

NAVIO DE ASSISTÊNCIA HOSPITALAR ANNA NERY

Estudo Técnico Preliminar 3/2026**1. Informações Básicas**

Número do processo: 63081003274/2026-65

2. Introdução

A presente análise tem por objetivo fundamentar a necessidade da contratação e o interesse público envolvido, evidenciar o problema a ser resolvido e a sua melhor solução, permitir a avaliação da viabilidade técnica e econômica da aquisição de itens de cozinha do Navio de Assistência Hospitalar “Anna Nery”, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento, bem como intenta-se, por intermédio deste instrumento, fornecer informações necessárias para subsidiar o respectivo certame, em conformidade com o art. 18 da Lei nº 14.133/2021 e as Instruções Normativas nº 5, expedida em 26 de maio de 2017 pela Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, nº 40, de 22 de maio de 2020 e nº 58, de 08 de agosto de 2022, expedidas pela Secretaria Especial de Desburocratização, Gestão e Governo Digital do Ministério da Economia.

3. Descrição da necessidade

O Navio será empregado para realizar atividades de atenção primárias à saúde na região amazônica, levando assistência aos povos ribeirinhos da região Norte.

Para que o Navio de Assistência Hospitalar “Anna Nery” comece a cumprir a missão para o qual foi concebido, faz-se necessário a aquisição de itens de cozinha. Desta forma, são itens essenciais e condicionantes ao objeto em questão.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
NAsH Anna Nery	1ºTen RÔMOLO LASCH

5. Descrição dos Requisitos da Contratação**5.1 Rolo de Massa :**

Serão adquiridas 3 (três) unidades

- **Descrição Detalhada:** Rolo para abertura e extensão de massas, de uso profissional, confeccionado integralmente em polietileno de alta densidade (PEAD) ou similar de engenharia de folha dupla ou maciço reforçado. O material deve ser 100% atóxico, apresentar textura homogênea, lisa e maleável na usinagem, além de ser altamente resistente a riscos, fricção, deformações e calor gerado por rotinas de panificação e cozinhas industriais.

- **Dimensões Nominais:** Comprimento útil de rolo de aproximadamente 40 cm a 50 cm, com diâmetro externo proporcional que garanta ergonomia no manuseio firme e seguro, evitando o desgaste mecânico do operador.
- **Acabamento e Estética:** Cor preferencialmente Branco, com acabamento superficial perfeitamente liso e antiaderente que impeça a proliferação de fungos ou bactérias e facilite a assepsia. Extremidades e eixos com arremates e encaixes perfeitos, evitando o acúmulo de resíduos orgânicos ou abertura de frestas com o uso contínuo.

5.2 Caçarola 50L :

Serão adquiridas 4 (quatro) unidades

- **Descrição Detalhada:** Caçarola redonda industrial de alta capacidade, confeccionada em alumínio de alta pureza e espessura reforçada. O material deve ser 100% atóxico, apresentar excelente condutibilidade térmica para distribuição uniforme do calor e alta resistência a deformações, impactos e corrosão decorrentes do uso severo em cozinhas industriais. Deve ser dotada de alças laterais robustas, fixadas por rebites reforçados de alta resistência, garantindo total segurança durante o manuseio e transporte de grandes volumes de alimentos. Acompanha tampa correspondente com encaixe perfeito e puxador ergonômico e isolante térmico.
- **Dimensões Nominais:** Capacidade volumétrica útil de 50 litros. Diâmetro de boca e altura proporcionais padrão de mercado industrial.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento externo polido ou escovado de alto brilho, com superfície interna perfeitamente lisa e retificada para facilitar a higienização completa e impedir o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento arredondado e reforçado (cordão de reforço) para evitar cortes e deformações estruturais.

5.3 Caçarola 40L :

Serão adquiridas 4 (quatro) unidades

- **Descrição Detalhada:** Caçarola redonda industrial de alta capacidade, confeccionada em alumínio de alta pureza e espessura reforçada. O material deve ser 100% atóxico, apresentar excelente condutibilidade térmica para distribuição uniforme do calor e alta resistência a deformações, impactos e corrosão decorrentes do uso severo em cozinhas industriais. Deve ser dotada de alças laterais robustas, fixadas por rebites reforçados de alta resistência, garantindo total segurança durante o manuseio e transporte de grandes volumes de alimentos. Acompanha tampa correspondente com encaixe perfeito e puxador ergonômico e isolante térmico.
- **Dimensões Nominais:** Capacidade volumétrica útil de 40 litros. Diâmetro de boca e altura proporcionais padrão de mercado industrial.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento externo polido ou escovado de alto brilho, com superfície interna perfeitamente lisa e retificada para facilitar a higienização completa e impedir o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento arredondado e reforçado (cordão de reforço) para evitar cortes e deformações estruturais.

5.4 Cutelo :

Serão adquiridas 2 (dois) unidades

- **Descrição Detalhada:** Cutelo de uso profissional intensivo, projetado para o corte por golpe de carnes com osso e alimentos de alta densidade. Lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, garantindo excepcional retenção de fio, resistência à oxidação e durabilidade estrutural. Construção preferencialmente em espiga integral (monobloco/full tang), em que o aço se estende até o final do cabo, proporcionando máxima resistência mecânica a impactos severos. Cabo ergonômico confeccionado em polipropileno de alto impacto, resina termoplástica ou policarbonato, material 100% atóxico e com proteção antimicrobiana incorporada.

- **Dimensões Nominais:** Lâmina com 12 polegadas de comprimento útil (aproximadamente 30 cm). Espessura de lâmina reforçada (entre 3 mm e 5 mm) e peso perfeitamente balanceado entre a lâmina e o cabo para facilitar o manuseio e minimizar a fadiga do operador.
- **Acabamento e Estética:** Lâmina com acabamento polido ou acetinado, facilitando a higienização. Cabo de cor preferencialmente Branca, com textura levemente antiderrapante. A fixação do cabo (seja por injeção direta ou rebites de liga metálica) deve ser perfeitamente nivelada, sem frestas ou ranhuras que permitam o acúmulo de sangue ou resíduos orgânicos, atendendo integralmente às normas da vigilância sanitária.

5.5 Luva de malha de aço:

Será adquirida 1 (um) unidade

1. **Descrição Detalhada:** Luva de segurança de alta performance para proteção contra cortes e perfurações severas, confeccionada integralmente em malha de anéis soldados de aço inoxidável de alta resistência mecânica. O material deve ser 100% atóxico, resistente à oxidação, corrosão e aos produtos de higienização hospitalar ou industrial. A luva deve possuir construção ambidestra e sistema de fechamento regulável no punho por meio de tira de material sintético (poliuretano, polietileno ou aço inox com presilha de ajuste rápido), garantindo fixação firme e anatômica.
2. **Dimensões Nominais:** Modelagem de cinco dedos com cobertura total do punho. Grade de tamanhos padrão de EPI com diâmetro dos anéis de aço otimizado para conferir máxima flexibilidade, maleabilidade e destreza durante o tato operacional.
3. **Acabamento e Estética:** Acabamento em aço polido brilhante de padrão sanitário, com elos perfeitamente soldados e livres de rebarbas, arestas cortantes ou falhas estruturais que possam ferir o usuário ou acumular resíduos orgânicos. A fivela ou sistema de fixação do punho deve ser liso, de cor sóbria e projetado para resistir a lavagens e processos de esterilização frequentes em autoclave ou água quente, em conformidade com as normas sanitárias e de segurança do trabalho vigentes.

