

CAPITANIA DOS PORTOS DO PARA E DO AMAPA

Estudo Técnico Preliminar 9/2026

1. Informações Básicas

Número do processo: 63044.000944/2026-38

2. Descrição da necessidade

AQUISIÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DE COZINHA

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
1	Refrigerador Duplex Inox Capacidade Refrigeração: 430 a 450 L, Sistema Degelo: Frost Free , Tensão Alimentação: 110 V, Características Adicionais: Etiqueta Eficiência Energética "A", Tipo: Vertical.	470946	UN	03
2	Fritadeira Elétrica Óleo 6L 2 Cubas Inox 220V, Potência mínima (W) 5400W.	449478	UN	01
3	Forno Turbo a Gás 5 esteiras. Descrição completa conforme anexo deste ETP.	486588	UN	01
4	Cafeteira Elétrica Automática Material: Aço Inoxidável 430. , Capacidade: 8 L, Voltagem: 110/220 V, Características Adicionais: Medidas Aproximadas: 29cm X 36cm X 74cm (Comprimento , Potência: 1.300.	606509	UN	01
5	Batedeira Planetária Industrial Material Corpo: Aço Carbono , Capacidade: 5 L, Potência Motor: 1,8w CV, Quantidade Velocidade: 10 , Tensão Alimentação: Bivolt V, Acessórios: 03 Batedores Em Alumínio; Cuba Removível, Em Aço I.	613983	UN	01
6	Liquidificador Industrial Material Copo: Aço Inoxidável , Material Base: Aço Inox , Capacidade: 10 L, Tensão Nominal: 127 /220.	620302	UN	02
7	Moedor De Carne Industrial Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Bandeja: Aço Inoxidável , Características	451433	UN	01

	Adicionais: 220 Volts, Sacador Em Plástico , Capacidade Moagem: 200 KG/H, Potência Motor: 1/2 H.			
8	Panela Pressão Material: Alumínio Polido , Capacidade: 20 L, Características Adicionais: Tampa Com Sistema De Fechamento Externo.	421724	UN	02
9	Processador Alimentos Material Corpo: Aço Inoxidável , Material Externo: Aço Inoxidável , Material Tampa: Alumínio , Cor: Cinza , Tensão: Bivolt V, Potência: 1/2 CV, Altura: 580 MM, Peso: 10,89 KG, Características Adicionais: Lâminas Em Aço Inox , Tipo Acionamento: Manual , Capacidade: 4 L.	624562	UN	01
10	Fogão Industrial 6 Bocas Duplas Linha Gold Inox 304 Baixa Pressão Com Chapa E Banho Maria. Descrição completa conforme anexo deste ETP.	451454	UN	01
11	Mixer Industrial Portátil Linha One Potência e versatilidade; Lâminas de alta precisão confeccionadas em aço inoxidável; Aplicações: Misturar, bater, triturar e homogeneizar alimentos; Design ergonômico e portátil que facilita o manuseio, mesmo em operações prolongadas. Especificações Técnicas Modelo: MX.1.101/102; Potência: 200W; Consumo de Energia: 0,2 kW/h; Tensão: 127v ou 220v; Velocidade: 23.000 RPM; Material das Lâminas: Aço inoxidável; Corpo: Plástico de alta resistência. Dimensões Produto: 7,0 x 6,5 x 40 cm (C x L x A) Peso Líquido: 1,1 kg Peso Bruto: 1,3 kg.	473236	UN	02
12	Assadeira Hotel Industrial Nº 9 70x42x8 - Alumínio, Comprimento: 70,0 Cm Altura: 8,0 Cm Capacidade: 23,5 L Espessura: 2,50 Material: Alumínio	295918	UN	05
13	Luva de Cozinha Industrial 5 dedos Térmica, Material: Algodão, Comprimento: 45 cm.	628881	PAR	05

PRAZO DE ENTREGA: Até 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota de Empenho.

LOCAL DE ENTREGA: Rua Gaspar Viana, 575 – Belém – Pará.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Departamento de Apoio	2ºSG-CO KLAUS

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1. A aquisição justifica-se pela obsolescência e pelo desgaste natural dos materiais atualmente em uso, os quais já não suprem a demanda diária e comprometem a eficiência do fluxo de trabalho. Ademais, a renovação desses itens é indispensável para garantir o estrito cumprimento das normas sanitárias vigentes (Anvisa), assegurar a integridade física dos colaboradores no manuseio dos equipamentos e manter o padrão de qualidade, higiene e regularidade no fornecimento das refeições aos beneficiários.

