



**MARINHA DO BRASIL  
NAVIO-PATRULHA GRAJAÚ**

**DIVISÃO DE CONVÉS**

**ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR**

**(Processo Administrativo nº 63346.000184/2026-64)**

**Dispensa eletrônica Nº 90029/2026**

**1. Informações Básicas**

1.1. Aquisição de palamenta para a cozinha do Navio-Patrolha 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 palamenta para a cozinha do Navio-Patrolha Grajaú, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Estudo Técnico Preliminar e demais documentos desse edital.

**3. Área requisitante**

<b>Área Requisitante</b>	<b>Responsável</b>
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 materiais 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 materiais, 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 critério de julgamento será o de menor valor global, somados os valores cadastrados em todas as propostas, devendo assim, a empresa interessada, realizar o cadastro 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 adquirir itens necessários para o bom funcionamento da cozinha do Navio-Patrolha Grajaú.

## **7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas**

7.1. Segue abaixo a descrição detalhada do item:

ITEM	DESCRIÇÃO/ ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UF	QUANT.
1	<p>Panela tipo caçarola, capacidade aproximada de 32 litros, confeccionada em aço inoxidável, destinada ao preparo de alimentos em grande volume, visando atender às demandas operacionais da unidade. Produto resistente, de alta durabilidade e adequado ao uso contínuo em ambiente institucional.</p>	339863	UN	6
2	<p>Panela de pressão com capacidade aproximada de 20 litros, confeccionada em alumínio, destinada ao preparo de alimentos em grande escala para atendimento das necessidades operacionais da unidade. Equipamento de uso institucional, com alta resistência e segurança, adequado ao preparo contínuo de refeições</p>	616647	UN	3
3	<p>Cuba gastronômica GN 1/1 150 mm com alças, material destinado para serventia de alimentos em aço inox.</p>	316724	UN	10
4	<p>Cuba gastronômica GN 1/2 150 mm com alças, material destinado para serventia de alimentos em aço inox.</p>	357218	UN	10
5	<p>Aquisição de prato raso em porcelana, com dimensões adequadas para o serviço de refeição principal, destinado ao uso institucional. Produto resistente, de fácil higienização e apropriado para uso contínuo em refeitórios e unidades de</p>	303999	UN	50

	<p>alimentação coletiva.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação: Refeição</li> <li>- Formato: Redondo</li> <li>- Características Adicionais: Borda com Espessura de 3 cm aproximadamente</li> <li>- Cor: Branca</li> <li>- Tipo: Raso</li> <li>- Diâmetro: 24,5 CM aproximadamente</li> </ul>			
6	<p>Aquisição de prato fundo em porcelana, com dimensões adequadas para o serviço de refeição principal, destinado ao uso institucional. Produto resistente, de fácil higienização e apropriado para uso contínuo em refeitórios e unidades de alimentação coletiva.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação: Refeição</li> <li>- Formato: Redondo</li> <li>- Características Adicionais: Borda com Espessura de 3 cm aproximadamente</li> <li>- Cor: Branca</li> <li>- Tipo: Fundo</li> <li>- Diâmetro: 24,5 CM aproximadamente</li> </ul>	304000	UN	50
7	<p>Xícara de porcelana com pires.</p> <p>Capacidade: 200 ml</p> <p>Cor: Branca</p>	483030	UN	50
8	<p>Aquisição de prato de</p>	311418	UN	50

	<p>sobremesa, destinado ao uso institucional. Produto resistente, de fácil higienização e apropriado para uso contínuo em refeitórios e unidades de alimentação coletiva.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplicação: Sobremesa</li> <li>- Formato: Redondo</li> <li>- Cor: Branca</li> <li>- Tipo: Raso</li> <li>- Diâmetro: 19 CM aproximadamente</li> </ul>			
9	<p>Aquisição de frigideira em aço inoxidável, com diâmetro aproximado de 30 a 32 cm e capacidade entre 3 e 6 litros, destinada ao preparo de alimentos em ambiente institucional.</p>	616973	UN	5
10	<p>Aquisição de galheteiro em aço inoxidável, com capacidade aproximada, composto por quatro peças (azeite, vinagre, sal e pimenta), destinado ao uso em serviço de alimentação institucional. Utensílio resistente, de fácil higienização e adequado ao uso contínuo em ambiente coletivo. Fornecimento conforme especificações técnicas e necessidades operacionais da unidade.</p>	356108	UN	10
11	<p>Aquisição de manteigueira em aço inoxidável, com tampa, destinada ao acondicionamento e serviço de manteiga em ambiente institucional. Utensílio resistente, de fácil higienização e</p>	424292	UN	15

	adequado ao uso contínuo em serviços de alimentação coletiva. - Formato: Retangular - Comprimento aproximado: 20 cm - Largura aproximada: 10 cm			
12	Tabuleiro em aço inox, adequado para a preparação de alimentos. Formato: Retangular Dimensões: 50x30x4 cm Corpo: Liso	258346	UN	15

#### 8. Estimativa do Valor da Contratação

**Valor (R\$):** 17.750,00

8.1. O custo estimado da contratação é de R\$ 17.750,00 (dezesete mil sete centos 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 manter a capacidade de preparo e serventia de alimentos do rancho do Navio-Patrolha Grajaú.

#### 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 do item que possibilitará uma melhora na capacidade de preparo e serventia de alimentos do Navio-Patrolha Grajaú.

**16. Responsável:**

BRUNO VIDAL MIGUEZ MARINHO  
Segundo-Tenente  
Divisão de Convés

**17. Aprovação do Ordenador de Despesas**

17.1. Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar.

MARCOS PAULO DA CUNHA DO NASCIMENTO  
Capitão-Tenente  
Ordenador de Despesas