

NAVIO PATRULHA PAMPEIRO

Estudo Técnico Preliminar 2/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63241.000094/2026-41

2. Descrição da necessidade

A presente contratação visa atender à necessidade de modernização e recomposição dos equipamentos do rancho do Navio-Patrolha "Pampeiro", diante de deficiências identificadas como desgaste, obsolescência e insuficiência dos meios atualmente disponíveis. A falta ou inadequação desses equipamentos compromete a eficiência no preparo e armazenamento de alimentos, impactando a qualidade das refeições, a rotina operacional e as condições de higiene e segurança alimentar.

Nesse contexto, a aquisição de materiais permanentes e de consumo — como batedeira industrial, fritadeira elétrica, chapa elétrica, facas de corte profissionais de 10 polegadas, frigideiras profissionais e um jogo de 05 painéis industriais tipo caçarolas — tem como objetivo garantir maior eficiência, padronização e segurança nos processos, além de melhorar as condições de trabalho da equipe. Busca-se, assim, assegurar a continuidade e a qualidade do serviço de alimentação a bordo, em conformidade com as normas vigentes e o interesse público.

O Navio-Patrolha Pampeiro (NPa Pampeiro), subordinado ao Comando do 4º Distrito Naval e sediado na Base Naval de Val de Cães, em Belém-PA, tem como propósito contribuir para o cumprimento das tarefas subsidiárias previstas em Lei, bem como apoiar a Política Externa, por meio da participação em Operações e Ações de Guerra Naval, Atividades de Emprego Limitado da Força e Ações Benignas na área de responsabilidade do Com4ºDN. Suas missões incluem apoio logístico, presença naval e cooperação com outras agências governamentais em prol da soberania nacional nas Águas Jurisdicionais Brasileiras.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão de Convés	2T ZIM

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 Tipos e modelos dos a serem adquiridos:

A presente contratação tem por objetivo suprir a demanda por equipamentos permanentes e de consumo essenciais ao funcionamento do rancho do Navio-Patrolha "Pampeiro", incluindo itens como batedeira industrial, fritadeira elétrica, chapa elétrica, facas de corte profissionais de 10 polegadas, frigideiras profissionais e um jogo de 05 painéis industriais tipo caçarola. Tais equipamentos são indispensáveis para garantir a adequada preparação, processamento e armazenamento de alimentos a bordo.

Verificou-se que parte dos equipamentos atualmente utilizados encontra-se desgastada, obsoleta ou insuficiente, ocasionando falhas operacionais, redução da produtividade e riscos à segurança alimentar. Dessa forma, a aquisição visa modernizar e recompor o parque de equipamentos, assegurar a continuidade dos serviços de alimentação, melhorar as condições de trabalho da equipe e elevar a eficiência das atividades, contribuindo para o bem-estar da tripulação e o cumprimento das missões do NPa Pampeiro.

Para atendimento da demanda do rancho do Navio-Patrolha "Pampeiro", os equipamentos a serem adquiridos deverão atender, no mínimo, às seguintes especificações técnicas e requisitos de qualidade:

1. Batedeira Industrial (01 unidade): material inoxidável, plástico, antiderrapante, cabeça inclinada, fecho de segurança, frascos seguros de máquina de lavar louça, tigela removível antiderrapante. Capacidade: 4 Litros. Alta Potência: Motor com 850W. 12 velocidades mais partida suave. Acabamento em Inox. Acompanha 3 batedores, bowl de 4L de capacidade. Voltagem: 110Volts. Potência 850 Watts.

2. Fritadeira Elétrica (01 unidade): com capacidade em volume de 6L, fonte de energia elétrica, potência de 2000W. Acompanha 01 cesto (A X L X P) 13,5X16,5X45CM e 01 cuba. Dimensão do produto (A X L X P) 30,5X26,5X39,5. Consumo de 2.0KW/H. Amperagem do plug da tomada 20A, Voltagem 220V.

