NAVIO PATRULHA GOIANA

Estudo Técnico Preliminar 72/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63383.000045/2026-94

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem como finalidade atender às necessidades operacionais da cozinha do Navio-Patrulha Goiana, por meio da aquisição de 10 (dez) caldeirões industriais em aço inoxidável, com capacidade de 71 litros, destinados ao preparo de alimentos para a tripulação durante as atividades de rotina e operações navais.

A utilização de utensílios de grande capacidade é indispensável para garantir o preparo adequado de refeições em quantidade compatível com o efetivo embarcado, proporcionando maior eficiência, agilidade e segurança nos serviços de alimentação a bordo.

A aquisição justifica-se pela necessidade de disponibilizar equipamentos adequados às condições de utilização em ambiente naval, considerando a demanda de preparo de refeições em larga escala, a resistência dos materiais, a facilidade de higienização e a durabilidade dos utensílios. Nesse contexto, os caldeirões em aço inoxidável 201, com fundo triplo e espessura de 1,0 mm, apresentam características compatíveis com as atividades desenvolvidas na cozinha de bordo.

A ausência ou insuficiência de utensílios com capacidade e condições adequadas pode comprometer a eficiência do preparo e a distribuição das refeições, ocasionando dificuldades no atendimento das necessidades alimentares da tripulação.

Dessa forma, a contratação mostra-se necessária para assegurar condições adequadas de funcionamento da cozinha de bordo, contribuindo para a manutenção da capacidade operacional do Navio-Patrulha Goiana e para o adequado atendimento da alimentação de sua tripulação.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão Administrativa	Luiz Felipe Ferreira de Andrade

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos e operacionais necessários ao fornecimento de 10 (dez) caldeirões industriais, destinados à utilização na cozinha do Navio-Patrulha Goiana, observando os seguintes critérios:

1. **Requisitos técnicos:** Os caldeirões deverão ser fabricados em aço inoxidável 201, com espessura mínima de 1,0 mm, capacidade total de 71 litros, aproximadamente, altura de 45 cm e diâmetro de 45 cm, possuir fundo triplo, alças em aço fixadas por rebites e tampa compatível com o recipiente.

2. **Qualidade e durabilidade:** Os produtos deverão ser novos, de primeiro uso, apresentar acabamento adequado, resistência mecânica e qualidade compatível com a utilização frequente em cozinha profissional, não sendo admitidos materiais com defeitos de fabricação, deformações, trincas, rebarbas ou sinais de corrosão.

3. **Segurança e higiene:** Os caldeirões deverão possuir superfícies internas e externas de fácil higienização, adequadas ao contato com alimentos, sem apresentar irregularidades que dificultem os procedimentos de limpeza e sanitização.

4. **Compatibilidade:** As alças deverão apresentar fixação firme e segura, permitindo o manuseio adequado dos utensílios. As tampas deverão possuir dimensões compatíveis com os respectivos caldeirões.

5. **Condições de fornecimento:** Os materiais deverão ser entregues devidamente embalados e protegidos contra impactos, riscos, amassamentos e demais danos que possam ocorrer durante o transporte e armazenamento.

6. **Prazo de entrega:** A entrega deverá ocorrer no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contados a partir do recebimento da Nota de Empenho ou instrumento equivalente, em local indicado pela Administração.

7. **Garantia:** A contratada deverá assegurar a garantia legal contra defeitos de fabricação, responsabilizando-se pela substituição dos produtos que apresentarem vícios ou defeitos, conforme a legislação aplicável.

8. **Critério de aceitação:** O recebimento dos materiais estará condicionado à verificação das quantidades fornecidas e à conformidade integral com as especificações técnicas estabelecidas neste Termo de Referência.

9. **Sustentabilidade:** Sempre que possível, deverão ser priorizados produtos com maior durabilidade, resistência e possibilidade de reciclagem, visando à redução da geração de resíduos e à utilização eficiente dos recursos públicos.

10. **Habilitação e contratação:** A empresa deverá atender às exigências de habilitação jurídica, fiscal, social, trabalhista e econômico-financeira aplicáveis à contratação, conforme previsto na Lei nº 14.133/2021 e no Aviso de Contratação Direta.

Os requisitos estabelecidos visam assegurar que os produtos adquiridos apresentem qualidade, segurança, durabilidade e características compatíveis com as necessidades de utilização na cozinha do Navio-Patrulha Goiana, garantindo o adequado atendimento às demandas de alimentação da tripulação.

