NAVIO PATRULHA ´GUAIBA´

Estudo Técnico Preliminar 68/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63379.000231/2026-92

2. Descrição da necessidade

A aquisição de equipamentos permanentes para a cozinha do Navio-Patrulha Guaíba é necessária para assegurar a capacidade de preparo e processamento de alimentos, bem como a produção de bebidas destinadas ao atendimento da tripulação. A disponibilidade de equipamentos adequados e em condições de funcionamento contribui para a eficiência do serviço de alimentação, a otimização das rotinas de trabalho e a manutenção de condições apropriadas de higiene e segurança. Dessa forma, a contratação busca suprir as necessidades de reequipamento e melhoria da estrutura da cozinha de bordo, reduzindo limitações operacionais decorrentes da insuficiência ou inadequação dos equipamentos disponíveis e garantindo a continuidade das atividades de municiamento.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Convés	2°Ten Galdez

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A solução consiste na aquisição, por meio de dispensa eletrônica de licitação, de equipamentos permanentes destinados à cozinha do Navio-Patrulha Guaíba, visando atender às necessidades de preparo, processamento, aquecimento e conservação de alimentos e bebidas para a tripulação. Os equipamentos deverão apresentar especificações técnicas compatíveis com a finalidade de uso e com as condições de instalação e operação a bordo, atendendo aos requisitos de desempenho, qualidade, segurança, eficiência e durabilidade estabelecidos no Termo de Referência. Os itens deverão ser fornecidos novos, sem uso, completos, acompanhados dos acessórios necessários ao funcionamento, manuais de instrução em português e garantia mínima de 12 meses, quando aplicável. A solução proposta busca proporcionar a melhoria da estrutura de apoio à alimentação, maior eficiência nas atividades de municiamento e continuidade do serviço, mediante aquisição ágil e economicamente vantajosa para a Administração Naval.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado em consulta direta com fornecedores, o qual, tendo em vista as especificações dos materiais, são plenamente capacitados ao fornecimento integral deste.

6. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição de equipamentos permanentes destinados à cozinha do Navio-Patrulha Guaíba, compreendendo máquinas e equipamentos necessários ao preparo, processamento, aquecimento e serviço de alimentos e bebidas para a tripulação. Os equipamentos deverão apresentar construção resistente, desempenho adequado à finalidade de uso e características técnicas compatíveis com as condições de instalação e operação a bordo, atendendo às especificações, às quantidades e aos requisitos de qualidade e segurança estabelecidos pela Administração. Os bens deverão ser fornecidos novos, sem uso, completos e acompanhados dos acessórios indispensáveis ao funcionamento, bem como dos respectivos manuais e garantias, conforme aplicável. A entrega deverá observar as condições e os prazos definidos no instrumento de contratação, de modo a proporcionar melhores condições de trabalho na cozinha, maior eficiência no serviço de alimentação e continuidade das atividades de municiamento do navio.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	PDM	UF	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	**FATIADOR ELÉTRICO DE FRIOS, SEMIAUTOMÁTICO, LÂMINA DE 220 MM, 220 V, 120 W** Fatiador elétrico de frios, tipo semiautomático, para uso profissional em cozinhas e estabelecimentos de manipulação de alimentos. Deverá possuir lâmina de corte com diâmetro de 220 mm, motor elétrico monofásico com potência nominal de 120 W, alimentação de 220 V e frequência de 60 Hz. Deverá permitir o ajuste da espessura de corte de 0 a 3 mm, possuir estrutura em alumínio anodizado e sistema de movimentação do produto para obtenção de fatias uniformes de frios, queijos e embutidos. Deverá apresentar construção que facilite a higienização, comandos de operação acessíveis e dispositivos de segurança compatíveis com a utilização profissional. Dimensões	1112	UN	1	R$ 3.850,00	R$ 3.850,00