5. Levantamento de Mercado

5.1.A Pesquisa de preços foi realizada previamente pelo "Compras.gov" sendo utilizado o inc. I e II da Instrução Normativa (IN) nº 65, de 7 de julho de 2021.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. A solução consiste na **aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha** para atender às necessidades de rancho desta Organização.

Elementos da Solução

- **Modo de Contratação:** Direta, por meio de **Dispensa de Licitação**, com base nos limites e hipóteses legais vigentes, buscando celeridade e eficiência administrativa.
- **Pesquisa de Preços:** Realizada utilizando parâmetros do **Compras.gov**, assegurando a conformidade com os valores de mercado e a ampla vantajosidade econômica.
- **Resultados Esperados:** Substituição dos equipamentos e utensílios desgastados e inoperantes.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. As quantidades a serem adquiridas foram definidas com base em análise criteriosa da equipe do setor requisitante, tendo em vista, a substituição dos . O termo de referência constará expressamente os quantitativos definidos por item.

8. Estimativa do Valor da Contratação

8.1. O valor aproximado da aquisição é de R\$ 59.627,08 (cinquenta e nove mil seiscientos e vinte e sete reais e oito centavos).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Não haverá parcelamento.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Deve seguir o processo licitatório em pauta destinado para a aquisição dos equipamentos e utensílios para satisfazer as necessidades da CPAOR.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. Demonstra-se que a presente contratação para aquisição de equipamentos e utensílios de cozinha está totalmente alinhada ao Planejamento Estratégico e ao Plano de Contratações Anual (PCA) desta instituição, atendendo formalmente às seguintes diretrizes:

11.1.1. **Necessidade Pública:** Garantir a infraestrutura adequada para o preparo e fornecimento de refeições com segurança alimentar e eficiência operacional.

11.1.2. **Eficiência e Modernização:** Substituir itens obsoletos ou suprir a falta de maquinários, visando a redução de custos com manutenção e o aumento da produtividade.

11.1.3. **Economicidade:** Alinhamento com as metas orçamentárias previstas para o exercício, assegurando que o gasto programado refira-se a bens indispensáveis à continuidade dos serviços públicos.

11.2. Diante do exposto, a contratação mostra-se estritamente alinhada aos instrumentos de governança e planejamento desta Administração, sendo a licitação o meio adequado para atingir os objetivos institucionais vigentes.

12. Resultados Pretendidos

12.1. Com a execução desta contratação, a Administração busca alcançar os seguintes resultados macroeconômicos, operacionais e sociais:

12.1.1. Segurança Alimentar: Garantir o cumprimento integral das normas sanitárias vigentes (Anvisa) no manuseio, preparo e armazenamento dos alimentos.

12.1.2. Eficiência Operacional: Otimizar o tempo de preparo das refeições com o uso de equipamentos modernos, reduzindo o esforço físico e o tempo de resposta da equipe de cozinha.

12.1.3. Redução de Desperdício: Diminuir perdas de insumos e matérias-primas por meio de sistemas de refrigeração e cocção mais precisos e econômicos.

12.1.4. Economicidade: Reduzir custos recorrentes com manutenção corretiva devido à substituição de maquinários antigos, obsoletos ou desgastados.

12.1.5. Continuidade do Serviço: Evitar paralisações ou gargalos no fornecimento das refeições, assegurando o atendimento diário regular e sem interrupções.

12.1.6. Sustentabilidade: Adquirir equipamentos com maior eficiência energética e menor consumo de água, alinhando a contratação às diretrizes de sustentabilidade ambiental.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não existem providências decorrentes para esta administração no que se refere a aquisição dos itens.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. Não existe impactos previstos, pois há gerenciamento na utilização.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

15.1. Considerando a existência de soluções no mercado que atendem os requisitos da contratação demandada, e ainda todo o universo de fornecedores existente no mercado, constata-se que a contratação é perfeitamente viável.

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](#).

LUIS KLAUS DE CASTRO REIS

Responsável pela contratação direta

Despacho: Aprovo o presente Estudo Técnico Preliminar, cuja finalidade é demonstrar a necessidade da aquisição desses equipamentos e utensílios de cozinha.

ALEXANDRE BATISTA PIMENTEL

Ordenador de Despesas

ANEXO I - ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA DO OBJETO (DIRETRIZES DO ETP)

ITEM 3 - Forno Turbo a Gás 5 esteiras.