5.6 Garfo de 3 pontas:

Será adquirido 1 (um) unidade.

- **Descrição Detalhada:** Garfo trinchante/para assado de uso profissional, projetado para fixação, manuseio e trinchamento de grandes peças de carne assada. Corpo e dentes confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade e espessura reforçada, garantindo rigidez estrutural absoluta, resistência à flexão sob carga pesada e alta durabilidade contra oxidação marinha e produtos de limpeza industriais. Deve possuir estrutura com 3 pontas (dentes) longas, afiadas e perfeitamente alinhadas para penetração precisa e firme no alimento. Cabo ergonômico e injetado diretamente sobre a espiga de aço, confeccionado em polipropileno de alta densidade ou policarbonato 100% atóxico com proteção antimicrobiana.
- **Dimensões Nominais:** Comprimento total aproximado de 50cm (garantindo distância segura entre a mão do operador e a fonte de calor), com dentes longos de aproximadamente 8 cm de comprimento útil.
- **Acabamento e Estética:** Dentes e haste com acabamento em aço polido, facilitando a assepsia e a higienização. Cabo de cor lisa, com textura levemente aderente e acabamento perfeitamente vedado e livre de frestas, ranhuras ou rebites salientes, impedindo o acúmulo de resíduos orgânicos e atendendo integralmente aos padrões de sanidade naval.

5.7 Pá culinária :

Serão adquiridas 2 (dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Remo/espátula culinária de grande porte para uso profissional intensivo, projetado especificamente para misturar, agitar e homogeneizar grandes volumes de alimentos em caldeirões industriais e caçarolas de alta capacidade. Confeccionado integralmente em polietileno de alta densidade (PEAD) ou

polipropileno de grau alimentício, material 100% atóxico, impermeável e com alta rigidez estrutural, apresentando excelente resistência mecânica a torções, impactos severos e abrasão. Deve ser resistente a altas temperaturas e a produtos de higienização química industrial, com superfície lisa e propriedades antiaderentes que mitiga a proliferação de fungos e bactérias.

- **Dimensões Nominais:** Comprimento total aproximado entre 60 cm e 100 cm (tamanho longo industrial para alcance seguro ao fundo de caldeirões), com a palheta (pá) medindo cerca de 10 cm a 15 cm de largura e espessura reforçada para suportar massas e preparos densos.
- **Acabamento e Estética:** Cor lisa preferencialmente Branca. Construção em estrutura monobloco (peça única), sem emendas, junções, frestas ou ranhuras, garantindo total segurança estrutural contra quebras e permitindo uma assepsia completa e eficaz, em estrita conformidade com os padrões de vigilância sanitária e sanidade naval.

5.8 Avental impermeável:

Serão adquiridas 5 (cinco) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Avental de segurança tipo peito, de uso profissional, projetado para proteção do tronco do operador contra umidade, respingos de água, óleos, gorduras e fluidos orgânicos durante a manipulação de alimentos e higienização na área do rancho. Confeccionado em PVC (policloreto de vinila), napa, poliuretano (PU) ou material sintético equivalente com revestimento totalmente impermeável e de folha dupla ou espessura reforçada. O material deve ser 100% atóxico, apresentar textura homogênea e maleável, além de ser altamente resistente a rasgos, fricção, deformações e produtos químicos de limpeza industriais. Deve possuir tiras integradas ou soldadas eletronicamente para amarração na cintura e ajuste no pescoço.
- **Dimensões Nominais:** Aproximadamente 70 cm de largura × 90 cm a 110 cm de comprimento (dimensão padrão que assegura excelente cobertura e proteção do usuário da altura do peito até abaixo dos joelhos).
- **Acabamento e Estética:** Cor preferencialmente Branca, Preto ou Azul-marinho, com acabamento fosco ou semi-brilho discreto. Superfície totalmente lisa para repelência de líquidos e facilidade de assepsia. Bordas com acabamento selado por solda eletrônica ou costuras perimetrais retas e firmes com arremate perfeito, sem ranhuras ou rebarbas que possam acumular resíduos orgânicos, atendendo integralmente aos padrões de sanidade naval.

5.9 Bota de borracha impermeável.

Serão adquiridos 3 (três) pares.

- **Descrição Detalhada:** Bota de segurança de cano longo, de uso profissional (Equipamento de Proteção Individual), projetada para proteção dos pés e pernas do usuário contra riscos leves, umidade, escorregamentos e agentes químicos durante a higienização de ambientes e manipulação de alimentos. Confeccionada integralmente em PVC (policloreto de vinila) modificado com massa nitrílica ou borracha impermeável de alta qualidade, de injeção única, sem emendas. O material deve ser 100% atóxico, apresentar textura homogênea e maleável, além de ser altamente resistente a rasgos, fricção, deformações, sangue, gorduras animais e produtos de limpeza industriais. O solado deve ser dotado de ranhuras especiais com tecnologia antiderrapante de alta performance (padrão SRC ou equivalente), garantindo estabilidade e aderência em pisos cerâmicos e metálicos úmidos, molhados ou com presença de detergentes.
- **Dimensões Nominais:** Cano com altura aproximada entre 25 cm e 35 cm (dimensão padrão que assegura excelente cobertura e proteção). Grade de tamanhos padrão de calçados de segurança de 40 a 44
- **Acabamento e Estética:** Cor preferencialmente Preto, com acabamento fosco ou semi-brilho discreto. Superfície externa totalmente lisa para repelência de líquidos e facilidade de assepsia rápida. Interior com ou sem forro de poliéster de rápida secagem, com acabamento perfeitamente vedado, sem ranhuras ou rebarbas que possam reter umidade ou acumular resíduos orgânicos, atendendo integralmente às normas de vigilância sanitária e de segurança do trabalho vigentes.

5.10 Cortador para pizza.

Será adquirida 1 (um) unidade.

- **Descrição Detalhada:** Cortador de pizza tipo carretilha, de uso profissional intensivo, projetado para o fracionamento preciso e rápido de massas assadas. Roda/lâmina circular giratória confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade e excelente retenção de corte, garantindo rigidez estrutural, resistência à flexão sob pressão manual e alta imunidade contra oxidação marinha e desgaste por uso contínuo. Deve ser dotado de eixo central robusto e livre de folgas mecânicas que assegure estabilidade perfeita ao rolar, além de protetor integrado para os dedos na base da haste. Cabo ergonômico injetado diretamente sobre a estrutura metálica, confeccionado em polipropileno de alta densidade ou policarbonato 100% atóxico com proteção antimicrobiana.
- **Dimensões Nominais:** Lâmina circular com diâmetro útil de aproximadamente 10 cm a 12 cm (dimensão padrão que facilita o corte de massas e bordas altas), com comprimento total de cabo e haste de cerca de 20 cm a 25 cm.
- **Acabamento e Estética:** Lâmina circular com acabamento em aço polido espelhado, conferindo superfície antiaderente para facilitar o deslize e a higienização rápida. Cabo de cor branca, com textura levemente aderente e acabamento perfeitamente selado, sem frestas, ranhuras ou rebites salientes que permitam o acúmulo de resíduos orgânicos, atendendo integralmente aos padrões.

