MARINHA DO BRASIL
CENTRO TECNOLÓGICO DA MARINHA NO RIO DE JANEIRO

ANEXO II.1 - ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I - Necessidade da contratação:

Aquisição de equipamentos operacionais para processamento, conservação e suporte a fim de cumprir as boas práticas de fabricação e atender as necessidades das atividades do Rancho deste Centro Tecnológico da Marinha no Rio de Janeiro – CTMRJ

II - Área Requisitante

Divisão de Municiamento e Rancho do Centro Tecnológico da Marinha no Rio de Janeiro.

III - Requisitos da contratação:

O objeto a ser contratado, com base nas características acima mencionadas, não possui natureza continuada, não havendo necessidade de prorrogação contratual prevista na Lei nº 14.133/21.

IV – Levantamento de Mercado

Foi realizada pesquisa no sitio eletrônica compras.gov.br.

V - Solução Como um Todo

Aquisição de equipamentos e utensílios operacionais para processamento, conservação e suporte a fim de atender as necessidades nas atividades deste Centro Tecnológico da Marinha no Rio de Janeiro – CTMRJ, estes equipamentos e utensílios operacionais visam melhorar a produção e qualidade do Rancho deste Centro.

VI - Estimativa das Quantidades a serem contratadas

DESCRIÇÃO	QTD
Sanduicheira elétrica industrial – estrutura em aço inox escovado, chapa lisa em alumínio fundido, controle de temperatura com termostato que permite ajuste de temperatura entre 6 opções, pés antiderrapantes, caixa de gordura frontal, anteparo traseiro para prevenção de queda de resíduos. Especificações técnicas: Potência: 2500 W; Corrente: 11,4A; Consumo: 1,3 kW/h; Voltagem: 220v; Área Útil (LxP): Largura: 31 cm; Profundidade: 33,5 cm; Dimensões(AxLxP): Altura: 30 cm; Largura: 43 cm; Profundidade: 50 cm; Peso: 14,8 kg.	3
Fogão Industrial 06 (seis) bocas 40 x 40 baixa pressão com queimadores duplos – . Descrição: 6 bocas de alto desempenho; Grelhas e queimadores duplos em ferro fundido; Grelhas amplas de 40 x 40 cm; Perfil de 6,5 cm entre as grelhas para melhor circulação de calor; Estrutura modulável e desmontável; Material resistente com pintura eletrostática e aço inox 430; Fácil higienização e manutenção; Funcionamento em baixa pressão.	2

