

**COMANDO DA 4A BDA DE INFANTARIA MOTORIZADA****Estudo Técnico Preliminar 125/2026****1. Informações Básicas**

Número do processo: 64301.006983/2026-23

**2. Descrição da necessidade****CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE ELABORAÇÃO DE PROJETO**

A presente contratação de criação de projeto executivo referente à edificação do setor de abastecimento, reforma e adequação, tem por objeto a contratação de profissional habilitado para elaboração de projeto

A atual cozinha industrial apresenta diversas deficiências estruturais e funcionais que comprometem o pleno atendimento às normas sanitárias e de segurança do trabalho. Entre os principais problemas identificados estão o desgaste dos revestimentos, a inadequação dos materiais de piso e parede para ambientes de manipulação de alimentos, além de instalações elétricas e hidráulicas obsoletas, que dificultam o uso simultâneo de equipamentos de alta potência e o correto escoamento de água e efluentes.

Essas condições geram riscos operacionais, elevam custos de manutenção e impactam negativamente a eficiência no preparo das refeições servidas diariamente ao efetivo militar. Dessa forma, torna-se necessária a execução de uma reforma completa da cozinha industrial, visando restabelecer condições adequadas de trabalho, segurança, higiene e funcionalidade, conforme as exigências legais e o padrão de qualidade esperado pela Organização Militar.

Complementações: A presente contratação tem por objeto a prestação de serviço técnico especializado para elaboração de estudo técnico funcional e projeto básico voltado à adequação da cozinha industrial e dos refeitórios da Organização Militar. A necessidade decorre da importância de dispor de solução técnica adequada para reorganização dos ambientes de produção e distribuição de refeições, com foco em funcionalidade, segurança operacional, higiene sanitária e compatibilização dos setores produtivos e áreas de apoio.

Considerando a demanda operacional estimada de 626 refeições diárias, torna-se indispensável o desenvolvimento de layout técnico-operacional compatível com o fluxo real de funcionamento da unidade, de modo a permitir melhor circulação interna, correta distribuição das etapas produtivas e adequado posicionamento dos equipamentos e mobiliários industriais. A ausência de projeto funcional específico para esse tipo de ambiente pode ocasionar impropriedades de fluxo, cruzamento entre áreas limpas e sujas, dificuldades operacionais, inadequações sanitárias e aumento de custos em futura intervenção física.

Dessa forma, a contratação pretendida visa fornecer à Administração base técnica segura para o planejamento da futura reforma/adequação da cozinha industrial e refeitórios, permitindo melhor definição de escopo, racionalização dos ambientes e observância das exigências da RDC 216/ANVISA, das normas técnicas aplicáveis e dos critérios de funcionalidade, segurança operacional e higiene sanitária.

**3. Área requisitante****Área Requisitante**

Setor de Abastecimento

**Responsável**

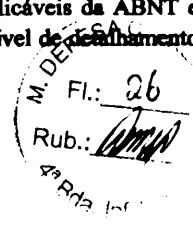
DAVID TEIXEIRA NUNES MARQUES - 1º Ten

**4. Descrição dos Requisitos da Contratação**

A contratação deverá contemplar serviço técnico especializado de consultoria e desenvolvimento de projeto técnico funcional para cozinha industrial e refeitórios, com foco no adequado dimensionamento operacional, organização dos ambientes e definição das soluções preliminares necessárias à futura adequação física do setor.

Como requisitos mínimos da contratação, deverão ser contemplados: elaboração do estudo e desenvolvimento do layout técnico-operacional dos ambientes; definição dos fluxos de produção, manipulação, distribuição e higienização; compatibilização funcional dos setores produtivos e áreas de apoio; definição técnica e posicionamento dos equipamentos industriais; dimensionamento operacional preliminar conforme a demanda informada de 626 refeições diárias; otimização da circulação operacional e da logística interna; análise funcional das áreas de preparo, cocção, higienização, armazenamento e distribuição; locação técnica de equipamentos e mobiliários; elaboração de planta de pontos elétricos; elaboração de planta de pontos hidráulicos, compreendendo água e esgoto; elaboração de planta de pontos de gás; indicações técnicas para sistemas de exaustão e ventilação; e elaboração de memorial descritivo técnico do projeto.