5.11 Espátula de confeitoiro.

Será adquirida 1 (um) unidade.

- **Descrição Detalhada:** Espátula profissional para confeitaria tipo reta, projetada para espalhar, nivelar e alisar coberturas, recheios e massas de panificação. Lâmina confeccionada em aço inoxidável de alta qualidade, que confere flexibilidade ideal associada à rigidez estrutural necessária, além de excelente imunidade contra oxidação marinha e alta resistência ao desgaste por uso contínuo. Cabo ergonômico injetado diretamente sobre a espiga metálica, confeccionado em polipropileno de alta densidade ou policarbonato 100% atóxico com proteção antimicrobiana.
- **Dimensões Nominais:** Lâmina útil com comprimento aproximado de 25 cm a 30 cm (10" a 12" polegadas) e largura proporcional padrão de mercado (cerca de 3 cm a 4 cm), com comprimento total de cabo e haste de aproximadamente 38 cm a 43 cm.
- **Acabamento e Estética:** Lâmina com acabamento em aço polido espelhado ou acetinado, garantindo superfície antiaderente para um deslizamento suave e perfeita assepsia. Cabo de cor preferencialmente Branca, com acabamento perfeitamente vedado, sem frestas, ranhuras ou rebites salientes que permitam o acúmulo de resíduos orgânicos, atendendo integralmente aos padrões.

5.12 Panquequeira.

Serão adquiridas 2 (dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Panquequeira/frigideira rasa de uso profissional, projetada para o preparo rápido e uniforme de panquecas, crepes e tapiocas em cozinhas industriais. Confeccionada em alumínio injetado ou laminado de alta pureza e espessura reforçada, garantindo excelente condutibilidade térmica para distribuição homogênea do calor e alta resistência a deformações ou impactos. Revestida interna e externamente com camadas de antiaderente de alta performance (tecnologia de tripla força ou similar de grau industrial), material 100% atóxico (livre de PFOA), altamente resistente a riscos, fricção e calor contínuo. Possui cabo ergonômico reforçado, confeccionado em baquelite antitérmica, aço inoxidável isolado ou material equivalente que reduza a condução de calor, fixado por rebites múltiplos de alta resistência para segurança no manuseio.
- **Dimensões Nominais:** Diâmetro útil de boca de aproximadamente 22 cm, com bordas rebaixadas e anguladas de aproximadamente 1,5 cm a 2,5 cm de altura (dimensão padrão que facilita o deslizamento e a virada da massa)
- **Acabamento e Estética:** Acabamento externo liso na cor cinza-grafite, preto ou alumínio polido, com superfície interna antiaderente perfeitamente homogênea e fosca, facilitando a assepsia e impedindo a aderência de

resíduos alimentares. A união entre o cabo e o corpo deve ser firme, estável e de fácil higienização, atendendo integralmente aos padrões de vigilância sanitária.

5.13 Espátula raspadora (pão duro).

Serão adquiridos 2(dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Espátula raspadora de uso profissional intensivo (tipo pão-duro), projetada para raspar, misturar e homogeneizar preparos frios ou quentes em recipientes industriais, garantindo o máximo aproveitamento dos insumos e evitando desperdícios. Cabeça/lâmina confeccionada em silicone de grau alimentício ou borracha termoplástica de alta flexibilidade e engenharia, material 100% atóxico, maleável e com alta resistência térmica (suportando temperaturas de até, no mínimo, 180°C a 200°C) sem derreter ou deformar. Cabo ergonômico de alta rigidez estrutural, confeccionado em polipropileno de alta densidade.
- **Dimensões Nominais:** Comprimento total aproximado de 25 cm a 30 cm, com lâmina raspadora flexível medindo cerca de 5 cm a 8 cm de largura.
- **Acabamento e Estética:** Cabo e cabeça em cores sóbrias e lisas preferencialmente vermelha para identificação de alta temperatura. A união entre o cabo e a cabeça raspadora deve possuir injeção monobloco ou vedação hermética total, sendo completamente livre de frestas, ranhuras ou rebarbas que possam acumular resíduos orgânicos, atendendo integralmente aos padrões de vigilância sanitárias.

5.14 Frigideira antiaderente.

Serão adquiridos 2(dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Frigideira industrial de alta resistência e uso profissional, projetada para fritar, selar e grelhar alimentos de forma contínua em cozinhas de grande porte. Confeccionada em alumínio injetado, alumínio laminado ou aço inoxidável com fundo triplo de espessura reforçada, garantindo excelente distribuição e retenção de calor por toda a superfície, além de alta resistência a choques térmicos, moissas e deformações estruturais. Revestida internamente com antiaderente de classificação máxima (grau profissional, multicamadas, 100% livre de PFOA), assegurando propriedades de fácil deslizamento, redução drástica do uso de óleos e excepcional resistência a riscos e abrasão mecânica. Equipada com cabo longo, ergonômico e fixado ao corpo por múltiplos rebites de liga reforçada, dotado de revestimento isolante antitérmico (baquelite reforçada ou luva de silicone) para proteção e segurança do operador durante o manuseio.
- **Dimensões Nominais:** Diâmetro nominal de boca de aproximadamente 28 cm a 32 cm (tamanho padrão industrial médio), com altura de borda lateral entre 4,5 cm e 6,0 cm e espessura de parede/fundo mínima de 3,0 mm a 4,0 mm para garantir máxima rigidez estrutural.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento externo liso polido, escovado ou em revestimento cinza-grafite/preto de alta resistência térmica. Superfície interna perfeitamente homogênea, fosca e lisa, sem discontinuidades, facilitando os procedimentos de assepsia rápida. A junção do cabo com a estrutura deve ser vedada, firme e livre de ranhuras ou rebarbas que possam acumular gordura ou resíduos orgânicos, em total conformidade com os padrões de vigilância sanitária.

5.15 Cuscuzeira.

Será adquirida 1(um) unidade.

- **Descrição Detalhada:** Cuscuzeira industrial de alta capacidade e uso profissional pesado, projetada especificamente para o cozimento em larga escala de cuscuz e alimentos a vapor em cozinhas de grande porte. Confeccionada em alumínio de alta pureza e espessura reforçada, ou aço inoxidável de qualidade alimentar, oferecendo excelente condutibilidade térmica, distribuição homogênea do calor e alta imunidade contra oxidação, moissas e deformações estruturais. Composta por corpo inferior para armazenamento de água (reservatório/caldeira), ralo/grelha divisória perfurada interna removível de alta resistência mecânica para sustentação do alimento, e tampa correspondente com vedação e encaixe perfeito para otimização da retenção

do vapor. Equipada com alças laterais duplas extremamente robustas e puxador superior na tampa confeccionados em baquelite antitérmica ou material isolante equivalente, fixados por múltiplos rebites reforçados para garantir total segurança do operador durante o içamento e manuseio de grandes volumes.