Pressão: baixa pressão. Dimensões aproximadas (AxLxP): Altura: 82 cm; Largura: 120 cm; Profundidade: 140 cm.	
Chapa bifeteira elétrica industrial de alto desempenho (Grill/Bifeteira). Estrutura externa: Corpo externo integralmente construído em aço inoxidável 430. Equipamento com prensa adaptável acoplada na parte superior para prensagem de alimentos ou não. Chapa superior em aço carbono de alta resistência, com espessura nominal de 6,35 mm. Sistema de aquecimento: Resistências elétricas blindadas e distribuídas de forma uniforme abaixo da chapa superior. Controle de aquecimento: Controle individualizado das resistências por meio de termostatos reguláveis independentes, operando com temperatura de trabalho de até 300°C. Gestão de resíduos: Equipamento dotado de depósito/gaveta coletora de gordura integrada. Ergonomia: Pés de apoio reforçados e com sistema de regulagem mecânica de altura. Tensão de operação: 220V – Monofásica. Potência nominal total: 9.000 W (composta por resistências individuais de 1.800W cada). Frequência: 50/60 Hz. Dimensões externas nominais (Profundidade x Largura x Altura): Aproximadamente 50 cm x 121,5 cm x 23,5 cm. Peso líquido estimado: 51 kg.	1
Refrigerador Alimentos totalmente construído em aço inoxidável para garantir resistência mecânica e durabilidade.Paredes internas confeccionadas em aço galvanizado de alta resistência e piso integralmente em aço inoxidável, facilitando a higienização diária. Equipada com sistema interno de gancheiras para suporte, suspensão e ordenação adequada de produtos de açougue ou insumos perecíveis. Sistema frontal composto por 2 (duas) portas verticais reforçadas. Refrigeração por ar forçado (Frost Free), promovendo a circulação uniforme do ar frio e prevenindo pontos de calor internos. Sistema de degelo totalmente automático. Gerenciamento eletrônico por meio de controlador digital de temperatura programável. Especificações Técnicas e Capacidades: Faixa de Temperatura: Operação ajustável na faixa de 0ºC a 7ºC. Capacidade Volumétrica: Volume útil interno de, no mínimo, 1.900 litros. Suporte para armazenamento de carga de até 700 kg. Operação em rede elétrica de 220V com frequência de 60 Hz. Dimensões Externas Nominais (A x L x P): Aproximadamente 212 cm x 156,5 cm x 81 cm. Dimensões Internas Gerais (A x L x P): Aproximadamente 170 cm x 150 cm x 70 cm. Peso Líquido do Equipamento: Aproximadamente 173,8 kg.	1
Forno e Fritador sem óleo com capacidade de pelo menos 30L com abertura frontal . Descrição: Tensão 127V; Potência mínima de 1800W; Dimensões aproximadas [LxAxP]: 410 x 370 x 402 mm; Assa, grelha, frita sem óleo e desidrata alimento; Painel touch intuitivo; Luz interna para acompanhar o preparo; Acompanha cesta Air Fryer, grade e chapa grill	1
Mixer/triturador profissional de imersão de alta performance, portátil, indicado para uso intensivo e processamento de grandes volumes em cozinhas industriais (trituração, mistura e emulsão). Bloco do motor, tubo de imersão, campânula/sino e lâmina de corte integralmente fabricados em aço inoxidável, garantindo alta durabilidade e resistência à corrosão. Tubo de imersão, campânula e lâmina de corte totalmente desmontáveis por sistema mecânico sem uso de ferramentas, permitindo higienização completa e conformidade com normas de segurança alimentar (processo HACCP). Equipamento com alça de empunhadura ergonômica secundária removível para melhor distribuição do peso durante a operação. Deve possuir ressalto ou ponto de apoio mecânico na carcaça do motor para permitir o suporte direto e rotação na borda de panelas e caldeirões, aliviando o esforço do operador. Cabo de alimentação elétrica removível dotado de sistema de desconexão rápida e luz indicadora de tensão integrada, facilitando a rápida detecção visual de falhas ou correta conexão na rede. Capacidade operacional para processar até 300 litros de preparação. Potência Nominal: Mínima de 850 W. Tensão de Operação: 220V Monofásico. Velocidade de Rotação: Velocidade fixa de 9.500 rpm. Comprimento do Tubo de Imersão (Haste): 600 mm. Comprimento Total do Equipamento: Aproximadamente 980 mm. Diâmetro do Bloco/Tubo: Aproximadamente 125 mm. Peso Líquido Máximo: 5,7 kg. Deve acompanhar suporte de parede/mural em aço inox ou material de alta resistência para armazenamento do aparelho.	1
Liquidificador industrial de alta capacidade montado sobre cavalete estrutural. Confeccionado integralmente em aço inoxidável com tecnologia monobloco (sem emendas ou soldas internas), assegurando alta durabilidade, resistência mecânica e facilidade de higienização. Equipado com sistema basculante integrado que permite a inclinação total do copo para o despejo prático, ágil e seguro do conteúdo processado, sem necessidade de levantar o recipiente. Tampa com vedação estanque de alta aderência, projetada para eliminar o risco de vazamentos e transbordamentos durante a operação contínua. Eixo e sistema de acoplamento construídos em aço de alta resistência mecânica para suportar torque elevado e garantir operação suave sob regimes severos de uso. Montado sobre cavalete com acabamento em pintura protetiva de alta resistência, projetado para garantir total estabilidade e amortecimento de vibrações durante o funcionamento. Capacidade Volumétrica: Mínima de 25 litros. Potência do Motor: Mínima de 1,5 CV (cavalo-vapor). Velocidade de Rotação: Regime de baixa rotação operando a aproximadamente 3.500 RPM. Tensão de Operação: Alimentação elétrica em 110V com frequência de 60 Hz. Dimensões Externas Nominais (A x L x P): Aproximadamente 117,5 cm x 39 cm x 52,5 cm. Peso Líquido Estimado: Aproximadamente 24,5 kg.	1

VII - Estimativa do Valor da Contratação

A estimativa do valor da contratação consta no Anexo II, do Aviso de Dispensa Eletrônica, Mapa Comparativo de Preços, assim como justificativa explicitando o parâmetro e metodologia aplicados para obtenção do preço de referência.

VIII - Parcelamento ou não da Solução

É tecnicamente viável dividir a solução, pois é mais vantajoso para a administração pública, para proporcionar melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

IX -Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não foi possível identificar contratações correlatas nem interdependentes para a viabilidade e contratação desta demanda.

X - Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Objeto está previsto no Programa de Aplicação de Recursos (PAR) referente ao ano de 2026 desta Organização Militar.

XI - Resultados Pretendidos

Ao final da aquisição do material solicitado, a Divisão deMuniciamento e Rancho do CTMRJ terá de maneira tempestiva e objetiva avaliações de satisfação e poderá embasar mais rapidamente a tomada de decisão.

XII - Providências a serem Adotadas

Não são necessárias providências para capacitação de servidores para fiscalização e gestão contratual. Também não é necessária adequação do ambiente da organização, pois a aquisição em questão não modificará a infraestrutura existente.

XIII - Possíveis Impactos Ambientais

Não há impacto ambiental relacionado com o Objeto em questão.

XIV - Declaração da viabilidade da contratação:

Os Estudos Preliminares evidenciaram que a contratação da solução descrita se mostra possível tecnicamente e fundamentadamente necessária. Diante do exposto, declara-se ser viável a contratação pretendida.

Membros da Equipe de Planejamento da Contratação**:**

Rio de Janeiro, RJ, na data de assinatura.

Documento assinado digitalmente
JONAS VINICIUS CHAGAS DOS SANTOS
Data: 04/11/2026 16:06:23-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

JONAS VINICIUS CHAGAS DOS SANTOS
Primeiro Sargento (PL)
Fiel de Municiamento