1. DESCRIÇÃO DO ITEM PRINCIPAL

- **Objeto:** Forno Turbo Industrial.
- **Funcionamento:** Alimentação combinada a Gás (combustível principal de cocção) e Eletricidade (para acionamento da turbina, comandos e painel).
- **Capacidade Operacional:** Comportamento para até 5 esteiras/assadeiras simultâneas de dimensões padrão (580 x 700 mm). Capacidade produtiva nominal de estimativa mínima de 150 pães franceses (unidades de 50g) por fornada.
- **Estrutura Externa:** Construído em gabinete de aço carbono com revestimento em pintura eletrostática a pó (Epóxi).
- **Câmara Interna:** Fabricada em aço tratado com pintura protetiva de alta resistência térmica.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DIMENSIONAIS DO FORNO

- **Altura Total Máxima:** Até 1710 mm.
- **Largura Máxima:** Até 1050 mm.
- **Comprimento/Profundidade Máxima:** Até 1350 mm.
- **Peso Líquido Aproximado:** 175 kg.
- **Volume/Capacidade Interna Equivalente:** Mínimo de 150 litros.
- **Potência do Motor da Turbina:** Mínimo de 1/4 CV.
- **Consumo Elétrico Nominal:** Até 0,55 kW/h.
- **Tensão Elétrica (Voltagem):** Equipamento com seletor ou configuração para operação em rede 127V ou 220V (Monofásico).

3. REQUISITOS OPERACIONAIS E TECNOLÓGICOS

- **Sistema de Convecção (Turbo):** Turbina integrada com projeto de distribuição aerodinâmica para circulação uniforme do ar quente, com opção de desligamento manual para receitas delicadas.
- **Isolamento Térmico:** Revestimento interno estruturado em lã de rocha de alta densidade, reduzindo a dispersão calórica externa e otimizando o rendimento energético.
- **Painel de Controle Digital:** Controlador com display digital intuitivo para programação precisa de temperatura (suporte de trabalho até 250°C), tempo de cocção e acionamento de injeção de vapor.
- **Sistema de Alarme:** Indicador sonoro (bip) integrado para sinalização automática do término do ciclo programado de cozimento.
- **Função de Vapor Cíclico:** Mecanismo automático para liberação intermitente de vapor d'água na câmara interna durante o processo, visando a padronização e qualidade dos alimentos.

4. KIT DE ASSADEIRAS / ESTEIRAS COMPLEMENTARES (INCLUSAS)

- **Quantidade por Equipamento:** Fornecimento obrigatório de **05 (cinco) assadeiras** compatíveis com o forno cotado.
- **Tipo/Modelo:** Tipo esteira perfurada de 5 tiras/canaletas (ideal para panificação e pães franceses).
- **Dimensões das Assadeiras:** Padrão industrial de 580 mm (largura) x 700 mm (comprimento).
- **Material de Fabricação:** Confeccionadas em alumínio estampado de alta resistência, com perfurações uniformes que garantem a perfeita circulação do ar quente e a uniformidade da cocção interna da massa. [1]

5. ITENS DE SEGURANÇA E CONFORMIDADE

- **Visor e Iluminação:** Porta com visor frontal amplo em vidro temperado resistente a choques térmicos, equipada com iluminação interna e maçaneta de acionamento seguro.
- **Segurança de Abertura:** Sistema de intertravamento elétrico que desliga automaticamente a turbina interna no momento da abertura da porta e restabelece a função ao fechá-la.
- **Segurança de Combustão:** Sensor de segurança integrado para corte imediato do fluxo de gás em caso de ausência acidental de chama ou apagamento do queimador.
- **Mobilidade:** Base montada sobre rodízios industriais reforçados para facilitar o deslocamento e higienização do ambiente, contendo travas de fixação em pelo menos duas rodas.
- **Normatização:** Fabricação em total conformidade com os padrões de segurança elétrica e mecânica vigentes (Normas Inmetro / NR12).

6. PARÂMETRO DE REFERÊNCIA DE MERCADO

- Para fins de balizamento de mercado e indicação de padrão mínimo de qualidade exigido por esta Administração, adota-se como referência o modelo: **Forno Turbo Gás Industrial Metvisa 5 Esteiras Pintura Epóxi - Modelo FTG150B (acompanhado de kit de assadeiras correspondentes)**. Serão aceitos quaisquer modelos de marcas concorrentes, desde que possuam especificações e desempenhos técnicos equivalentes ou superiores.