- **Dimensões Nominais:** Diâmetro útil de boca nominal de **50 cm**. Altura e capacidade volumétrica proporcionais padrão de mercado industrial pesado (capacidade aproximada de 45 a 60 litros), com espessura de parede mínima reforçada para assegurar a rigidez estrutural sob alta carga.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento externo polido de alto brilho ou escovado, com superfície interna perfeitamente lisa e retificada para facilitar os procedimentos de assepsia e higienização completa, impedindo o acúmulo de resíduos orgânicos. Bordas superiores com acabamento arredondado e cordão de reforço estrutural. Fixações e junções sem frestas ou rebarbas, atendendo integralmente aos padrões de vigilância sanitária e sanidade naval vigentes.

5.16 Leiteira.

Serão adquiridas 2(dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Leiteira/fervedor industrial de uso profissional, projetada para aquecer, ferver e verter leite, água e outros líquidos de forma rápida e segura em cozinhas de grande porte. Confeccionada em alumínio de alta pureza e espessura reforçada ou aço inoxidável austenítico de qualidade alimentar, garantindo excelente condutibilidade térmica, distribuição homogênea do calor e alta imunidade contra oxidação, moissas e deformações estruturais sob uso contínuo. Deve possuir bico direcionador de fluxo integrado ao aro superior, projetado de forma anatômica para evitar respingos e vazamentos durante o serviço. Equipada com cabo ergonômico reforçado, confeccionado em baquelite antitérmica ou material isolante equivalente, fixado firmemente ao corpo por múltiplos rebites de liga pesada para garantir total segurança do operador contra queimaduras.
- **Dimensões Nominais:** Capacidade volumétrica útil nominal de **3 litros**. Diâmetro e altura proporcionais padrão industrial, com espessura de parede reforçada para assegurar a rigidez mecânica.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento externo polido de alto brilho ou escovado, com superfície interna perfeitamente lisa, retificada e sem porosidades para facilitar os procedimentos de assepsia rápida e impedir o acúmulo de resíduos orgânicos. A união entre o cabo e a estrutura deve ser vedada, firme e livre de frestas, atendendo integralmente às normas da vigilância sanitária.

5.17 Tesoura culinária.

Serão adquiridas 2(dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Tesoura trinchante profissional para aves e alimentos (tipo trinchante avícola), projetada para cortar, destrinchar e porcionar carnes, ossos finos, cartilagens e aves em geral com precisão e mínimo esforço mecânico. Lâminas robustas confeccionadas em aço inoxidável de alta dureza e excelente retenção de fio, garantindo rigidez estrutural absoluta, alta imunidade contra oxidação marinha e resistência ao desgaste por uso contínuo. Deve possuir design com uma das lâminas levemente serrilhada ou curva para evitar o deslizamento do alimento durante o corte, além de mola interna ou integrada de alta pressão para retorno suave e trava de segurança para manter o utensílio fechado quando fora de uso. Cabos ergonômicos e anatômicos injetados diretamente sobre a estrutura de aço, confeccionados em polipropileno de alta densidade ou policarbonato 100% atóxico com proteção antimicrobiana.
- **Dimensões Nominais:** Comprimento total útil aproximado entre 23 cm e 26 cm (9" a 10" polegadas), com espessura de lâmina superdimensionada para suportar a pressão mecânica de cortes severos.
- **Acabamento e Estética:** Lâminas com acabamento em aço polido acetinado ou brilhante, garantindo superfície de fácil higienização. Cabos de cor lisa e sóbria (preferencialmente Preto ou Branco Técnico Sanitário), com textura levemente aderente e acabamento perfeitamente vedado e livre de frestas ou ranhuras que possam acumular resíduos orgânicos, atendendo integralmente aos padrões de sanidade naval.

5.18 Pote organizador de plástico.

Serão adquiridas 10(dez) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Recipiente plástico cilíndrico ou retangular de formato simples, tipo pote de mantimentos /temperos, de uso comercial/industrial leve. Confeccionado em polietileno ou polipropileno de grau alimentício, material 100% atóxico e livre de BPA (Bisfenol-A), com boa resistência a impactos decorrentes do manuseio diário. Acompanha tampa plástica correspondente com fechamento por rosca ou encaixe de pressão firme, garantindo a vedação necessária para proteger condimentos secos ou frescos contra a umidade do ar, poeira e contaminação cruzada.
- **Dimensões Nominais:** Capacidade volumétrica de **1 litro**. Dimensões compactas e empilháveis, ideais para o acondicionamento em prateleiras, suportes de bancada ou armários de temperos do rancho.
- **Acabamento e Estética:** Corpo translúcido ou transparente, permitindo a identificação visual imediata do tipo de tempero e da quantidade disponível sem a necessidade de abertura do pote. Tampa em cor sólida ou translúcida. Superfície lisa, de fácil lavagem e higienização, com formato interno que evita cantos vivos complexos, atendendo aos critérios básicos de higiene.

5.19 caixa de polipropileno de 40L.

Serão adquiridas 2(dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Caixa organizadora plástica tipo monobloco industrial, de alta resistência mecânica e uso profissional pesado, projetada especificamente para o armazenamento, transporte, marinada ou processo de degelo de carnes (bovinas, suínas, aves e pescados) em câmaras frias, freezers e antecâmaras de rancho. Confeccionada integralmente em polipropileno (PP) de alta densidade por injeção monobloco, material 100% atóxico, livre de BPA (Bisfenol-A) e totalmente homologado para contato direto com alimentos (grau alimentício). Deve apresentar excelente estabilidade dimensional e resistência a impactos severos sob temperaturas extremas (suportando congelamento severo até, no mínimo, -30°C a -40°C). Possui pegas/alças laterais integradas ao corpo e reforçadas para garantir o içamento seguro com carga máxima. Acompanha tampa correspondente de alta resistência que protege a proteína contra contaminação cruzada, sinérese (perda de líquido) e ressecamento pelo frio da câmara.
- **Dimensões Nominais:** Capacidade volumétrica útil exata de **40 litros** (tamanho ideal para fracionamento técnico e manipulação segura de peso por um único operador). Geometria retangular com sistema de encaixe estrutural que permite o empilhamento seguro e estável de múltiplas caixas com ou sem tampa, otimizando o espaço vertical.
- **Acabamento e Estética:** Cor preferencialmente branca. Superfícies interna e externa perfeitamente lisas, com cantos e fundos internos totalmente arredondados para impedir o acúmulo de sangue, gordura ou fluidos orgânicos, permitindo assepsia rápida com jatos de água quente e sanificantes químicos, atendendo integralmente aos padrões de vigilância sanitária.

5.20 caixa de polipropileno 20L .

