



MARINHA DO BRASIL
NAVIO-PATRULHA GRAJAÚ

DIVISÃO DE CONVÉS

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

(Processo Administrativo nº 63346.000075/2026-47)

Dispensa eletrônica Nº 90006/2025

1. Informações Básicas

1.1. Aquisição de equipamentos para a cozinha do Navio-Patrulha Grajaú.

2. Descrição da necessidade

2.1. O objeto do presente estudo técnico é a escolha da proposta mais vantajosa para a aquisição, por dispensa de licitação de equipamentos para a cozinha do Navio-Patrulha Grajaú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e demais documentos desse edital.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Convés	BRUNO VIDAL MIGUEZ MARINHO

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. Os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

4.1.1. Em sujeição às normas técnicas, os equipamentos devem atender aos requisitos mínimos de utilidade, resistência e segurança e atender às normas técnicas aplicáveis ao objeto e divulgadas por órgãos oficiais competentes;

4.1.2. A contratada deverá entregar os equipamentos, quando da solicitação da Contratante, em remessa única, no endereço especificado no instrumento convocatório;

4.1.3. A contratada deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificação do equipamento que será entregue;

4.1.4. A contratada deverá fornecer diretamente os objetos, não podendo transferir a responsabilidade pelo objetos licitados para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza;

4.1.5. No valor proposto deverá estar incluso todos os custos operacionais, transporte, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do bem; e

4.1.6. A proposta da contratada deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

4.1.7. O valor a ser considerado será o de menor valor global, somando-se assim as propostas em todos os itens, conseqüentemente, a empresa interessada deverá cadastrar-se em todos os itens.

5. Levantamento de Mercado

5.1. O levantamento de mercado foi realizado em consulta direta com fornecedores, o qual, tendo em vista as especificações dos itens a serem fornecidos, são plenamente capacitados ao fornecimento integral destes.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Essa aquisição visa a aquisição de equipamentos para a cozinha do Navio-Patrolha Grajaú.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Segue abaixo a descrição detalhada dos itens:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT/PDM	UF	QUANT.
01	CAFETEIRA ELÉTRICA Equipamento automático com capacidade para 6 litros, com corpo em aço inox escovado, visor de nível, torneira para servir e cesto coador reutilizável (dispensa filtro de papel). Com preparo automático, com sistema que mantém o café aquecido. A mesma deve conter indicador luminoso de funcionamento. - Voltagem: 110V ou bivolt. - Modelo de referência: Marchesoni ou similar.	329908	UN	2
02	FRITADEIRA AIR FRYER - Fritadeira elétrica sem óleo (Air Fryer), com capacidade mínima de 5,5 litros, potência mínima de 1500W, tensão de 110V ou bivolt, estrutura em aço inoxidável e demais características compatíveis com o uso doméstico/profissional. Marca de referência: Mondial.	629862	UN	1
03	FRITADEIRA ELÉTRICA Fritadeira elétrica profissional de bancada, para fritura por imersão, com duas cubas independentes removíveis, capacidade aproximada de 3 litros cada (total 6 litros), construída em aço inoxidável, resistente e de fácil higienização. Acompanhando dois cestos metálicos com cabos isolantes térmicos, permitindo operação simultânea ou individual por cuba, voltagem: 110V ou bivolt. Marca de referência: Marchesoni ou similar.	8105	UN	1
04	CHAPA BIFETEIRA ELÉTRICA Equipamento elétrico de bancada para preparo de alimentos por contato direto com superfície aquecida, destinado a uso	4829	UN	1

	em cozinhas institucionais e comerciais. O equipamento deverá possuir estrutura em aço inoxidável, resistente à corrosão, com superfície de cocção em aço carbono de alta resistência térmica, com espessura mínima de 2,5 mm. A área útil da chapa deverá ser de aproximadamente 70 cm de largura por 30 cm de profundidade, admitindo variação máxima de $\pm 5\%$. Voltagem: 110V ou Bivolt.			
05	LIQUIDIFICADOR DOMÉSTICO (3L) Liquidificador de uso doméstico, destinado ao preparo de alimentos líquidos e semissólidos, para utilização em cozinhas institucionais. O equipamento deverá possuir capacidade nominal mínima de 3 litros no copo, com jarra confeccionada em material resistente (plástico de alta resistência, acrílico, SAN ou equivalente), atóxico, apropriado para contato com alimentos e resistente a impactos e variações térmicas. A base deverá ser construída em material resistente, com acabamento que permita fácil higienização. Voltagem: 110V ou bivolt	13581	UN	1
06	PROCESSADOR DE ALIMENTOS Equipamento industrial de bancada, com estrutura em aço inoxidável e materiais resistentes à corrosão, destinado ao corte, fatiamento, trituração e ralagem de alimentos. Equipado com motor elétrico de alto desempenho, potência compatível com uso contínuo, alimentação em 127 V (ou bivolt), e sistema de acionamento simples e seguro. Possui conjunto de discos intercambiáveis em aço inoxidável, permitindo múltiplos tipos de corte. Conta com tampa e sistema de segurança que impede funcionamento sem correto encaixe, além de pés antiderrapantes para estabilidade. Equipamento indicado para uso	1125	UN	1