	aproximadas de 33 × 38,9 × 42,5 cm (A × L × C) e peso líquido aproximado de 12,6 kg. Deverá ser fornecido novo, completo, acompanhado dos acessórios necessários ao funcionamento, manual de instruções em português e garantia mínima de 180 dias após o recebimento, destinado à cozinha do Navio-Patrulha “Guaíba”. CATMAT: 445207 OBS: Em razão da ausência do item exato no catálogo do CATMAT, adotou-se o código que apresenta maior similaridade descritiva e funcional com o objeto a ser adquirido.					
2	**CAFETEIRA ELÉTRICA AUTOMÁTICA INDUSTRIAL, 6 L, 1.000 W, 220 V** Cafeteira elétrica automática de uso profissional, nova, com capacidade mínima de 6 litros, potência de 1.000 W e alimentação elétrica de 220 V, destinada ao preparo de café em cozinhas institucionais e ambientes de uso coletivo. Deverá possuir estrutura externa em aço inoxidável, filtro permanente ou reutilizável e sistema de aquecimento para preparo e conservação do café. Deverá contar com indicador de nível de água, dispositivo antigotejamento, bandeja coletora removível e cesto coador, ou acessórios equivalentes necessários ao funcionamento. O equipamento deverá apresentar estrutura resistente, facilidade de operação e higienização e ser adequado ao uso frequente. Deverá acompanhar manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses. Fornecimento de equipamento novo, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento. Referência comercial: Cafeteira Automática Industrial Marchesoni, modelo CF.1.691 (CF169), 6 litros, 220	1069	UN	1	R$ 1.600,00	R$ 1.600,00

	V, ou equivalente, desde que atenda aos requisitos técnicos mínimos estabelecidos nesta especificação. CATMAT: 390148 OBS: Em razão da ausência do item exato no catálogo do CATMAT, adotou-se o código que apresenta maior similaridade descritiva e funcional com o objeto a ser adquirido.					
3	**CAFETEIRA ESPRESSO AUTOMÁTICA, 1,6 L, 1.100 W, 220 V** Cafeteira elétrica tipo espresso, nova, com capacidade do reservatório de água de 1,6 litro, potência de 1.100 W e alimentação elétrica de 220 V. Deverá possuir bomba com pressão nominal de 20 bar, permitindo o preparo de café espresso a partir de café em pó e cápsulas compatíveis. Deverá contar com sistema de vaporização para preparo de espuma de leite e fornecimento de água quente, função para aquecimento de xícaras, sistema de proteção contra superaquecimento e filtro reutilizável. Deverá possuir porta-filtro compatível com preparo de doses simples e duplas, além de, no mínimo, quatro funções de preparo pré-programadas e personalizáveis. O equipamento deverá apresentar acabamento resistente, ser de fácil operação e higienização e acompanhar os acessórios necessários ao funcionamento, incluindo porta-filtro, filtros e espumador, conforme configuração do fabricante. Deverá ser fornecido com manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses. Equipamento novo, sem uso, em perfeitas condições de funcionamento. Modelo de referência: Cafeteira Espresso Oster OCAF900, 220 V, ou equivalente, desde que atenda aos requisitos técnicos mínimos	15564	UN	1	R$ 1.050,00	R$ 1.050,00