Deverá ser observado, ainda, que o projeto seja desenvolvido em conformidade com a RDC 216/ANVISA, normas técnicas aplicáveis da ABNT e critérios técnicos voltados à funcionalidade, segurança operacional e higiene sanitária, devendo os produtos entregues apresentar nível de detalhamento suficiente para orientar a Administração quanto à futura contratação das intervenções necessárias.

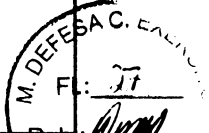


## 5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado foi realizado considerando os preços praticados por fornecedores locais e regionais, com base em consultas a empresas especializadas e plataformas de compras governamentais. Os valores apurados encontram-se dentro dos parâmetros médios de mercado, garantindo a economicidade e a viabilidade da contratação.

Ord	Descrição do Serviço	Unidade de Forn	Empresa 1	Empresa 2	Empresa 3	Qtde	Preço médio
1	Contratação de empresa especializada para prestação dos Serviços de confecção de projeto básico conceitual da reforma do Setor de Aproveitamento do Comando da Brigada de Infantaria de Montanha.	sv	12.000,00	16.000,00	18,644,68	1	15.548,23
<b>TOTAL</b>			12.000,00	16.000,00	18,644,68	----	15.548,23

Seqüência	Identificação e dados das Empresas	Exemplo Fonte consultada	Observação
Empresa 1	Butler Projetos 3D	Orçamento com empresa local	-
Empresa 2	Scuderia Inox Performance em Cozinhas Profissionais	Orçamento com empresa local	-

Empresa 3	Apa Designer – Arquitetura e Construções LTDA	Orçamento com empresa local	
-----------	---	-----------------------------	--

## 6. Descrição da solução como um todo

A solução proposta consiste na contratação de empresa especializada para prestação de consultoria e desenvolvimento de projeto técnico funcional para a cozinha industrial e os refeitórios, com o objetivo de estruturar tecnicamente os ambientes conforme a demanda operacional estimada e as exigências sanitárias e funcionais aplicáveis.

A solução abrangerá a elaboração do layout operacional, a definição dos fluxos produtivos, de manipulação, distribuição e higienização, a compatibilização funcional entre os setores produtivos e as áreas de apoio, o posicionamento técnico dos equipamentos industriais, o dimensionamento operacional preliminar e a otimização da circulação interna. Contemplará também a locação técnica de equipamentos e mobiliários, bem como a elaboração das plantas de pontos elétricos, hidráulicos, de gás e as indicações técnicas para sistemas de exaustão e ventilação, além do respectivo memorial descritivo técnico.

Trata-se, portanto, de solução de natureza técnica preparatória, indispensável para fundamentar futura intervenção física no setor, reduzir riscos de incompatibilidades e assegurar que a Administração disponha de documentação adequada para o correto planejamento das etapas subsequentes.

## 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A contratação compreenderá 1 serviço técnico especializado de consultoria e desenvolvimento de projeto técnico funcional para cozinha industrial e refeitórios. O escopo do serviço abrangerá, no mínimo, 1 estudo técnico funcional, 1 layout técnico-operacional dos ambientes, 1 definição dos fluxos produtivos e de higienização, 1 compatibilização funcional entre setores produtivos e áreas de apoio, 1 definição técnica e locação preliminar de equipamentos e mobiliários, 1 conjunto de plantas de pontos elétricos, 1 conjunto de plantas de pontos hidráulicos, 1 planta de pontos de gás, 1 conjunto de indicações técnicas para exaustão e ventilação e 1 memorial descritivo técnico.

## 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 15.548,23

O valor estimado da criação de projeto executivo referente à edificação do setor de provisionamento, reforma e adequação.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não evidencia o parcelamento da solução, tendo em vista que os serviços a serem contratados possuem natureza técnica integrada e interdependente. O layout operacional, a definição dos fluxos produtivos, o posicionamento dos equipamentos, a compatibilização dos ambientes e a definição preliminar dos pontos de instalações compõem um único conjunto técnico, cuja fragmentação pode gerar incoerências, incompatibilidades e perda de funcionalidade.

A execução por um único contratado favorece a unidade metodológica, a responsabilização técnica pelo conjunto da solução e a consolidação harmônica dos produtos entregues, além de contribuir para maior eficiência administrativa.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

A presente contratação possui relação com futuras contratações correlatas, especialmente aquelas voltadas à execução da reforma ou adequação física da cozinha industrial e dos refeitórios, bem como eventual aquisição de equipamentos industriais, mobiliários técnicos e demais itens necessários à implementação da solução projetada.