3. Chapa elétrica (01 unidade): com cabine e molduras em aço inox. Chapa em aço carbono com tratamento superficial à base de micro esferas de aço inoxidável; termostato regulável para controle preciso de temperatura; chapa com pequena angulação para escoamento da gordura; gaveta/caixa de gordura removível, pés antiderrapantes que elevam a chapa, distribuição uniforme do calor e de fácil limpeza e manutenção. Corrente:25,5A; Potência:5600W, Consumo: 2,5kW/h; Espessura da chapa:10cm; Largura: 70 c; Profundidade:48 cm; Dimensões (AxLxP):36x80x56. Voltagem 220V.

4. Faca de corte profissionais de 10 polegadas (02 unidades): Facas de cozinha profissional de 10 polegadas, com material da lâmina inox e do cabo em polipropileno. Dimensão do produto (AxLxP) 50X11X2CM. Proteção antimicrobiana. Cor do cabo: branca.

5. Frigideira profissional (02 unidades): Material alumínio, capacidade em volume 3,7L. Material do cabo: baquelite. Dimensão do produto (CxLxA):86,36x34x6 cm. Antiaderente e compatível com fogão de indução.

6. Jogo de 05 panelas industriais tipo caçarola: Material Alumínio, com tampa de alumínio, super resistentes, com excelente durabilidade, que não enferrujam e compatível com fogão de indução. Medidas aproximadas: N22 - Diâmetro: 22cm, Altura: 11cm e Capacidade: 3,7L; N24 - Diâmetro: 24cm, Altura: 13,5cm e Capacidade: 6L; N26 - Diâmetro: 26cm, Altura: 13,5cm e Capacidade: 7L; N28 - Diâmetro: 28cm, Altura: 14cm e Capacidade: 8,5L; N30 - Diâmetro: 30 cm, Altura: 15cm e Capacidade: 10,1L.

Requisitos Gerais Aplicáveis a Todos os Itens:

- Equipamentos novos, de primeiro uso, sem avarias;
- Devidamente instalados (quando aplicável);
- Garantia mínima de 12 meses;
- Manual de instruções em português;
- Conformidade com normas do INMETRO e demais normas técnicas aplicáveis;
- Eficiência energética e baixo consumo, sempre que possível;
- Materiais duráveis, resistentes à corrosão e adequados ao ambiente naval;
- A contratada deverá assegurar transporte adequado, entrega segura e descarte ambientalmente correto das embalagens, em conformidade com a legislação vigente.

Tais requisitos visam assegurar a aquisição de equipamentos de qualidade, duráveis e eficientes, garantindo a proposta mais vantajosa para a Administração, aliada às boas práticas de sustentabilidade.

Os itens deverão ser entregues no endereço indicado pela Administração, com todos os acessórios necessários ao funcionamento;

A empresa contratada deverá prestar suporte técnico durante o período de garantia;

Todos os produtos devem ser entregues com manuais, cabos, e demais componentes exigidos pelo fabricante; e

A nota fiscal deverá ser emitida com a devida descrição dos itens e números de série (quando aplicável).

4.2 Forma de fornecimento:

- Entrega única; e
- Condições de embalagem, rotulagem e armazenamento em estado de novo.

4.3 Prazos

- Prazo máximo para entrega de 30 dias.

4.4 Local de entrega e recebimento:

- Rodovia Arthur Bernardes, Km 4, S/N - Val-de-Cans, Belém - PA, 66110-300, sendo nomeado como Responsável Técnico para recebimento o 3ºSG-CO IGOR DE AZEVEDO MARQUES DA SILVA.

4.5 Garantias ou condições especiais

- Todos os fornecedores devem considerar possibilidade de troca imediata em casos de não conformidade com as especificações técnicas supracitadas.

