para a Administração.

6. Levantamento de Mercado

Para subsidiar o processo de contratação por dispensa eletrônica, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de identificar empresas especializadas no fornecimento de torneiras para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316, novas, sem uso e compatíveis com as necessidades de manutenção das pias da cozinha do Rancho do Navio-Patrolha “Guanabara” (NPaGuanabara). A pesquisa considerou a disponibilidade de produtos adequados às condições de uso a bordo e às exigências de higiene, resistência à corrosão e durabilidade das instalações.

Foram analisados a qualidade, a procedência, a originalidade e a condição de os produtos serem novos, sem uso e sem sinais de recondicionamento, oxidação, corrosão, deformações, trincas, vazamentos ou deterioração. Foram considerados requisitos como material, acabamento, tipo de instalação, bica móvel giratória, acionamento por alavanca, conexão de entrada de 1/2", presença de arejador, compatibilidade hidráulica, resistência à umidade e à atmosfera salina, informações técnicas, garantia do fabricante e condições de armazenamento e transporte.

No caso das torneiras em aço inoxidável AISI 316, foram consideradas suas características de resistência à corrosão, durabilidade, facilidade de limpeza, adequação ao uso contínuo em cozinha e compatibilidade com as instalações hidráulicas existentes a bordo. A escolha desse material busca assegurar maior vida útil, melhores condições sanitárias e menor necessidade de manutenções corretivas frequentes.

Além disso, foram considerados aspectos relacionados ao acondicionamento, à identificação dos itens, ao transporte, aos prazos de entrega, à localização geográfica dos fornecedores, à disponibilidade dos produtos, às condições de garantia e aos preços praticados no mercado. A pesquisa buscou assegurar a seleção de produtos adequados às necessidades de manutenção da unidade, contribuindo para a preservação das condições sanitárias, da operacionalidade, da segurança e da prontidão do Navio-Patrolha “Guanabara”.

7. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de quatro (4) unidades de torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316, novas, sem uso e compatíveis com as especificações técnicas exigidas, destinadas à manutenção das pias da cozinha do Rancho do Navio-Patrolha “Guanabara” (NPaGuanabara). A medida visa assegurar condições adequadas de higiene, funcionalidade, disponibilidade e operacionalidade das instalações utilizadas a bordo, contribuindo para a continuidade e a eficiência das atividades do Navio.

As torneiras serão empregadas no restabelecimento das condições de uso das pias destinadas ao preparo de alimentos, higienização de utensílios e manutenção das condições sanitárias da cozinha do Rancho. A especificação de aço inoxidável AISI 316 busca garantir maior resistência à corrosão, à umidade, à salinidade e às condições operacionais características do ambiente marítimo, contribuindo para a durabilidade das instalações e a redução da necessidade de manutenções corretivas frequentes.

Os produtos deverão ser de fabricação regular, originais, em perfeitas condições de uso, sem sinais de recondicionamento, adulteração, oxidação, corrosão, vazamento, deterioração ou utilização anterior, íntegros e compatíveis com as finalidades de aplicação especificadas. O fornecimento incluirá o acondicionamento adequado das torneiras, a identificação dos itens, o transporte e a entrega no local indicado pela Administração, observando-se o prazo estabelecido no instrumento de contratação.

No recebimento, deverão ser realizadas a conferência visual e quantitativa das torneiras, a verificação da correspondência entre os itens fornecidos, suas quantidades, marca, modelo, material, referências e demais características solicitadas, bem como a inspeção quanto à integridade das embalagens, à ausência de oxidação, corrosão, deformações, trincas, danos nas conexões, sinais de uso, recondicionamento ou quaisquer outras avarias que possam comprometer a utilização, o desempenho, a segurança e a vida útil dos produtos.

Deverão ser disponibilizados, quando aplicável, os rótulos legíveis, fichas técnicas, catálogos, certificados de garantia, códigos de identificação, recomendações de transporte, armazenamento e instalação, orientações de segurança, informações sobre o material empregado e demais informações fornecidas pelo fabricante. As torneiras deverão apresentar características compatíveis com as condições de armazenamento e utilização a bordo, considerando a exposição à umidade, à atmosfera salina, às variações térmicas e ao manuseio frequente.