	profissional intensivo, devendo ser fornecido completo, novo e em perfeitas condições de funcionamento, atendendo integralmente às especificações técnicas ou equivalentes. Voltagem: 110V ou bivolt.			
07	MÁQUINA DE LAVA-LOUÇAS Lava-louças de piso, acabamento inox, capacidade doméstica/grande porte, com painel frontal superior, porta frontal basculante, cor inox, alimentação elétrica, dimensões aproximadas de 85 cm de altura, 60 cm de largura e 59 cm de profundidade. Produto com gabinete vertical, instalação de embutir ou livre posicionamento, contendo painel de comando frontal com múltiplas funções/programas de lavagem, pés de apoio niveladores e estrutura externa em acabamento metálico inoxidável. Dimensões aproximadas exigidas: 91 cm de altura, 63 cm de largura e 68 cm de profundidade. CAPACIDADE: 15 serviços Voltagem: 110V ou Bivolt	1113	UN	1
08	BEBEDOURO TIPO COLUNA - Características: Refrigerado por compressor, abastecido por galão de 20L, com duas torneiras. - Altura aproximada (sem o galão): 95 cm. - Voltagem: 110V ou Bivolt - Cor: Branca ou preta.	463069	UN	1
09	BALANÇA ELETRÔNICA Balança eletrônica tipo plataforma, de uso comercial, com capacidade mínima de pesagem de 50 g e máxima de 200 kg, plataforma de apoio com dimensões aproximadas de 30 cm de largura por 40 cm de comprimento, com mastro retrátil e visor digital em LED/LCD. Equipamento dotado de tecla tara para desconto do peso do recipiente e tecla zero para reinicialização da pesagem, com base metálica resistente, própria para operações comerciais de pesagem.	14489	UN	1

	Voltagem: 110V ou Bivolt.			
10	FREEZER HORIZONTAL Freezer horizontal com capacidade de 200 litros, dotado das funções refrigerar, conservar e freezer, com tecnologia inverter, faixa de temperatura de -28°C a 10°C, controle mecânico de temperatura e degelo manual. Equipamento na cor branca, com tampa superior, gabinete monobloco, dreno para escoamento e estrutura própria para conservação e armazenamento de alimentos e gêneros refrigerados ou congelados. Voltagem: 110V ou bivolt	783	UN	1
11	TRANSFORMADOR Autotransformador de tensão, entrada/saída 110/220 V, com potência nominal mínima de 5.000 W reais, capacidade mínima de 7.000 VA, próprio para conversão de tensão entre redes 110 V e 220 V, destinado ao uso em equipamentos elétricos de maior carga. Equipamento dotado de estrutura resistente, sistema de proteção compatível com a potência especificada, adequado para funcionamento contínuo e seguro, com conexões dimensionadas para a corrente nominal do equipamento.	3144	UN	2

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 24.650,00

8.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 24.650,00 (vinte e quatro mil seiscentos e cinquenta reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não há parcelamento da solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1 Não há contratações correlatas a essa contratação.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A presente contratação encontra-se alinhada com o Planejamento Estratégico do Navio-Patrolha Grajaú e trata-se de uma demanda eventual.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação (resultados pretendidos)

12.1. Com esta contratação, pretende-se garantir a manutenção da capacidade de preparação de alimentos e habitabilidade no que se refere a capacidade de serventia de gêneros.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Às providências no que se refere a impactos ambientais a serem adotadas pela CONTRATADA, deverá seguir as normas estabelecidas pela própria CONTRATADA respeitando sempre os atos normativos previstos na legislação brasileira.

14. Possíveis Impactos Ambientais

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

15. Declaração de Viabilidade

15.1. Considerando os pressupostos apresentados, esta equipe considera a contratação viável tendo em vista que é necessária a aquisição de equipamentos que possibilitarão uma melhora nas condições de habitabilidade do rancho e preparação de alimentos do Navio-Patrolha Grajaú.

16. Responsável:

Documento assinado digitalmente
 **BRUNO VIDAL MIGUEZ MARINHO**
Data: 07/04/2026 14:50:51-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

BRUNO VIDAL MIGUEZ MARINHO
Segundo-Tenente
Encarregado da Divisão de Convés

17. Aprovação do Ordenador de Despesas

17.1. Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar.

Documento assinado digitalmente
 **HARLEY PEREIRA DE SOUSA QUEIROZ**
Data: 07/04/2026 13:28:13-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

HARLEY PEREIRA DE SOUSA QUEIROZ
Primeiro-Tenente
Ordenador de Despesas Substituto