

INST.DE ESTUDOS NO MAR ALTE.PAULO MOREIRA

Estudo Técnico Preliminar 17/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63432.000676/2026-81

2. Descrição da necessidade

A presente contratação tem por objetivo atender à necessidade de reposição de componentes essenciais ao funcionamento de equipamentos utilizados nas atividades rotineiras da cozinha da Divisão de Municciamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM).

2.1. Os itens a serem adquiridos consistem em:

- 04 (quatro) controladores digitais de temperatura para fritadeira da marca Venâncio, modelo SFAOG30, com faixa de controle de 0 °C a 180 °C.

2.2. Funcionamento e Segurança Operacional

Os itens a serem adquiridos — são indispensáveis para o correto funcionamento dos equipamentos utilizados no preparo das refeições. Os controladores digitais garantem a precisão da temperatura nas fritadeiras, promovendo a qualidade na cocção e a segurança no uso desses equipamentos.

2.3. Continuidade do Serviço e Eficiência

A substituição dessas peças se faz necessária devido à queima dos controladores atuais, o que tem comprometido o funcionamento regular da cozinha. A reposição imediata é essencial para evitar atrasos no preparo das refeições, retrabalho da equipe e interrupções nos serviços prestados, além de prevenir riscos operacionais.

Diante desses pontos, a compra das peças para a cozinha do IEAPM se justifica como uma medida que assegura a continuidade, a segurança e a eficiência dos serviços alimentares, alinhando-se diretamente aos objetivos operacionais e institucionais do Instituto.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Intendência/Divisão de municciamento e rancho.	Capitão-Tenente (AA) Elias Borges

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Aquisição de quatro controladores digitais de temperatura para fritadeiras da marca Venâncio, modelo SFAOG30 (faixa de operação de 0 °C a 180 °C), destinados à substituição dos componentes atualmente em uso nas dependências do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM), com o objetivo de garantir a continuidade e a qualidade do preparo alimentar oferecido aos servidores e usuários da instituição.

4.1. Justificativa Técnica da Contratação

A substituição dos componentes é imprescindível para assegurar o funcionamento eficiente e seguro dos equipamentos da cozinha do IEAPM.

Os controladores digitais de temperatura, quando danificados, impedem o controle adequado da cocção nas fritadeiras, comprometendo a segurança operacional e a qualidade dos alimentos.

Considerando o baixo valor da aquisição, a contratação enquadra-se na hipótese de dispensa de licitação prevista no art. 75, inciso II, da Lei nº 14.133/2021, devendo ser observados os princípios da legalidade, eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

4.2. Especificações Técnicas dos Itens

– Controladores digitais de temperatura para fritadeiras

- Quantidade: 04 (quatro) unidades
- Marca/Modelo: Venâncio, modelo SFAOG30
- Função: assegurar o controle preciso e seguro da temperatura do óleo durante o processo de fritura, com faixa de operação de 0 °C a 180 °C
- Condições de fornecimento: produto novo, original de fábrica, com certificação de qualidade e garantia mínima de 6 (seis) meses.

4.3. Requisitos de Compatibilidade

4.3.1. Os materiais a serem fornecidos deverão ser novos, originais de fábrica, compatíveis com os modelos indicados e em perfeitas condições de funcionamento.

4.3.2. Os controladores digitais de temperatura deverão ser compatíveis com o modelo SFAOG30 da Venâncio, possuir faixa de operação de 0 °C a 180 °C, e atender aos parâmetros elétricos e de conexão do equipamento original.

4.4. Condições de Entrega

Os itens deverão ser entregues devidamente acondicionados, acompanhados de nota fiscal, e com garantia mínima de 90 (noventa) dias contra defeitos de fabricação.

5. Levantamento de Mercado

Para subsidiar a estimativa de preços da presente contratação, foi realizada inicialmente uma consulta ao compras.gov do Governo Federal, com o objetivo de identificar valores de referência para 04 (quatro) controladores digitais de temperatura para fritadeira, itens destinados à cozinha do IEAPM.

No entanto, não foram encontrados registros específicos ou atualizados para esses itens na plataforma. A ausência de dados compatíveis impossibilitou o uso exclusivo do compras como fonte de referência confiável, tendo em vista a falta de correspondência com as especificações técnicas exigidas e com os valores atualmente praticados pelo mercado.

Diante dessa limitação, optou-se por compor a base de preços exclusivamente com orçamentos atualizados obtidos junto a fornecedores devidamente identificados e por meio de consultas a plataformas de comércio eletrônico especializadas e orçamento direto com empresa especializada. Essa abordagem garantiu maior aderência à realidade de mercado e às exigências técnicas dos itens a serem adquiridos, assegurando a razoabilidade da estimativa e a viabilidade econômica da contratação.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de peças de reposição essenciais para o pleno funcionamento dos equipamentos utilizados na cozinha da Divisão de Municciamento e Rancho do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM), sendo elas: 04 (quatro) controladores digitais de temperatura para fritadeiras.

