



MARINHA DO BRASIL
CENTRO TECNOLÓGICO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO

DOCUMENTO DE FORMALIZAÇÃO DA DEMANDA (DFD)

DISPENSA ELETRÔNICA

Setor Requisitante: Municiamento e Rancho do CTMRJ	
Responsável pela Demanda: 1º SG-CL FERREIRA	
E-mail: alexandre.luiz@marinha.mil.br	Telefone: (21) 2126-5735
Objetivo: Aquisição de Balcão térmico aço inox aquecimento elétrico em banho maria, refrigerado e Estante metálica aço inox.	

1. Justificativa da necessidade do objeto:

A presente aquisição de um balcão térmico misto (pistas quente e fria) e de uma prateleira escorredor de pratos em aço inoxidável, destinados ao serviço de municiamento, rancho e atendimento aos comensais, justifica-se pela imperiosa necessidade de garantir o estrito cumprimento das normas de segurança alimentar e vigilância sanitária, assegurando as condições ideais de saúde, salubridade e higiene coletiva no refeitório. A rotina intensa de distribuição de refeições exige o controle rigoroso da temperatura dos alimentos expostos ao consumo; o balcão térmico misto cumpre esse papel ao manter a cadeia fria e quente fora da zona de perigo térmico (entre 5°C e 60°C), faixa propícia para a proliferação de patógenos. Assim, a pista quente preserva as guarnições acima dos níveis críticos exigidos por lei, enquanto a pista fria assegura a conservação de saladas e sobremesas, eliminando riscos de deterioração biológica durante o serviço.

Complementarmente, a prateleira escorredor de pratos atua na fase final do fluxo de higienização, permitindo a secagem natural dos utensílios por escoamento e gravidade. Esse método é indispensável para eliminar o uso de panos de prato manuais, reconhecidos como vetores de contaminação cruzada microbiológica em cozinhas profissionais. A estrutura aérea em material inerte e não poroso otimiza a área útil de trabalho, evita o acúmulo de umidade nas bancadas e impede o alojamento de fungos e bactérias. Sob o aspecto administrativo, operacional e financeiro, a integração desses equipamentos em aço inoxidável gera economia a longo prazo pela alta durabilidade e facilidade de desinfecção, organizando a linha de servir e o setor de lavagem com máxima eficiência, segurança técnica e otimização dos recursos públicos.

2. Quantidade: 9 (dois) item
3. Valor Total Estimado: R\$ 46.161,90 (quarenta e seis mil, cento e sessenta e um reais e noventa centavos)
4. Previsão de data para conclusão: 30NOV2026

Rio de Janeiro, na data de assinatura.

Elaborado por:

Documento assinado digitalmente
 **ALEXANDRE LUIZ FERREIRA DA SILVA**
 Data: 26/10/2026 10:21:26-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

ALEXANDRE LUIZ FERREIRA DA SILVA
 Primeiro- Sargento
 Enc. da Seção de Municiamento e Rancho

Autorizado a abertura da Dispensa Eletrônica:

Documento assinado digitalmente
 **DOUGLAS VICENTE HEMERLY**
 Data: 26/10/2026 17:44:01-0300
 Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

DOUGLAS VICENTE HEMERLY
 Capitão de Mar e Guerra
 Ordenador de Despesas