	especificados. CATMAT: 444161 OBS: Em razão da ausência do item exato no catálogo do CATMAT, adotou-se o código que apresenta maior similaridade descritiva e funcional com o objeto a ser adquirido.					
4	**MOEDOR/PICADOR ELÉTRICO DE CARNE, BOCA 8, MOTOR DE 1/3 CV, BIVOLT** Moedor e picador elétrico de carne, de uso profissional, tipo boca 8, com motor de potência nominal de 1/3 CV (aproximadamente 0,25 kW), alimentação elétrica bivolt (127/220 V), com chave seletora de tensão, e frequência de operação de 60 Hz. Deverá possuir capa e bandeja de alimentação em aço inoxidável, bandeja com protetor de segurança, bocal em ferro fundido estanhado, caracol e volante em ferro fundido nodular estanhado, redutor com engrenagens helicoidais lubrificadas em banho de óleo e conjunto de corte composto por cruzeta e discos de aço com tratamento térmico. Deverá acompanhar, no mínimo, 1 disco de moagem com furos de 5 mm, 1 disco de moagem com furos de 8 mm, 1 cruzeta, 1 soquete e jogo de funis para embutidos, além dos acessórios necessários ao funcionamento e manual de instruções em português. Deverá possuir estrutura resistente, ser de fácil desmontagem para higienização e apresentar dispositivos de segurança adequados à operação profissional. Dimensões aproximadas de 49 × 24,8 × 30,3 cm (C × L × A) e peso aproximado de 14 kg. Deverá ser fornecido novo, completo, acompanhado de garantia e, quando aplicável, certificação de segurança exigida para a categoria, destinado ao processamento de	9844	UN	1	R$ 2.500,00	R$ 2.500,00

	alimentos na cozinha do Navio-Patrulha “Guaíba”. Referência comercial: equipamento com características técnicas equivalentes às do modelo CAF Boca 8, ou equivalente, desde que atendidos integralmente os requisitos mínimos de desempenho, materiais, acessórios e segurança estabelecidos nesta especificação. CATMAT: 639071 OBS: Em razão da ausência do item exato no catálogo do CATMAT, adotou-se o código que apresenta maior similaridade descritiva e funcional com o objeto a ser adquirido.					
5	**PANELA DE PRESSÃO PROFISSIONAL ALUMÍNIO POLIDO, 20 LITROS** Panela de pressão profissional, nova, fabricada em alumínio polido, com capacidade nominal de 20 litros, indicada para uso em cozinhas institucionais, restaurantes e estabelecimentos de alimentação coletiva. Deverá possuir sistema de fechamento externo, alças ou cabos confeccionados em material resistente ao calor, válvula reguladora de pressão e dispositivos de segurança para controle e alívio da pressão interna. O produto deverá apresentar estrutura resistente, acabamento adequado e componentes próprios para uso culinário, acompanhando tampa e demais acessórios necessários ao funcionamento seguro do equipamento. Deverá atender às normas técnicas e aos requisitos de segurança aplicáveis às panelas de pressão, com certificação do INMETRO quando exigível. Fornecimento de equipamento novo, sem uso, acompanhado de manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses.	1075	UN	1	R$ 900,00	R$ 900,00

	CAMAT: 421724					
6	**MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS, 1.000 W, 220 V, COM LIQUIDIFICADOR E ACESSÓRIOS** Multiprocessador elétrico de alimentos, de uso culinário, com potência nominal de 1.000 W, alimentação elétrica de 220 V, duas velocidades de operação e função pulsar/turbo. Deverá possuir funções de processar, picar, fatiar, ralar, cortar em palitos, bater, emulsificar e espremer frutas, incluindo função de liquidificador. Deverá acompanhar jarra de liquidificador com capacidade total de 3 litros, capacidade útil aproximada de 2,1 litros e filtro, além de lâminas e acessórios removíveis para processamento, corte, ralação, fatiamento, corte em palitos, mistura, emulsificação e extração de suco. Os recipientes deverão ser confeccionados em material apropriado para contato com alimentos e livres de bisfenol A (BPA Free). Deverá possuir sistema de travamento de segurança que impeça o funcionamento com as peças incorretamente encaixadas, pés antiderrapantes e componentes removíveis que facilitem a higienização. Deverá acompanhar todos os acessórios necessários à execução das funções descritas, manual de instruções em português e garantia mínima de 12 meses. O equipamento deverá ser fornecido novo, completo e em perfeitas condições de funcionamento, destinado ao preparo de alimentos na cozinha do Navio-Patrulha “Guaíba”. Modelo de referência: equipamento com características técnicas equivalentes às do Multiprocessador Mondial Turbo Chef 9 em 1, modelo MPN-01-BF, com potência de 1.000 W, alimentação em 220 V, duas velocidades e função turbo, jarra de liquidificador com capacidade total de 3 litros e capacidade útil de 2,1	1106	UN	1	R$ 590,00	R$ 590,00