5. Levantamento de Mercado

Para identificar a solução mais adequada ao atendimento da necessidade apresentada, foi realizado levantamento de mercado com o objetivo de verificar a disponibilidade de caldeirões industriais em aço inoxidável, destinados ao uso em cozinhas profissionais e industriais, observando características de capacidade, resistência, durabilidade e facilidade de higienização.

Foram identificadas alternativas disponíveis no mercado, principalmente por meio de fornecedores especializados em utensílios para cozinhas industriais, estabelecimentos comerciais de equipamentos gastronômicos e plataformas de comércio eletrônico.

Durante a pesquisa, foram observados produtos com capacidade aproximada de 70 a 71 litros, diâmetro de 45 cm, altura de 45 cm, fabricação em aço inoxidável 201, fundo triplo e tampa inclusa, características compatíveis com a necessidade da Administração.

Verificou-se a existência de diferentes fabricantes e fornecedores que comercializam produtos com características semelhantes, demonstrando a existência de competitividade e disponibilidade de mercado para o fornecimento pretendido.

Entre as alternativas analisadas, identificou-se que os caldeirões fabricados em aço inoxidável 201, com fundo triplo e espessura de 1,0 mm, apresentam características adequadas à utilização pretendida, oferecendo resistência estrutural, facilidade de limpeza e condições apropriadas para o preparo de alimentos em grandes quantidades.

A aquisição de produtos prontos para utilização mostrou-se a solução mais vantajosa em comparação com eventual fabricação sob encomenda, considerando a padronização dos produtos disponíveis no mercado, a facilidade de aquisição e a ausência de necessidade de serviços adicionais de instalação ou montagem.

Dessa forma, considerando a existência de fornecedores capazes de atender às especificações técnicas estabelecidas, conclui-se que a aquisição dos 10 (dez) caldeirões industriais por meio de procedimento de Dispensa Eletrônica constitui alternativa adequada para atender à necessidade identificada, observados os princípios da economicidade, eficiência, competitividade e seleção da proposta mais vantajosa para a Administração.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de 10 (dez) caldeirões industriais em aço inoxidável 201, com capacidade total aproximada de 71 litros, fundo triplo, espessura de 1,0 mm, altura de 45 cm e diâmetro de 45 cm, dotados de alças em aço rebitadas e respectivas tampas, destinados à utilização na cozinha do Navio-Patrulha Goiana.

A aquisição será realizada por meio de Dispensa Eletrônica, mediante fornecimento de produtos novos, de primeiro uso e em conformidade com as especificações técnicas estabelecidas no Termo de Referência.

A solução contempla o fornecimento integral dos materiais, incluindo embalagem, transporte, descarga e entrega no local indicado pela Administração, ficando todos os custos e responsabilidades logísticas sob responsabilidade da empresa contratada.

A escolha de caldeirões em aço inoxidável justifica-se pela resistência, durabilidade, facilidade de higienização e adequação ao contato com alimentos, características importantes para a utilização frequente em cozinhas profissionais e para as condições de emprego a bordo. O fundo triplo proporciona melhor distribuição do calor durante o preparo dos alimentos, contribuindo para maior eficiência no processo de cocção.

Não haverá necessidade de contratação de serviços adicionais de instalação, montagem ou manutenção, uma vez que os produtos são fornecidos prontos para utilização.

O recebimento dos materiais será realizado mediante conferência das quantidades e verificação da conformidade com as especificações técnicas exigidas, devendo eventuais produtos defeituosos ou em desacordo ser substituídos pela contratada, sem custos adicionais para a Administração.

Dessa forma, a solução apresentada atende integralmente à necessidade identificada, proporcionando melhores condições de preparo de alimentos, eficiência nas atividades da cozinha de bordo e adequado atendimento às demandas de alimentação da tripulação do Navio-Patrulha Goiana.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A quantidade estimada para a presente contratação é de 10 (dez) caldeirões industriais em aço inoxidável 201, com capacidade total aproximada de 71 litros, fundo triplo, espessura de 1,0 mm, altura de 45 cm e diâmetro de 45 cm, dotados de alças em aço rebitadas e respectivas tampas.