MOTOR	0,25 CV
CAPACIDADE	150 Pães
CAVALETE	Aço carbono c/ pintura epóxi
ASSADEIRAS	5 Esteiras
FORNO	Gás
TEMPERATURA	até 250 C
CONSUMO DE ENERGIA	0,18 Kw/h
PESO LÍQUIDO (KG)	220,5 Kg
DIMENSÕES (L X A X C)	1050 x 1710 x 1350 mm
MATERIAL PORTA	Vidro temperado
MATERIAL EXTERNO	Aço Inox
MATERIAL INTERNO	Aço Inox
ÁREA ÚTIL	721x537x1000 mm
TEMPO DE AQUECIMENTO	10 min
DIMENSÕES ASSADEIRAS (LXF)	580x700 mm
ALARME SONORO	Sim
MARCA	Metvisa
GARANTIA	6 meses

ITEM 10 – FOGÃO Industrial 6 Bocas Duplas Linha Gold Inox 304

1. DESCRIÇÃO DO ITEM

- **Objeto:** Fogão Industrial Monobloco com Funções Integradas de Cocção, Grelha e Aquecimento.
- **Configuração:** Estrutura modular contendo 6 bocas (queimadores duplos), 01 chapa bifeteira e 01 módulo de Banho-Maria integrado na mesma mesa.
- **Funcionamento:** Sistema Alimentado a Gás GLP (Gás Liquefeito de Petróleo) operando em Baixa Pressão.
- **Material da Estrutura:** Fabricado integralmente em Aço Inoxidável AISI 304, com espessura de chapa mínima de 1,0 mm, oferecendo alta resistência à corrosão, oxidação e facilidade de higienização de nível hospitalar/industrial.
- **Construção:** Equipamento com mesa estampada e contínua (sem emendas texturizadas) para evitar o acúmulo de resíduos orgânicos e sujeiras. Estrutura totalmente desmontável para facilitar o transporte e o posicionamento final na área de instalação.

2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DIMENSIONAIS

- **Altura Total de Trabalho:** Mínimo de 85 cm.
- **Largura Total Mínima:** 188 cm.
- **Profundidade Total Mínima:** 89 cm.
- **Peso Líquido Aproximado:** Até 60 kg.
- **Tubo de Alimentação de Gás:** Tubulação estrutural reforçada com diâmetro de 1" (uma polegada) para garantir vazão uniforme e pressão estabilizada para todos os queimadores simultaneamente.

3. REQUISITOS DOS COMPONENTES E DESEMPENHO

- **Queimadores (Bocas):** 06 queimadores industriais de modelo duplo, com diâmetro individual de 175 mm, confeccionados em ferro fundido de alta performance calórica.
- **Grelhas:** 06 unidades independentes e removíveis confeccionadas em ferro fundido, com dimensões padrão de 30x30 cm por grelha, projetadas para suportar cargas elevadas e altas temperaturas sem deformação.
- **Módulo Chapa Bifeteira:** Integrada à mesa do fogão, confeccionada em ferro fundido espesso com dimensões mínimas de área útil de 70x30 cm.
- **Módulo Banho-Maria:** Cuba acoplada à estrutura para manutenção de temperatura de alimentos prontos, com aquecimento indireto via água quente.
- **Consumo de Gás Estimado:**
 - Por Queimador Duplo: Até 0,370 kg/h.
 - Da Chapa Bifeteira: Até 0,395 kg/h.
 - Do Banho-Maria: Até 0,395 kg/h.

4. ITENS DE SEGURANÇA E HIGIENE

- **Controle de Chamas:** Equipado com registros reguladores individuais de baixa pressão do tipo palito/torneira de alta precisão, permitindo ajuste fino da intensidade calórica por boca e módulo.
- **Coleta de Resíduos:** Acompanha bandeja coletora de resíduos e gorduras disposta sob os queimadores, fabricada em material resistente, removível e de fácil limpeza.
- **Estabilidade:** Pés de sustentação industriais reforçados (modelo coluna) que garantem estabilidade total do equipamento nivelado durante o uso de panelas e caldeirões pesados.

5. PARÂMETRO DE REFERÊNCIA DE MERCADO

- Para fins de balizamento de mercado e indicação de padrão mínimo de qualidade exigido por esta Administração, adota-se como referência o modelo: **Fogão Industrial 6 Bocas Duplas Cefaz Linha Gold Inox 304 Baixa Pressão Com Chapa E Banho Maria – Código I304-CFZG-134-C-B**. Serão aceitos quaisquer modelos de marcas concorrentes, desde que possuam especificações, materiais e desempenhos técnicos equivalentes ou superiores.