Esses itens são indispensáveis para a realização das atividades diárias de preparo de alimentos, garantindo eficiência, segurança e qualidade na execução das tarefas da equipe de rancho. A substituição das peças é necessária em razão do desgaste natural decorrente do uso contínuo e da importância de manter os equipamentos em plenas condições de operação.

Os controladores digitais de temperatura são fundamentais para o funcionamento seguro das fritadeiras, pois permitem o ajuste e controle preciso da temperatura do óleo, assegurando tanto a qualidade dos alimentos quanto a segurança operacional.

A aquisição desses itens garantirá a continuidade das atividades de alimentação no IEAPM, assegurando que a cozinha permaneça funcional, segura e em conformidade com os padrões sanitários exigidos. A reposição preventiva e corretiva dos componentes evita falhas nos processos de cocção e preparo, contribuindo diretamente para o bem-estar dos militares, pesquisadores e servidores atendidos pela unidade.

Além disso, a entrega dos materiais será realizada de forma planejada, sem comprometer o funcionamento da cozinha, e os itens adquiridos deverão ser totalmente compatíveis com os equipamentos em uso, obedecendo às especificações técnicas previamente definidas.

Dessa forma, a solução visa manter a funcionalidade, a segurança alimentar e a continuidade das operações na cozinha institucional, em conformidade com os padrões técnicos e legais aplicáveis às atividades do IEAPM.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Controlador Eletrônico De Temperatura Modelo: Digital , Faixa Temperatura: 0 A 180 °C, Aplicação: Banho-Maria , Tensão: 110/220 - Marca Venâncio, modelo SFAOG30	621528	UN	4	R\$ 649,515	R\$ 2.598,06

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 2.598,06

O custo estimado da contratação é de R\$ 2.598,06 (Dois mil quinhentos e noventa e oito reais e seis centavos), conforme quantidades apostos na tabela acima.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. A contratação não será parcelada, uma vez que se trata da aquisição de 04 (quatro) controladores de temperatura com características semelhantes, destinados à utilização em equipamentos da mesma unidade, com necessidade de fornecimento conjunto.

9.2. O fornecimento em lote único simplifica o processo de aquisição, reduz custos administrativos e assegura o recebimento simultâneo de todos os itens, garantindo a padronização e a adequada instalação dos controladores.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas e/ou interdependentes a este objeto.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. O alinhamento entre a contratação e o planejamento está garantido, uma vez que a aquisição de quatro controladores digitais de temperatura para as fritadeiras foi devidamente planejada para atender à necessidade imediata da cozinha do Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM).

11.2. O planejamento considerou os itens essenciais ao funcionamento adequado da cozinha, bem como a quantidade necessária e a urgência na reposição, de modo a assegurar a continuidade dos serviços de preparo e fornecimento de refeições sem interrupções.

11.3. A contratação foi estruturada para atender a essas demandas de maneira eficiente e economicamente viável, observando os parâmetros legais e técnicos estabelecidos e alinhando-se aos objetivos institucionais de manutenção das condições operacionais da Divisão de Municciamento e Rancho.

11.4. Além disso, a aquisição contribui para a conservação do patrimônio público, evitando a substituição integral de equipamentos de maior valor e garantindo o cumprimento das metas de eficiência, economicidade e continuidade do serviço público.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A aquisição dos controladores digitais de temperatura para fritadeira proporcionará diversos benefícios diretos e indiretos ao Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM), dentre os quais destacam-se:

12.1. Garantia da qualidade no preparo dos alimentos:

Assegurar que os alimentos sejam preparados de forma eficiente e segura, promovendo saúde, bem-estar e satisfação dos militares e civis;

12.2. Preservação da vida útil dos equipamentos:

Evitar desgastes prematuros e falhas operacionais nas fritadeiras, reduzindo a necessidade de manutenções corretivas dispendiosas;

12.3. Cumprimento das normas sanitárias e de segurança alimentar:

Assegurar o controle preciso da temperatura de cocção e o adequado funcionamento dos equipamentos, atendendo às exigências legais e sanitárias;

12.4. Redução de custos com aquisições emergenciais ou manutenções corretivas:

Minimizar gastos por meio de planejamento prévio e reposição preventiva de componentes fundamentais à operação da cozinha;

12.5. Aumento da eficiência operacional:

Evitar interrupções no fornecimento de refeições e otimizar o desempenho das atividades no rancho, garantindo o apoio contínuo às operações do IEAPM.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Definição do fornecedor:

Seleção e contratação de fornecedor que atenda aos requisitos técnicos e de qualidade dos itens especificados (disco abrasivo e controladores digitais de temperatura), conforme descrito no Estudo Técnico Preliminar (ETP). A aquisição será conduzida de acordo com o procedimento licitatório previsto na legislação vigente, assegurando lisura e economicidade.