A definição da quantidade considera a necessidade de disponibilizar utensílios em número suficiente para atender às demandas de preparo de alimentos na cozinha do Navio-Patrulha Goiana, levando em consideração o efetivo embarcado, a rotina de fornecimento de refeições e a necessidade de utilização simultânea de recipientes de grande capacidade durante as atividades de preparação dos alimentos.

A aquisição de 10 (dez) unidades permitirá melhorar a capacidade de preparo e acondicionamento dos alimentos, proporcionar maior organização das atividades da cozinha e assegurar disponibilidade adequada de utensílios para atender às necessidades operacionais do navio.

A quantidade estabelecida corresponde à demanda identificada pela Administração, não sendo prevista a contratação de quantitativos adicionais nesta etapa.

Dessa forma, considera-se que a aquisição de 10 (dez) unidades é suficiente e compatível com a necessidade apresentada, buscando assegurar o atendimento adequado das atividades de alimentação da tripulação, sem gerar aquisições excessivas ou desperdício de recursos públicos.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R$): 5.000,00

O valor estimado da contratação foi obtido mediante pesquisa de preços realizada conforme a legislação vigente, utilizando fontes oficiais e fornecedores do ramo, servindo como referência para a definição do valor máximo aceitável na Dispensa Eletrônica.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não será realizado parcelamento da contratação, uma vez que o objeto consiste em um único equipamento, indivisível por sua natureza, cuja aquisição integral garante compatibilidade, funcionamento adequado e facilidade na execução contratual.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não existem contratações correlatas ou interdependentes necessárias para a implantação da presente solução.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação está alinhada às necessidades administrativas e operacionais do Navio-Patrulha Goiana, visando assegurar a continuidade do serviço de alimentação da tripulação e contribuir para a manutenção da capacidade logística da Organização Militar.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição dos 10 (dez) caldeirões industriais em aço inoxidável tem como principal benefício proporcionar melhores condições de funcionamento da cozinha do Navio-Patrulha Goiana, assegurando a disponibilidade de utensílios adequados ao preparo de alimentos em quantidades compatíveis com as necessidades da tripulação.

Entre os principais benefícios esperados, destacam-se:

1. **Melhoria da capacidade operacional da cozinha:** disponibilizar utensílios de grande capacidade, permitindo o preparo de refeições em quantidades adequadas ao efetivo embarcado.

2. **Maior eficiência no preparo dos alimentos:** proporcionar melhores condições para a execução das atividades de cocção, reduzindo limitações decorrentes da insuficiência de recipientes apropriados.

3. **Durabilidade e resistência:** adquirir produtos fabricados em aço inoxidável, com fundo triplo e espessura de 1,0 mm, favorecendo maior resistência ao uso frequente e prolongando sua vida útil.

4. **Melhores condições de higiene e segurança alimentar:** disponibilizar utensílios com superfícies de fácil limpeza e higienização, contribuindo para a adequada manipulação e preparação dos alimentos.

5. **Otimização das atividades da equipe de cozinha:** facilitar a organização e a execução simultânea de diferentes etapas do preparo das refeições, proporcionando maior agilidade ao serviço de alimentação.

6. **Redução de custos com reposições frequentes:** priorizar produtos com características adequadas de resistência e durabilidade, reduzindo a necessidade de substituições decorrentes do desgaste prematuro.

7. **Manutenção da capacidade operacional do navio:** assegurar condições adequadas de alimentação da tripulação, contribuindo para o bem-estar do pessoal embarcado e para a continuidade das atividades operacionais do Navio-Patrulha Goiana.

Dessa forma, espera-se que a contratação proporcione maior eficiência, segurança, durabilidade e qualidade às atividades desenvolvidas na cozinha de bordo, garantindo o adequado atendimento das necessidades de alimentação da tripulação e contribuindo para a manutenção da capacidade operacional do Navio-Patrulha Goiana.

13. Providências a serem Adotadas

Previamente à formalização da contratação, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias à adequada instrução do processo, incluindo a elaboração e aprovação do Estudo Técnico Preliminar e do Termo de Referência, bem como a realização da pesquisa de preços para definição do valor estimado da contratação.

Deverá ser realizada a verificação da disponibilidade orçamentária e financeira para suportar a despesa, bem como a confirmação de que as especificações técnicas dos caldeirões atendem às necessidades operacionais da cozinha do Navio-Patrulha Goiana.

A Administração deverá providenciar a realização da Dispensa Eletrônica, observando os procedimentos e requisitos estabelecidos na Lei nº 14.133 /2021 e na regulamentação aplicável, assegurando a seleção da proposta mais vantajosa.