Serão adquiridas 2(dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Caixa organizadora plástica tipo monobloco industrial, de alta resistência mecânica e uso profissional pesado, projetada especificamente para o armazenamento, transporte, marinada ou processo de degelo de carnes (bovinas, suínas, aves e pescados) em câmaras frias, freezers e antecâmaras de rancho. Confeccionada integralmente em polipropileno (PP) de alta densidade por injeção monobloco, material 100% atóxico, livre de BPA (Bisfenol-A) e totalmente homologado para contato direto com alimentos (grau alimentício). Deve apresentar excelente estabilidade dimensional e resistência a impactos severos sob temperaturas extremas (suportando congelamento severo até, no mínimo, -30°C a -40°C). Possui pegas/alças laterais integradas ao corpo e reforçadas para garantir o içamento seguro com carga máxima. Acompanha tampa correspondente de alta resistência que protege a proteína contra contaminação cruzada, sinérese (perda de líquido) e ressecamento pelo frio da câmara.

- **Dimensões Nominais:** Capacidade volumétrica útil exata de **20 litros** (tamanho ideal para fracionamento técnico e manipulação segura de peso por um único operador). Geometria retangular com sistema de encaixe estrutural que permite o empilhamento seguro e estável de múltiplas caixas com ou sem tampa, otimizando o espaço vertical.
- **Acabamento e Estética:** Cor preferencialmente branca. Superfícies interna e externa perfeitamente lisas, com cantos e fundos internos totalmente arredondados para impedir o acúmulo de sangue, gordura ou fluidos orgânicos, permitindo assepsia rápida com jatos de água quente e sanificantes químicos, atendendo integralmente aos padrões de vigilância sanitária.

5.21 Caixa de polipropileno 10L .

Serão adquiridas 2(dois) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Caixa organizadora plástica tipo monobloco industrial, de alta resistência mecânica e uso profissional pesado, projetada especificamente para o armazenamento, transporte, marinada ou processo de degelo de carnes (bovinas, suínas, aves e pescados) em câmaras frias, freezers e antecâmaras de rancho. Confeccionada integralmente em polipropileno (PP) de alta densidade por injeção monobloco, material 100% atóxico, livre de BPA (Bisfenol-A) e totalmente homologado para contato direto com alimentos (grau alimentício). Deve apresentar excelente estabilidade dimensional e resistência a impactos severos sob temperaturas extremas (suportando congelamento severo até, no mínimo, -30°C a -40°C). Possui pegas/alças laterais integradas ao corpo e reforçadas para garantir o içamento seguro com carga máxima. Acompanha tampa correspondente de alta resistência que protege a proteína contra contaminação cruzada, sinérese (perda de líquido) e ressecamento pelo frio da câmara.
- **Dimensões Nominais:** Capacidade volumétrica útil exata de **10 litros** (tamanho ideal para fracionamento técnico e manipulação segura de peso por um único operador). Geometria retangular com sistema de encaixe estrutural que permite o empilhamento seguro e estável de múltiplas caixas com ou sem tampa, otimizando o espaço vertical.
- **Acabamento e Estética:** Cor preferencialmente branca. Superfícies interna e externa perfeitamente lisas, com cantos e fundos internos totalmente arredondados para impedir o acúmulo de sangue, gordura ou fluidos orgânicos, permitindo assepsia rápida com jatos de água quente e sanificantes químicos, atendendo integralmente aos padrões de vigilância sanitária.

5.22 Modelador circular de ovo frito.

Serão adquiridos 15(quinze) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Modelador circular para ovos fritos e mini-panquecas de uso profissional intensivo, projetado para padronização de formato e diâmetro em chapeados ou frigideiras industriais. Confeccionado em aço inoxidável de alta qualidade ou silicone de grau alimentício de alta engenharia, material 100% atóxico (livre de BPA ou PFOA), garantindo excelente rigidez estrutural, alta imunidade contra oxidação marinha e estabilidade térmica para suportar contato direto com superfícies aquecidas de até, no mínimo, 230°C sem deformar ou liberar resíduos químicos. Deve ser dotado de cabo/haste vertical retrátil ou fixa com isolamento térmico na extremidade superior (revestimento em silicone ou baquelite antitérmica), projetada para facilitar o manuseio seguro, a colocação e a remoção do utensílio sem risco de queimaduras para o operador.
- **Dimensões Nominais:** Diâmetro útil interno de aproximadamente 9 cm a 10 cm (tamanho padrão para porcionamento comercial de ovos), com altura da borda lateral de cerca de 1,5 cm a 2,5 cm para retenção perfeita do alimento líquido.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento em aço polido acetinado ou silicone de cor lisa e sóbria (preferencialmente Preto ou Vermelho para alta temperatura). Superfície interna antiaderente ou de fácil destaque, garantindo assepsia rápida com jatos de água quente e detergente industrial. Estrutura perfeitamente lisa e livre de frestas, vincos ou rebarbas que possam reter matéria orgânica, atendendo integralmente às normas sanitárias.

5.23 Forma removível.

Será adquirida 1(um) unidade.

- **Descrição Detalhada:** Forma circular para confeitaria e panificação industrial de uso profissional, dotada de fundo falso/base removível, projetada especificamente para o preparo, cozimento e desenforme preciso de tortas, bolos, *cheesecakes* e quiches sem danificar a estrutura do alimento. Confeccionada em alumínio anodizado de alta pureza e espessura reforçada ou aço carbono de alta rigidez estrutural, garantindo excelente condutibilidade térmica para distribuição rápida e uniforme do calor por toda a superfície, além de alta resistência a impactos, moissas e deformações sob aquecimento contínuo. Possui encaixe perfeito e retificado entre o fundo falso e as laterais para evitar o vazamento de massas líquidas ou semilíquidas antes da cocção, sem a necessidade de travas complexas que dificultem a higienização.
- **Dimensões Nominais:** Diâmetro útil de boca de aproximadamente 24 cm a 26 cm (tamanho padrão médio de alta demanda para porcionamento técnico), com altura de borda lateral reta entre 5,0 cm e 7,0 cm e espessura de parede mínima de 1,0 mm a 1,5 mm para garantir estabilidade dimensional.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento externo e interno liso, retificado (em alumínio fosco anodizado ou revestimento antiaderente industrial de alta performance livre de PFOA), assegurando propriedades de fácil desmoldagem e assepsia rápida. A estrutura deve ser totalmente livre de vincos profundos, frestas fixas ou ranhuras que possam reter resíduos orgânicos ou gordura, permitindo lavagem pesada em total conformidade com as diretrizes de vigilância sanitária.

5.24 Termômetro culinário.

Será adquirido 1(um) unidade.