	litros, acompanhado de acessórios para picar, fatiar, ralar, cortar em palitos, espremer frutas, bater e emulsificar alimentos, incluindo filtro para liquidificador. As lâminas deverão ser em aço inoxidável. O equipamento deverá possuir trava de segurança, pés antiderrapantes e peças removíveis para higienização. CATMAT: 624525 OBS: Em razão da ausência do item exato no catálogo do CATMAT, adotou-se o código que apresenta maior similaridade descritiva e funcional com o objeto a ser adquirido.					
7	**RECHAUD ELÉTRICO PROFISSIONAL, 2 CUBAS DE AÇO INOXIDÁVEL, 220 V, 750 W** Rechaud elétrico para uso profissional, destinado à manutenção de alimentos aquecidos durante o serviço de refeições. Deverá possuir estrutura resistente, equipada com duas cubas removíveis em aço inoxidável, padrão GN 1/2 × 100 mm, com capacidade aproximada de 6,5 litros cada, totalizando 13 litros, acompanhadas de tampas individuais também em aço inoxidável. Deverá operar com alimentação elétrica de 220 V e potência nominal de 750 W, proporcionando aquecimento adequado à conservação dos alimentos durante o serviço. As cubas deverão permitir remoção para facilitar a higienização e apresentar acabamento apropriado para uso em ambientes de manipulação de alimentos. Dimensões aproximadas do equipamento: 52 cm de comprimento, 32,5 cm de largura e 16 cm de altura; dimensões de cada cuba: 32,5 × 26,5 × 10 cm. Deverá ser fornecido novo, completo, sem deformações ou defeitos de fabricação, acompanhado de manual	17704	UN	2	R$ 850,00	R$ 1.700,00

	de instruções e garantia do fabricante ou fornecedor, destinado ao serviço de refeições a bordo do Navio-Patrulha “Guaíba”. CATMAT: 627639 OBS: Em razão da ausência do item exato no catálogo do CATMAT, adotou-se o código que apresenta maior similaridade descritiva e funcional com o objeto a ser adquirido. O código CATMAT identificado como similar apresenta característica de operação relacionada à refrigeração, com faixa de temperatura entre -7 °C e 10 °C, incompatíveis com a finalidade do objeto pretendido. A contratação deverá contemplar rechauds elétricos do tipo buffet, destinados exclusivamente à manutenção de alimentos quentes, com sistema de aquecimento e controle de temperatura adequado à conservação dos alimentos durante o serviço. Como referência técnica, recomenda-se uma faixa de manutenção de temperatura entre 60 °C e 90 °C, ou faixa equivalente que permita manter os alimentos aquecidos e em condições adequadas de segurança alimentar. A temperatura deverá ser ajustável ou controlável conforme as características do equipamento, sem exigir função de refrigeração.					
8	**RECHAUD ELÉTRICO TRIPLO, 3 CUBAS DE 2,4 L, POTÊNCIA DE 420 W** Rechaud elétrico de mesa, tipo buffet, com estrutura retangular em aço inoxidável, destinado à manutenção e ao serviço de alimentos aquecidos. Deverá possuir três recipientes removíveis de cerâmica, com capacidade individual de 2,4 litros, acompanhados de tampas de vidro temperado. Deverá dispor de três controles individuais de temperatura,	17704	UN	1	R$ 900,00	R$ 900,00