Assim, a consultoria ora pretendida constitui etapa preparatória e essencial ao adequado planejamento das futuras contratações, não se confundindo com a execução da obra ou com a aquisição dos bens que venham a ser necessários posteriormente.



## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A contratação pretendida encontra-se alinhada ao planejamento da Organização Militar voltado à melhoria da infraestrutura de apoio às atividades de alimentação coletiva, à elevação dos padrões de segurança alimentar e à racionalização dos processos internos relacionados ao preparo e fornecimento de refeições ao efetivo.

A elaboração de projeto técnico funcional para a cozinha industrial e refeitórios permitirá à Administração estruturar com maior segurança a futura intervenção física, definir prioridades, reduzir improvisações e assegurar melhor aderência às exigências operacionais e sanitárias.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação proporcionará benefícios relevantes à Administração, consistentes na obtenção de diagnóstico técnico especializado e de solução funcional preliminar para a cozinha industrial e os refeitórios, permitindo melhor organização dos ambientes e das rotinas operacionais.

Entre os benefícios esperados destacam-se a definição racional do layout operacional, a adequada setorização dos fluxos de produção, manipulação, distribuição e higienização, a redução de riscos de cruzamento de fluxos e de inadequações sanitárias, a melhor compatibilização entre áreas de apoio e setores produtivos, e a definição técnica preliminar do posicionamento de equipamentos e mobiliários. Além disso, a contratação oferecerá suporte técnico para futura tomada de decisão quanto à reforma do setor, com maior previsibilidade, melhor qualidade do planejamento e mais segurança na elaboração de documentos posteriores da contratação.

## 13. Providências a serem Adotadas

Para viabilizar a contratação e a adequada execução do objeto, a Administração deverá adotar providências preparatórias, tais como disponibilização de acesso às instalações, levantamento de informações sobre a rotina operacional do setor, confirmação da demanda estimada de 626 refeições diárias, apresentação de eventuais plantas existentes, identificação preliminar dos equipamentos utilizados ou pretendidos e fornecimento de informações complementares pertinentes ao funcionamento do rancho/refeitório.

Também deverão ser assegurados o acompanhamento das visitas técnicas, a interlocução com os setores usuários, a análise e validação dos produtos entregues pela contratada e a juntada dos documentos produzidos aos autos do processo, de forma a subsidiar as etapas administrativas subsequentes.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação em questão possui impacto ambiental direto reduzido, por se tratar predominantemente de serviço técnico de consultoria e desenvolvimento de projeto. Ainda assim, os produtos a serem elaborados poderão contribuir indiretamente para a melhoria ambiental futura do setor, na medida em que permitirão maior racionalização de fluxos, economia de recursos energéticos, melhor organização das áreas de higienização, adequada previsão de pontos hidráulicos e de esgoto, além de indicações técnicas para ventilação e exaustão compatíveis com a operação de cozinha industrial. Dessa forma, a solução poderá subsidiar futura intervenção física mais eficiente, funcional e compatível com boas práticas operacionais e sanitárias.

## 15. Declaração de Viabilidade

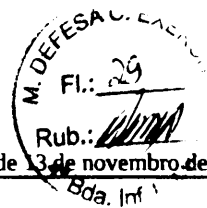
Esta equipe de planejamento declara viável esta contratação.

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base nas informações levantadas, conclui-se que a contratação pretendida mostra-se viável sob os aspectos técnico, administrativo e operacional. A solução proposta é adequada para atender à necessidade da Administração, por se tratar de serviço técnico especializado destinado a estruturar, de forma racional e segura, a futura adequação da cozinha industrial e dos refeitórios, em conformidade com a demanda operacional estimada e com as normas sanitárias e técnicas aplicáveis. Dessa forma, entende-se que a contratação é conveniente e oportuna, contribuindo para o aprimoramento do planejamento administrativo e para a obtenção de base técnica consistente para as futuras etapas do processo.

## 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.



**DAVID TEIXEIRA NUNES MARQUES**

Enc Set Aprov Cmdo Bda Inf Mth



*Assinou eletronicamente em 29/05/2026 às 10:03:23.*