- **Descrição Detalhada:** Termômetro culinário digital tipo espeto de alta precisão e uso profissional, projetado para monitoramento instantâneo da temperatura interna de alimentos (carnes, assados, caldos e recheios) durante os processos de cocção, resfriamento, recebimento e armazenamento no rancho. Equipado com haste /sonda de imersão confeccionada em aço inoxidável austenítico de alta qualidade, resistente a choques térmicos, impactos mecânicos e oxidação marinha. Possui visor digital de cristal líquido (LCD) de fácil leitura com função *Hold* (congelamento da última medição), desligamento automático para preservação de bateria e tempo de resposta ultra-rápido (entre 2 a 5 segundos). Estrutura externa do leitor fabricada em polímero de alta densidade com vedação resistente a respingos de água e vapor (classificação mínima IP65).
- **Dimensões Nominais:** Haste de medição em aço inox com comprimento aproximado de 12 cm a 15 cm e ponta afinada para inserção suave sem danificar as fibras do alimento. Faixa de medição operacional de, no mínimo, -50°C a +300°C, com precisão técnica calibrada de $\pm 1^{\circ}\text{C}$.
- **Acabamento e Estética:** Corpo do visor em cor preta com acabamento liso e hermeticamente selado. A transição entre a haste de inox e o corpo plástico deve ser perfeitamente estanque e livre de frestas, rebarbas ou ranhuras que possam reter matéria orgânica ou umidade, permitindo a assepsia e sanitização rápida da sonda com álcool 70% ou soluções equivalentes, atendendo integralmente às normas de vigilância sanitária e sanidade naval.

5.25 Coador de aço inox.

Serão adquiridas 3(três) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Coador/peneira de uso profissional intensivo, projetado para coar, filtrar e cozinhar caldos, molhos, massas e insumos em cozinhas industriais de grande porte. Confeccionado integralmente em aço inoxidável de alta qualidade e grau alimentício, garantindo rigidez estrutural absoluta, alta imunidade contra a oxidação marinha e resistência ao desgaste por uso contínuo. A malha ou tela filtrante deve ser fabricada em fios de aço inox firmemente entrelaçados, dimensionada para suportar a pressão mecânica de insumos densos sem apresentar deformações, rompimentos ou desprendimento de filamentos. Equipado com cabo longo e

robusto em aço inox com isolamento térmico ou polímero atóxico injetado, além de gancho/suporte frontal soldado para perfeito apoio nas bordas de caldeirões, painéis e cubas, garantindo a estabilidade e a segurança do operador.

- **Dimensões Nominais:** Diâmetro útil de boca de aproximadamente **20 cm a 25 cm** (tamanho padrão industrial médio de alta versatilidade), com comprimento de cabo proporcional para manipulação segura em recipientes profundos.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento em aço polido brilhante ou acetinado, conferindo uma superfície lisa que facilita o fluxo de líquidos e a higienização rápida. Os pontos de solda estrutural (junções do cabo e do suporte) devem receber acabamento industrial retificado, sendo totalmente livres de frestas, porosidades, rebarbas ou cantos vivos que possam reter umidade ou acumular resíduos orgânicos, atendendo integralmente aos padrões de vigilância sanitária.

5.26 Conjunto Purificador de Água (Filtro Completo com Carcaça, Refil e Suporte).

Serão adquiridos 5(cinco) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Conjunto purificador de água composto por carcaça e elemento filtrante intercambiável (refil) de tecnologia *carbon block*, indicado para ponto de uso (POU) em cozinhas profissionais e industriais, visando à melhoria da qualidade da água para preparo de alimentos. A carcaça externa deve ser confeccionada em polímero de engenharia de alta resistência (Polipropileno ou material equivalente de grau alimentício), 100% atóxico e livre de BPA, dotada de copo com acabamento branco. O elemento filtrante interno deve possuir tecnologia de Carvão Ativado Compactado (*Carbon Block*), com capacidade nominal de vazão de, no mínimo, 100 litros por hora, eficiência de retenção de partículas sólidas de Classe III (partículas de 5 a < 15 micras) e eficiência de redução de cloro livre de Classe I (retenção igual ou superior a 75%), garantindo a eliminação de odores e sabores indesejáveis. O sistema deve operar sob estabilidade térmica na faixa de 5°C a 50°C e suportar pressão de operação hidrostática de, no mínimo, 2 mca a 60 mca, sem apresentar vazamentos ou deformações estruturais. A carcaça não deve possuir botão despressurizador. O conjunto deve ser acompanhado obrigatoriamente de 01 (um) suporte plástico ou metálico anticorrosivo de fixação única para parede ou bancada.
- **Dimensões Nominais:** Altura nominal da carcaça e do elemento filtrante compatível com o padrão de 9.3/4" (nove polegadas e três quartos). Conexões hidráulicas de entrada e saída dotadas de rosca interna com diâmetro nominal de 1/2" (meia polegada).
- **Acabamento e Estética:** Cabeçote superior e corpo inferior (copo) em cor sólida (preferencialmente branca ou azul). Acabamento polido, sem porosidades, rebarbas, frestas ou imperfeições de moldagem que facilitem o acúmulo de sujidades, garantindo assepsia externa simplificada e conformidade com as diretrizes sanitárias vigentes. O produto deve, obrigatoriamente, ostentar selo de certificação compulsória do INMETRO e atender às normas técnicas nacionais de aparelhos para melhoria da qualidade da água.

5.27 Sistema de Filtragem e Purificação Central de Água.

Serão adquiridos 1(um) unidade.

- **Descrição Detalhada:** Sistema purificador de água de alta eficiência para Ponto de Entrada (POE), tipo Filtro Central, projetado para tratamento, clarificação e polimento de água em escala predial/institucional, com operação contínua de alta vazão e baixa manutenção. O corpo do filtro (vaso de pressão) deve ser confeccionado em Polímero Reforçado com Fibra de Vidro (PRFV), material de grau alimentício, 100% atóxico, anticorrosivo, com alta resistência mecânica e classificado para suportar pressões de trabalho de, no mínimo, 1,5 bar a 7,0 bar. O equipamento deve ser dotado, em seu topo, de uma válvula multiportas manual (MPV) confeccionada em plástico de engenharia ABS de alta resistência, projetada para gerenciar de forma simplificada as operações de filtragem, retrolavagem (*backwash*) e enxágue do sistema. O leito filtrante interno deve obrigatoriamente possuir um arranjo tecnológico de filtragem em, no mínimo, 6 (seis) estágios distintos de mídias filtrantes dispostas em camadas físicas, compostas por: leito base de seixos rolados de granulometria

grossa e média; primeira camada de minério quartzoso grosso para retenção física de macropartículas (areia e barro); segunda camada de minério quartzoso misto para redução da turbidez inicial; terceira e quarta camadas compostas por zeólitas naturais (granulometrias grossa e fina) de alta capacidade de troca catiônica e porosidade para adsorção de partículas microparticuladas e redução drástica da turbidez; quinta camada de carvão antracitoso para remoção de coloração residual; e sexta camada de carvão ativado fino para polimento final, remoção de compostos orgânicos, odores e sabores indesejáveis.