A solução foi considerada a mais vantajosa em relação a outras alternativas, como a utilização de produtos de procedência duvidosa, recondicionados, adulterados, fabricados em materiais com menor resistência à corrosão ou incompatíveis com as aplicações previstas, bem como a postergação das manutenções necessárias. A aquisição das torneiras especificadas permitirá a realização tempestiva das substituições e manutenções necessárias, contribuindo para a conservação das instalações, a prevenção de vazamentos, a preservação das condições sanitárias e a continuidade das atividades de bordo.

Dessa forma, a solução contribuirá para a redução da necessidade de intervenções emergenciais, a utilização eficiente dos recursos públicos, o bem-estar da tripulação e a continuidade das atividades operacionais do Navio-Patrolha “Guanabara”, incluindo as missões de inspeção naval, patrulha naval, salvaguarda da vida humana no mar e apoio a outras forças e autoridades, com segurança, eficiência e economicidade.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Aquisição de quatro (4) unidades de torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316, novas, sem uso e compatíveis com as especificações técnicas exigidas, destinadas à manutenção das pias da cozinha do Rancho do Navio-Patrolha “Guanabara” (NPaGuanabara). Os produtos deverão ser de fabricação regular, de primeira linha, fornecidos em perfeitas condições de uso, íntegros, originais, sem sinais de recondicionamento, oxidação, corrosão, deterioração ou utilização anterior e compatíveis com as finalidades de aplicação especificadas.

As torneiras destinam-se ao restabelecimento e à conservação das condições de uso das pias da cozinha do Rancho, viabilizando as atividades de preparo de alimentos, higienização de utensílios e manutenção das condições sanitárias a bordo. Devem possuir bica móvel giratória, acionamento por alavanca, conexão de entrada de 1/2" e arejador, apresentando resistência à corrosão, à umidade, à salinidade e às condições operacionais características do ambiente marítimo.

Os produtos deverão atender aos requisitos de material, acabamento, dimensões, tipo de instalação, compatibilidade hidráulica, resistência à corrosão, informações técnicas e condições de armazenamento. O fornecimento deverá compreender o acondicionamento adequado, a identificação dos itens — com indicação do fabricante, marca, modelo, número de lote, data de fabricação, código ou referência do fabricante e garantia —, o transporte e a entrega no local indicado pela Administração.

Deverá ser realizada, no recebimento, a conferência das características, quantidades, identificação, marca, modelo, material e conformidade das torneiras com as especificações solicitadas, bem como inspeção visual para verificação da integridade das embalagens e da ausência de oxidação, corrosão, deformações, trincas, danos nas conexões, sinais de uso, recondicionamento ou quaisquer outras avarias que possam comprometer sua utilização, desempenho, segurança e vida útil.

As torneiras deverão apresentar características compatíveis com as condições de armazenamento e utilização a bordo, considerando a exposição à umidade, à atmosfera salina, às variações térmicas e ao manuseio frequente. Deverão ser fornecidos, quando aplicável, os rótulos legíveis, fichas técnicas, catálogos, certificados de garantia, certificados ou declarações de conformidade do material, códigos de identificação e demais informações do fabricante, incluindo dados sobre transporte, armazenamento, instalação, segurança e conservação dos produtos.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.600,00

Valor (R\$): 2.600,00

O custo máximo estimado da contratação é de R\$2.600,00 (Dois mil e seiscentos reais).

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Embora a égide da Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, que estabelece como regra o parcelamento do objeto, comumente adotada na condução da aquisição pública, esta Organização Militar decide por não observar o parcelamento neste processo por se tratar de Item único.

11. 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).

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em tela encontra-se prevista no Plano de Aplicação de Recursos de 2026, elaborado pelo Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Norte, e encontra-se alinhada às necessidades dos navios a ele subordinados. Ademais, a aquisição figura em consonância com o Planejamento Estratégico Organizacional (PEO) 2022-2026, deste Comando de Força.

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição permitirá assegurar condições adequadas de higiene, disponibilidade e operacionalidade das pias da cozinha do Rancho do Navio-Patrulha “Guanabara” (NPaGuanabara), por meio do fornecimento de quatro (4) unidades de torneira em aço inoxidável AISI 316, novas, sem uso e compatíveis com as especificações técnicas exigidas. Os produtos deverão ser adequados às condições de uso a bordo, sendo essenciais para o restabelecimento do fornecimento e controle de água, para a realização das atividades de preparo de alimentos e higienização de utensílios e para a preservação das condições sanitárias da unidade.