Após a formalização da contratação, deverão ser adotadas as seguintes providências:

1. Designação de militar ou servidor responsável pelo acompanhamento e fiscalização do fornecimento;

2. Comunicação à empresa contratada acerca das condições, prazos e local de entrega dos materiais;

3. Organização do espaço destinado ao recebimento e armazenamento dos caldeirões;

4. Conferência das quantidades, dimensões, materiais, espessura, capacidade e demais características dos produtos entregues;

5. Verificação das condições físicas dos materiais, incluindo a integridade das alças, rebites, tampas e acabamento;

6. Realização do recebimento provisório e definitivo, conforme as disposições estabelecidas no Termo de Referência;

7. Adoção das medidas necessárias para solicitar a substituição de eventuais produtos que apresentem defeitos ou divergências em relação às especificações contratadas.

Ressalta-se que não será necessária a realização de capacitação específica de pessoal, contratação de serviços de instalação ou adequação da infraestrutura existente, uma vez que os produtos serão fornecidos prontos para utilização.

Dessa forma, as providências identificadas são de natureza predominantemente administrativa e operacional, não sendo previstas intervenções estruturais ou outras medidas preparatórias complexas para a implementação da solução.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição de inseticida em pó para controle de baratas poderá ocasionar impactos ambientais decorrentes da utilização, armazenamento e descarte inadequado do produto e de suas embalagens, especialmente em razão da presença de substâncias químicas com potencial de toxicidade para organismos não alvo.

Entre os possíveis impactos ambientais, destacam-se:

a) **Contaminação do solo e da água:** o descarte inadequado do produto ou de seus resíduos poderá ocasionar contaminação do solo, de sistemas de drenagem e de ambientes aquáticos;

b) **Riscos aos organismos não alvo:** a utilização incorreta do inseticida poderá atingir outros organismos, incluindo insetos benéficos e animais que não sejam objeto do controle;

c) **Geração de resíduos químicos:** as sobras do produto e as embalagens contaminadas poderão representar riscos ambientais caso sejam descartadas juntamente com resíduos comuns ou em locais inadequados;

d) **Dispersão de partículas:** a aplicação inadequada do inseticida em pó poderá provocar a dispersão de partículas no ambiente, expondo pessoas e organismos não alvo à substância química.

Para minimizar os possíveis impactos ambientais, deverão ser observadas as seguintes medidas:

I – Utilizar o produto estritamente conforme as instruções do fabricante, respeitando as dosagens, os locais e as condições de aplicação;

II – Evitar a aplicação em locais próximos a alimentos, utensílios de cozinha, ralos, sistemas de drenagem e áreas com possibilidade de contato direto com água;

III – Armazenar o produto em embalagem original, devidamente fechada e em local apropriado, evitando vazamentos e dispersão acidental;

IV – Realizar o descarte das embalagens e eventuais resíduos de acordo com as orientações do fabricante e a legislação ambiental e sanitária aplicável;

V – Evitar o lançamento de resíduos do inseticida em pias, ralos, redes de esgoto ou diretamente no ambiente aquático.

Dessa forma, considerando a natureza da aquisição e desde que sejam adotadas as medidas preventivas indicadas, os possíveis impactos ambientais poderão ser minimizados, contribuindo para uma utilização segura e ambientalmente responsável do produto nas dependências do Navio-Patrulha Goiana.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A presente contratação demonstra-se técnica e economicamente viável, tendo em vista a necessidade de aquisição de 10 (dez) caldeirões industriais em aço inoxidável 201, com capacidade aproximada de 71 litros, fundo triplo, espessura de 1,0 mm, altura de 45 cm e diâmetro de 45 cm, destinados ao atendimento das demandas da cozinha do Navio-Patrulha Goiana.

Sob o aspecto técnico, verificou-se a existência de produtos disponíveis no mercado que atendem às características e especificações estabelecidas pela Administração, apresentando resistência, durabilidade, facilidade de higienização e capacidade compatíveis com as atividades de preparo de alimentos em larga escala.

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.

LUIZ FELIPE FERREIRA DE ANDRADE

Responsável pela contratação direta

Assinou eletronicamente em 25/11/2026 às 09:53:02.

GABRIEL SILVA DA LUZ

Autoridade competente

Assinou eletronicamente em 25/11/2026 às 13:29:06.