- **Dimensões Nominais e Capacidade:** Configuração estrutural verticalizada de entrada central. O sistema deve garantir vazão nominal mínima de processamento de 1.000 litros por hora (1 m³/h). As conexões hidráulicas de entrada, saída e drenagem para retrolavagem devem possuir bitola compatível com a vazão demandada.
- **Acabamento e Estética:** Vaso em PRFV com acabamento externo liso e uniforme, sem porosidades, deformações ou falhas de laminação. Válvula multiportas com manopla/alça anatômica de fácil acionamento e indicações legíveis das posições de operação. O conjunto deve atender integralmente às normas regulamentares nacionais de potabilidade da água e diretrizes sanitárias vigentes, acompanhado de manual técnico de instruções para instalação e cronograma de retrolavagem.

5.28 Recipiente para Alimentos com Tampa (Cuba Gastronômica GN 1/1 x 100mm).

Serão adquiridos 5(cinco) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Conjunto para acondicionamento, transporte, distribuição e armazenamento de alimentos, composto por recipiente (Cuba Gastronômica padrão GN 1/1) e respectiva tampa compatível, de uso profissional intensivo em cozinhas industriais, buffets, pistas frias ou quentes e sistemas de distribuição. Ambos os componentes devem ser integralmente confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade (padrão AISI 304 ou superior), material 100% atóxico, inerte e com alta imunidade contra oxidação decorrente do contato com umidade, sais e ácidos alimentares. Deve possuir excelente rigidez estrutural e alta estabilidade térmica, sendo o conjunto apto a suportar tanto congelamento em baixas temperaturas quanto aquecimento em fornos combinados, banho-maria e refeitórios, sem sofrer deformações, trincas ou liberação de resíduos químicos. A cuba deve contar com bordas reforçadas e rebaixadas para perfeito encaixe em balcões térmicos e empilhamento otimizado. A tampa deve possuir encaixe preciso e vedação adequada sobre as bordas da cuba para conservação da temperatura e proteção dos alimentos contra contaminantes externos.
- **Dimensões Nominais:** Dimensões externas da cuba padrão internacional Gastronorm GN 1/1, correspondentes a aproximadamente 530 mm de comprimento por 325 mm de largura, com profundidade nominal de 100 mm. Capacidade volumétrica útil da cuba de aproximadamente 13 a 14 litros. Tampa com dimensões milimétricas perfeitamente compatíveis com o bocal da cuba GN 1/1.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento em aço polido acetinado ou brilhante de alto padrão. Superfície interna e externa da cuba e da tampa integralmente lisas, dotadas de cantos e ângulos internos arredondados (raio de curvatura suave) para evitar o acúmulo de resíduos orgânicos e facilitar a higienização rápida com jatos de água quente, detergentes industriais ou em máquinas de lavar louça automáticas. Estrutura livre de frestas, porosidades ou rebarbas cortantes, atendendo integralmente às normas sanitárias da ANVISA e diretrizes de biossegurança alimentar.

5.29 Recipiente para Alimentos com Tampa (Cuba Gastronômica GN 1/2 x 100mm).

Serão adquiridos 8 (oito) unidades.

- **Descrição Detalhada:** Conjunto para acondicionamento, transporte, distribuição e armazenamento de alimentos, composto por recipiente (Cuba Gastronômica padrão GN 1/2) e respectiva tampa compatível, de uso profissional intensivo em cozinhas industriais, buffets, pistas frias ou quentes e sistemas de distribuição. Ambos os componentes devem ser integralmente confeccionados em aço inoxidável de alta qualidade (padrão AISI 304 ou superior), material 100% atóxico, inerte e com alta imunidade contra oxidação decorrente do contato com umidade, sais e ácidos alimentares. Deve possuir excelente rigidez estrutural e alta substituíbilidade /estabilidade térmica, sendo o conjunto apto a suportar tanto congelamento em baixas temperaturas quanto

aquecimento em fornos combinados, banho-maria e refeitórios, sem sofrer deformações, trincas ou liberação de resíduos químicos. A cuba deve contar com bordas reforçadas e rebaixadas para perfeito encaixe em balcões térmicos e empilhamento otimizado. A tampa deve possuir encaixe preciso e vedação adequada sobre as bordas da cuba para conservação da temperatura e proteção dos alimentos contra contaminantes externos.

- **Dimensões Nominais:** Dimensões externas da cuba padrão internacional Gastronorm GN 1/2, correspondentes a aproximadamente 325 mm de comprimento por 265 mm de largura, com profundidade nominal de 100 mm. Capacidade volumétrica útil da cuba de aproximadamente 6 a 6,5 litros. Tampa com dimensões milimétricas perfeitamente compatíveis com o bocal da cuba GN 1/2.
- **Acabamento e Estética:** Acabamento em aço polido acetinado ou brilhante de alto padrão. Superfície interna e externa da cuba e da tampa integralmente lisas, dotadas de cantos e ângulos internos arredondados (raio de curvatura suave) para evitar o acúmulo de resíduos orgânicos e facilitar a higienização rápida com jatos de água quente, detergentes industriais ou em máquinas de lavar louça automáticas. Estrutura livre de frestas, porosidades ou rebarbas cortantes, atendendo integralmente às normas sanitárias da ANVISA e diretrizes de biossegurança alimentar.

A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Aviso de Contratação, assumindo como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

- 1) Efetuar a entrega do objeto em perfeitas condições, conforme especificações, prazo e local constantes no Edital e seus anexos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes a: marca, fabricante, modelo, procedência e prazo de garantia ou validade;
- 2) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990);
- 3) Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, nos prazos fixados no Edital e seus anexos, o objeto com avarias ou defeitos;
- 4) Comunicar à Contratante, no prazo mínimo de 5 (cinco) dias que antecede a data da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação; e
- 5) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

6. Levantamento de Mercado

Com o objetivo de subsidiar tecnicamente a futura contratação, foi realizado levantamento de mercado com foco na identificação de fornecedores que atuam na fabricação, comercialização e fornecimento de itens de cozinha com as especificações técnicas exigidas para o Navio de Assistência Hospitalar "Anna Nery".

Conclui-se que há viabilidade de atendimento à demanda por meio do mercado fornecedor nacional, sendo possível a obtenção dos itens em conformidade com os requisitos técnicos necessários, dentro de prazos compatíveis com o cronograma de comissões do NASH "Anna Nery". A ampla concorrência e a existência 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.

7. Descrição da solução como um todo

A solução consiste na aquisição planejada de um ecossistema integrado de materiais de cozinha, utensílios de manipulação, e filtros purificadores de água destinados a opedo **Navio de Assistência Hospitalar "Anna Nery"**. Essa contratação é tecnicamente viável e necessária para dotar a embarcação das condições mínimas de

habitabilidade, subsistência e estrito cumprimento do cerimonial naval, garantindo o suporte logístico adequado à tripulação e às equipes de saúde no cumprimento de sua missão de levar assistência médica básica à população ribeirinha. Dividida entre o atendimento a eventos oficiais de representação e a rotina diária de preparo de alimentos na copa de bordo.

Na presente solução, não existe a necessidade de pormenorizar os itens em grupos ou lotes, não se demonstrando técnica e economicamente viável, bem como se intenta ampliar a competitividade da contratação, traduzindo-se na economicidade para Administração.