A aquisição das torneiras permitirá mitigar os riscos associados a vazamentos, oxidação, corrosão, desgaste, falhas de acionamento e indisponibilidade das pias da cozinha do Rancho, reduzindo a probabilidade de atrasos ou interrupções nas atividades de bordo, de prejuízos às condições de higiene e da necessidade de intervenções corretivas emergenciais, potencialmente mais onerosas. Adicionalmente, evitará a utilização de produtos usados, recondicionados, adulterados, sem procedência comprovada ou fabricados em materiais com resistência insuficiente às condições marítimas, bem como a adoção de soluções improvisadas que possam comprometer a segurança, o desempenho, a higiene e a vida útil das instalações atendidas.

As torneiras em aço inoxidável AISI 316 serão empregadas no restabelecimento e na conservação das condições de uso das pias destinadas ao preparo de alimentos, higienização de utensílios e manutenção das condições sanitárias a bordo. O material selecionado oferece maior resistência à corrosão, à umidade, à salinidade e às variações térmicas, contribuindo para maior durabilidade, facilidade de limpeza e menores necessidades de manutenção corretiva.

A medida contribuirá para a preservação das instalações de bordo, para a economicidade das atividades de manutenção e para a manutenção das condições necessárias ao cumprimento das missões operacionais do Navio-Patrulha “Guanabara” nas Águas Jurisdicionais Brasileiras.

14. Providências a serem Adotadas

- Encaminhar à contratada a Nota de Empenho, formalizando a contratação para o fornecimento de quatro (4) unidades de torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316, novas, sem uso e compatíveis com as especificações de material, modelo, dimensões, tipo de instalação, conexão hidráulica, acabamento e demais características requeridas;
- Realizar a conferência visual, quantitativa e técnica das torneiras entregues, verificando a correspondência com as descrições, quantidades, marca, modelo, material, códigos, referências, número de lote, data de fabricação, garantia e demais especificações requeridas, bem como a integridade das embalagens e a ausência de oxidação, corrosão, deformações, trincas, danos nas conexões, sinais de uso, recondicionamento, adulteração ou quaisquer outras avarias que possam comprometer a utilização, o desempenho, a segurança e a vida útil dos produtos, com posterior recebimento e aceitação formal do objeto;
- Assegurar a exigência de que as torneiras fornecidas sejam originais, de fabricação regular e acompanhadas, quando aplicável, de rótulos legíveis, fichas técnicas, certificados ou declarações de conformidade do material, certificados de garantia e demais informações do fabricante, devendo os itens que apresentarem defeitos de fabricação, vícios, falhas, desconformidades, oxidação, corrosão ou danos serem substituídos pela contratada, sem ônus para a Administração, por produtos novos, sem uso e de qualidade igual ou superior aos originalmente fornecidos.

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 aquisição de quatro (4) unidades de torneira para pia de cozinha em aço inoxidável AISI 316 mostra-se viável e necessária para o restabelecimento das condições de uso, higiene e operacionalidade das pias da cozinha do Rancho do Navio-Patrolha “Guanabara” (NPaGuanabara).

A solução proposta é tecnicamente adequada, pois o aço inoxidável AISI 316 apresenta elevada resistência à corrosão, à umidade, à salinidade e às variações térmicas características do ambiente marítimo, garantindo maior durabilidade e reduzindo a necessidade de manutenções corretivas frequentes. Além disso, as torneiras atenderão às especificações hidráulicas e dimensionais das instalações existentes, assegurando compatibilidade com as pias e conexões a bordo.

A contratação é economicamente vantajosa, uma vez que o valor estimado está compatível com os preços praticados no mercado para produtos de qualidade equivalente, conforme pesquisa de preços realizada. A aquisição tempestiva evitará prejuízos às atividades da cozinha do Rancho, reduzirá riscos de vazamentos e indisponibilidade das pias e evitará gastos futuros mais elevados com reparos emergenciais ou substituições frequentes de equipamentos de menor qualidade.

Dessa forma, a contratação contribui para a preservação das condições sanitárias, para o bem-estar da tripulação, para a economicidade da manutenção e para a continuidade das atividades operacionais do NPaGuanabara.

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](#).

JOAO VITOR MORAES DE CARVALHO

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 22/10/2026 às 21:46:18.