4.6 Outros critérios pertinentes:

- É vedado o fornecimento de produtos remanufaturados ou usados;

- Preferência por fornecedores que tenham experiência comprovada no fornecimento de itens similares para a Administração Pública ou Forças Armadas.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado para a presente contratação foi realizado por meio de pesquisa no Painel de Preços do Governo Federal, disponível no sistema Compras.gov.br, utilizando como referência contratações similares realizadas por outros órgãos e entidades da Administração Pública. A análise contemplou itens equivalentes aos pretendidos, tais como equipamentos industriais de cozinha e panificação (batedeira industrial, fritadeira industrial, chapa elétrica, faca de cozinha, jogo de frigideiras e panelas do tipo caçarola), possibilitando a identificação de padrões de especificação, faixas de preços praticadas e fornecedores atuantes no mercado. Verificou-se que os itens demandados são amplamente ofertados, com soluções consolidadas e padronizadas, não sendo identificadas inovações tecnológicas relevantes que justifiquem alteração significativa das especificações inicialmente definidas.

Adicionalmente, constatou-se que há diversidade de fornecedores aptos a atender à demanda, não sendo caracterizada restrição de mercado. Dessa forma, os requisitos técnicos estabelecidos mostram-se adequados e indispensáveis para garantir a qualidade, durabilidade e segurança dos equipamentos, não havendo necessidade de flexibilização. Ressalta-se que, para fins de estimativa de preços, foram considerados valores obtidos em contratações públicas recentes, assegurando maior confiabilidade e aderência aos preços praticados pela Administração.

Assim, conclui-se que a solução proposta é compatível com as práticas de mercado, atendendo ao princípio da economicidade e à seleção da proposta mais vantajosa para a Administração. Além disso, a ampla concorrência e a presença de múltiplos fornecedores capacitados asseguram condições favoráveis à contratação, em conformidade com os princípios da isonomia, da seleção da proposta mais vantajosa e da eficiência, conforme disposto nos arts. 11 e 18 da Lei nº 14.133/2021.

6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na aquisição de equipamentos permanentes e de consumo destinados ao rancho do Navio-Patrolha "Pampeiro", incluindo batedeira industrial, fritadeira elétrica, chapa elétrica, facas de corte profissionais de 10 polegadas, frigideiras profissionais e um jogo de 05 panelas industriais tipo caçarola, visando à otimização do preparo de alimentos e higienização da cozinha e copa do Navio-Patrolha Pampeiro, garantindo maior agilidade, qualidade, bem-estar e higiene nas atividades relacionadas ao rancho desde navio.

A escolha da solução de aquisição de equipamentos novos justifica-se tecnicamente pela necessidade de garantir confiabilidade, eficiência operacional, segurança alimentar e adequação às normas sanitárias vigentes, considerando o desgaste e a obsolescência dos equipamentos atualmente utilizados. Sob o aspecto econômico, a aquisição mostra-se mais vantajosa em comparação à manutenção frequente de equipamentos antigos, que gera custos recorrentes e baixa eficiência. Ademais, a padronização e modernização dos equipamentos contribuem para redução de consumo de energia, maior durabilidade e diminuição de interrupções nas atividades do rancho.

Dessa forma, a solução atende plenamente à necessidade identificada, assegurando a continuidade e a qualidade dos serviços de alimentação a bordo, com melhor custo-benefício para a Administração. A presente contratação mostra-se a solução mais adequada, eficaz e alinhada ao interesse público, conforme previsto no art. 11 da Lei nº 14.133/2021 e na Instrução Normativa SEGES/ME nº 58 /2022, que orienta a construção de soluções de contratação baseadas em planejamento consistente, análise técnica e atendimento aos objetivos institucionais da Administração Pública.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Visando atender às demandas administrativas e garantir a modernização da infraestrutura do rancho, o órgão planeja a aquisição das seguintes quantidades de equipamentos:

01 (uma) Batedeira industrial, 01 (uma) Fritadeira elétrica, 01 (uma) Chapa elétrica, 02 (duas) Facas de corte de 10 polegadas, 02 (duas) Frigideiras profissionais e 1 (um) Jogo de 05 panelas industriais tipo caçarolas.