13.2. Formalização do processo licitatório:

Garantia de transparência, legalidade e competitividade no processo, com a devida formalização documental e observância das etapas legais.

13.3. Acompanhamento da entrega:

Monitoramento rigoroso da entrega dos materiais, assegurando que sejam fornecidos dentro dos prazos, nas quantidades corretas e em conformidade com as especificações técnicas e de qualidade exigidas.

13.4. Instalação e substituição dos componentes:

Após o recebimento, proceder com a instalação imediata dos equipamentos, incluindo o disco abrasivo, o bocal do moedor e os controladores digitais, priorizando a funcionalidade plena do rancho, a fim de evitar impactos negativos nas atividades de alimentação dos usuários do IEAPM.

13.5. Fiscalização e controle de qualidade:

Acompanhamento técnico da instalação e funcionamento dos componentes adquiridos, garantindo que estejam de acordo com os padrões operacionais e de segurança alimentar estabelecidos.

13.6. Documentação e comprovação:

Realização de todos os registros legais exigidos, incluindo nota fiscal dos itens adquiridos, relatório técnico de instalação e demais documentos comprobatórios da regularidade do processo.

13.7. Avaliação pós-instalação:

Após a instalação, realizar avaliação final para verificar a eficácia da intervenção, o desempenho dos equipamentos e a conformidade com os objetivos do planejamento, assegurando o bom funcionamento da cozinha institucional.

14. Possíveis Impactos Ambientais

A aquisição e utilização dos controladores digitais de temperatura para fritadeira podem gerar impactos ambientais que devem ser cuidadosamente considerados. A seguir, apresentam-se os principais impactos potenciais e as respectivas ações mitigadoras:

14.1. Geração de resíduos sólidos:

Impacto: O descarte de componentes eletrônicos substituídos pode contribuir para o aumento do volume de resíduos sólidos.

Mitigação: Garantir o descarte adequado dos materiais em conformidade com as normas ambientais, preferencialmente por meio de empresas especializadas em coleta e destinação de resíduos eletrônicos. Sempre que possível, priorizar componentes com possibilidade de reciclagem.

14.2. Consumo de recursos naturais na fabricação:

Impacto: A produção dos equipamentos envolve o uso de plásticos, metais e componentes eletrônicos, demandando recursos naturais e energia.

Mitigação: Optar por fornecedores que adotem boas práticas ambientais e ofereçam produtos com maior durabilidade, reduzindo a necessidade de substituições frequentes.

14.3. Risco de contaminação ambiental pelo descarte incorreto:

Impacto: O descarte inadequado de componentes eletrônicos pode causar contaminação do solo e da água.

Mitigação: Adotar procedimentos internos para armazenamento temporário adequado e destinação correta dos resíduos a pontos de coleta autorizados, com registro da destinação final.

14.4. Consumo de energia elétrica:

Impacto: O funcionamento dos controladores digitais contribui para o consumo de energia elétrica.

Mitigação: Utilizar equipamentos com eficiência energética e promover o uso racional, evitando funcionamento desnecessário e realizando manutenção preventiva para garantir melhor desempenho.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Justificativa da Viabilidade

Declara-se, para os devidos fins, que a aquisição dos controladores digitais de temperatura para fritadeira é viável técnica, econômica e operacionalmente para o Instituto de Estudos do Mar Almirante Paulo Moreira (IEAPM).

Tecnicamente, os itens atendem às especificações dos equipamentos em uso, garantindo o adequado funcionamento das fritadeiras e o controle preciso da temperatura durante o preparo dos alimentos, contribuindo para a eficiência operacional do rancho.

Economicamente, o custo da aquisição está compatível com o orçamento disponível, representando solução adequada para a manutenção e continuidade das atividades do setor de alimentação.

Operacionalmente, a aquisição assegura o funcionamento contínuo dos equipamentos, essencial para o adequado atendimento aos militares e civis do IEAPM.

Dessa forma, a presente aquisição atende às necessidades institucionais, em conformidade com os parâmetros legais e financeiros vigentes, contribuindo para a regularidade e eficiência das operações da instituição.

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](#).

ISABELA FARIA CAMPOS

Equipe de Planejamento

MONEISSON SIDNEY RODRIGUES DE MEDEIROS GUIMARAES

Equipe de Planejamento