Logo, a simplicidade dos itens em tela ensejam uma participação ampla de fornecedores e dispensam a categorização em grupos.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Estimativa de quantidades:

ITEM	DESCRIÇÃO	CATMAT	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Rolo de Massa, conforme item 5.1	320821	UN	3	R\$ 181,74	R\$ 545,22
2	Caçarola 50L, conforme item 5.2	290927	UN	4	R\$ 424,65	R\$ 1.698,6
3	Caçarola 40L, conforme item 5.3	334650	UN	4	R\$ 365,07	R\$ 1.460,28
4	Cutelo, conforme item 5.4	267322	UN	2	R\$ 46,80	R\$ 93,60
5	Luva de malha de aço, conforme item 5.5	369270	PAR	1	R\$ 127,18	R\$ 127,18
6	Garfo de 3 pontas, conforme item 5.6	283880	UN	1	R\$ 39,89	R\$ 39,89
7	Pá culinária, conforme item 5.7	271707	UN	2	R\$ 117,61	R\$ 235,22
8	Avental impermeável, conforme item 5.8	290544	UN	5	R\$ 61,99	R\$ 309,95
9	Bota de borracha impermeável, conforme item 5.9	482669	PAR	3	R\$ 57,06	R\$ 171,18
10	Cortador para pizza, conforme item 5.10	357211	UN	1	R\$ 27,81	R\$ 27,81
11	Espátula de confeitoiro, conforme item 5.11	609927	UN	1	R\$ 24,72	R\$ 24,72
12	Panquequeira, conforme item 5.12	450214	UN	2	R\$ 41,23	R\$ 82,46
13	Espátula raspadora (pão duro), conforme item 5.13	468503	UN	2	R\$ 33,85	R\$ 67,70
14	Frigideira antiaderente, conforme item 5.14	631612	UN	2	R\$ 160,42	R\$ 320,84
15	Cuzcuzeira, conforme item 5.15	631605	UN	1	R\$ 469,61	R\$ 469,61

16	Leiteira, conforme item 5.16	622945	UN	2	R\$ 72,60	R\$ 145,20
17	Tesoura culinária, conforme item 5.17	374536	UN	2	R\$ 49,06	R\$ 98,12
18	Pote organizador de plástico, conforme item 5.18	461128	UN	10	R\$ 14,48	R\$ 144,80
19	Caixa de polipropileno de 40L, conforme item 5.19	316188	UN	2	R\$ 208,60	R\$ 417,20
20	Caixa de polipropileno 20L, conforme item 5.20	286753	UN	2	R\$ 142,45	R\$ 284,90
21	Caixa de polipropileno 10L, conforme item 5.21	338807	UN	2	R\$ 55,42	R\$ 110,84
22	Modelador circular de ovo frito, conforme item 5.22	258168	UN	15	R\$ 33,93	R\$ 508,95
23	Forma removível, conforme item 5.23	623406	UN	6	R\$ 49,09	R\$ 294,54
24	Termômetro culinário, conforme item 5.24	464981	UN	1	R\$ 52,83	R\$ 52,83
25	Coador de aço inox, conforme item 5.25	372043	UN	3	R\$ 31,39	R\$ 94,17
26	Conjunto Purificador de Água (Filtro Completo com Carça, Refil e Suporte), conforme item 5.26	628005	UN	5	R\$ 131,18	R\$ 655,90
27	Sistema de Filtragem e Purificação Central de Água, conforme item 5.27	620940	UN	1	R\$ 2.115,10	R\$ 2.115,10
28	Recipiente para Alimentos com Tampa (Cuba Gastronômica GN 1/1 x 100mm), conforme item 5.28	444168	UN	5	R\$ 207,05	R\$ 1.035,25
29	Recipiente para Alimentos com Tampa (Cuba Gastronômica GN 1/2 x 100mm), conforme item 5.29	397757	UN	8	R\$ 147,92	R\$ 1.183,36
TOTAL						R\$ 12.815,6923

A quantidade demandada foi estimada com base no mínimo necessário para operação do Navio de Assistência Hospitalar “Anna Nery” com as condições mínimas de habitabilidade.

9. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 12.815,69

O custo máximo estimado para a contratação será de **R\$ 12.815,69 (doze mil, oitocentos e quinze reais e sessenta e nove centavos)**.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Sob a égide da Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, que estabelece como regra o parcelamento do objeto, comumente adotada na condução da aquisição pública, esta Organização Militar decide por observar o parcelamento dos itens constantes neste processo licitatório, haja vista a viabilidade técnica e econômica da contratação em tela, conforme Inciso II, Art. 47 da Lei nº 14.133 de 2021.

11. 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).

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação em tela encontra-se no Plano de Aplicação de Recursos (PAR).

13. Benefícios a serem alcançados com a contratação

O Navio será empregado para realizar atividades de atenção primárias à saúde na região amazônica, levando assistência aos povos ribeirinhos da região Norte.

Os principais benefícios alcançados com esta contratação compreendem a garantia de plena habitabilidade e subsistência a bordo do **Navio de Assistência Hospitalar "Anna Nery"**, assegurando que a tripulação e as equipes de saúde disponham de infraestrutura adequada para manter o foco operacional na missão de assistência à população ribeirinha. Além disso, a aquisição mitiga riscos de sanidade naval e contaminação cruzada na manipulação de alimentos ao introduzir materiais perfeitamente alinhados às normas sanitárias, gera economia de longo prazo para a administração pública devido à alta durabilidade e resistência do material.

Dessa forma, faz-se necessário a aquisição de tais itens para proporcionar adequada habitabilidade a bordo.

14. Providências a serem Adotadas

Após a conclusão da contratação, será realizado o recebimento dos materiais de cozinha, utensílios e filtros purificadores de água, com conferência quanto à quantidade, qualidade e conformidade com as especificações estabelecidas no termo de referência. Em seguida, proceder-se-á ao armazenamento adequado do material e, quando aplicável, à instalação e disponibilização dos equipamentos nos locais designados de bordo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

No que diz respeito à poluição ambiental e à destinação de resíduos, a CONTRATADA deverá cumprir normas ambientais vigentes, a exemplo das práticas observadas de proteção ao meio ambiente nas Leis nº 6.938/1981, de 31 de agosto de 1981 e nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009, para a execução da prestação do serviço;

A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas cabíveis para a correção dos danos que vierem a ser causados caso ocorra passivo ambiental em decorrência da execução de suas atividades objeto desta licitação; e

No que couber, a CONTRATADA deverá cumprir práticas sustentáveis que causem o menor impacto ambiental e obtenham uma maior eficiência em sua utilização.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Ao verificar o escopo do objeto e a demanda estimada, constata-se a viabilidade e a estrita necessidade da presente contratação. O fornecimento de materiais de cozinha, utensílios e sistemas de purificação de água é fundamental para assegurar as condições de habitabilidade, e garantindo a segurança fluidica e a potabilidade da água consumida, mitigando riscos de contaminação biológica em missões prolongadas. a bordo do Navio de Assistência Hospitalar 'Anna Nery'.

17. 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](#).

ROMOLO LASCH

Responsável pela contratação direta



Assinou eletronicamente em 29/07/2026 às 14:34:02.