	com opções de aquecimento baixo, médio e morno, permitindo a manutenção simultânea de diferentes preparações alimentícias e permitindo manter a temperatura quente dos alimentos. Potência nominal de 420 W, alimentação elétrica em tensão de 220 V, conforme a versão fornecida, não sendo exigida compatibilidade bivolt. Deverá acompanhar três colheres para servir e suportes para as tampas. Dimensões aproximadas do aparelho: 68 cm de comprimento, 29 cm de largura e 12 cm de altura. Deverá ser fornecido novo, completo, acompanhado de manual de instruções em português e garantia do fabricante ou fornecedor, destinado ao serviço e à manutenção de alimentos aquecidos a bordo do Navio-Patrulha “Guaíba”. CATMAT: 627638 OBS: Em razão da ausência do item exato no catálogo do CATMAT, adotou-se o código que apresenta maior similaridade descritiva e funcional com o objeto a ser adquirido. O código CATMAT identificado como similar apresenta característica de operação relacionada à refrigeração, com faixa de temperatura entre -7 °C e 10 °C, incompatíveis com a finalidade do objeto pretendido. A contratação deverá contemplar rechauds elétricos do tipo buffet, destinados exclusivamente à manutenção de alimentos quentes, com sistema de aquecimento e controle de temperatura adequado à conservação dos alimentos durante o serviço. Como referência técnica, recomenda-se uma faixa de manutenção de temperatura entre 60 °C e 90 °C, ou faixa equivalente que permita manter os alimentos aquecidos e em condições adequadas de segurança alimentar. A temperatura deverá ser ajustável ou controlável conforme as características do						

	equipamento, sem exigir função de refrigeração.					

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 13.090,00

O custo estimado da contratação é de R$ 13.090,00 (treze mil e noventa reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da solução considerando sua inviabilidade técnica e econômica.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes neste caso.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente contratação encontra-se alinhada com o Planejamento Estratégico do NPa “Guaíba” e trata-se de uma demanda eventual.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação pretende aprimorar a estrutura de equipamentos da cozinha do Navio-Patrulha Guaíba, proporcionando melhores condições para o preparo, processamento, aquecimento e serviço de alimentos e bebidas destinados à tripulação. Espera-se aumentar a eficiência e a produtividade das atividades de municiamento, reduzir limitações operacionais decorrentes da insuficiência ou inadequação dos equipamentos disponíveis e facilitar a execução das rotinas de trabalho da equipe responsável pela alimentação. A aquisição de equipamentos apropriados e duráveis também contribuirá para melhorar as condições de higiene, segurança e organização da cozinha, além de favorecer a conservação do patrimônio público. Como resultado, busca-se assegurar maior continuidade e qualidade do serviço de alimentação, com melhor aproveitamento dos recursos públicos e apoio às atividades operativas do navio.

13. Providências a serem Adotadas

Não se aplica.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os fornecedores deverão atender no que couber os critérios de sustentabilidade ambiental previstos no Guia Nacional de Licitações Sustentáveis.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Esta equipe de planejamento declara viável a contratação, por meio de dispensa eletrônica de licitação, para aquisição de equipamentos permanentes destinados à cozinha do Navio-Patrulha "Guaíba", com base nas análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar. A solução proposta mostra-se adequada para atender às necessidades identificadas, considerando a disponibilidade de equipamentos no mercado, a compatibilidade das especificações técnicas com as finalidades pretendidas e a possibilidade de aquisição em condições vantajosas para a Administração. A contratação permitirá aprimorar a estrutura de apoio à alimentação da tripulação, aumentar a eficiência das atividades de municiamento e contribuir para a continuidade do serviço de alimentação a bordo. Dessa forma, conclui-se pela viabilidade da contratação, condicionada à observância dos requisitos técnicos, orçamentários e legais aplicáveis, bem como das condições estabelecidas no Termo de Referência.

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.

THIAGO CAVALCANTE LOPES

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 29/10/2026 às 11:30:34.

MARCO ANTONIO GALDEZ DE CASTRO SILVA

Responsável pela contratação direta

Assinou eletronicamente em 29/10/2026 às 11:28:30.