A definição das quantidades a serem contratadas baseia-se no levantamento das necessidades atuais do rancho do Navio-Patrolha "Pampeiro", assegurando que a equipe disponha de equipamentos adequados para o preparo, processamento e armazenamento de alimentos com eficiência, segurança e qualidade. A aquisição visa suprir a demanda existente, decorrente do desgaste e insuficiência dos equipamentos atuais, além de proporcionar uma estrutura mais moderna e confiável, contribuindo para a melhoria das condições de trabalho, o atendimento às normas sanitárias e a continuidade dos serviços de alimentação a bordo, essenciais ao bem-estar da tripulação e ao cumprimento das missões do navio.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 3.560,92

O custo máximo estimado da contratação é de **R\$3.560,9200 (três mil, quinhentos e sessenta reais e noventa e dois centavos)**.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sob a égide da Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, a regra do parcelamento do objeto, comumente adotada na condução da aquisição pública, não será observada neste Dispensa Eletrônica, visto se tratar de um único objeto e indivisível não sendo, portanto, percebidas as hipóteses afetas à economia de escala, ao aproveitamento do mercado e à ampliação da competitividade.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratação correlata elaborada ou planejada por esta Organização Militar (UGR) ou pelo Centro de Intendência da Marinha em Belém (UGE).

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em tela encontra-se prevista no Plano de Aplicação de Recursos de 2026, elaborado pelo Comando do Grupamento de Patrulha Naval do Norte, e encontra-se alinhada às necessidades do Navio-Patrolha "Pampeiro". Ademais, a contratação figura em consonância com o Planejamento Estratégico Organizacional (PEO), daquele Comando de Força.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proporcionará maior eficiência, qualidade e segurança no preparo e armazenamento de alimentos, com redução de falhas operacionais, maior produtividade da equipe e melhor aproveitamento dos recursos humanos. A substituição de equipamentos obsoletos também contribuirá para a continuidade dos serviços e o atendimento às normas sanitárias.

Além disso, haverá ganhos de economicidade com a redução de custos de manutenção e consumo de energia, bem como benefícios sustentáveis, por meio da aquisição de equipamentos mais duráveis e eficientes, garantindo melhor utilização dos recursos públicos.

13. Providências a serem Adotadas

A Administração deverá verificar as condições do rancho, incluindo espaço físico e compatibilidade elétrica para instalação dos equipamentos, bem como designar formalmente os fiscais e gestores do contrato. Também poderá ser realizada orientação ou capacitação básica da equipe para operação adequada dos equipamentos.

Além disso, deverão ser adotadas as providências administrativas necessárias, como formalização do processo, emissão de empenho e planejamento para o recebimento dos bens, garantindo a execução eficiente da contratação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Os principais impactos ambientais estão relacionados ao consumo de energia elétrica e à geração de resíduos, como embalagens e descarte futuro dos equipamentos. Como medidas mitigadoras, devem ser priorizados equipamentos eficientes energeticamente, além do correto descarte de embalagens e resíduos eletroeletrônicos, bem como a adoção de boas práticas de uso e manutenção para prolongar a vida útil dos equipamentos.

Em síntese, a contratação está alinhada com práticas ambientais sustentáveis, desde que acompanhada de ações preventivas e mitigadoras, conforme políticas ambientais da Marinha do Brasil e legislação federal, como a Lei nº 12.305/2010 (Política Nacional de Resíduos Sólidos) e normas complementares.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação é viável técnica e economicamente, pois os equipamentos são comuns no mercado, com ampla oferta de fornecedores, permitindo a realização por dispensa eletrônica com competitividade e melhor preço.

Além disso, a aquisição reduz custos com manutenção e consumo de energia, melhora a eficiência das atividades do rancho e garante a continuidade dos serviços de alimentação com melhor uso dos recursos públicos.

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](#).

LUCAS EXPEDITO DE PAIVA ZIM

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 27/05/2026 às 08:29:55.

FELIPE MATTOZINHO FERREIRA

Autoridade competente