MARINHA DO BRASIL
BASE DE FUZILEIROS NAVAIS DA ILHA DO GOVERNADOR

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

I- Descrição da necessidade da contratação (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso I)

A presente contratação decorre da necessidade de elaboração de projeto de readequação do layout da cozinha da Praça D'Armas da Base de Fuzileiros Navais da Ilha do Governador (BFNIG), visando à modernização do ambiente, à otimização do espaço físico e à reorganização dos equipamentos, mobiliários e demais elementos que compõem sua infraestrutura.

A necessidade de intervenção está relacionada à importância de adequar a disposição dos equipamentos e das áreas de trabalho, proporcionando melhor organização dos espaços, racionalização dos fluxos de circulação de pessoal, insumos e alimentos, bem como maior funcionalidade e eficiência na execução das atividades de preparo e manipulação de refeições.

A readequação pretendida deverá considerar as características específicas de uma cozinha institucional, observando os aspectos relacionados às condições higiênico-sanitárias, à segurança, à ergonomia, à ventilação, à iluminação e à funcionalidade dos ambientes, de modo a favorecer o desenvolvimento adequado das atividades e o atendimento às normas técnicas e regulamentações aplicáveis.

Nesse contexto, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para a elaboração de projeto técnico de readequação do layout, contemplando as soluções necessárias à modernização e à melhor utilização da infraestrutura existente.

Assim, a iniciativa busca proporcionar melhores condições de trabalho aos profissionais envolvidos, otimizar os processos de produção de refeições e contribuir para a melhoria da qualidade dos serviços prestados pela Praça D'Armas, em consonância com as necessidades institucionais da BFNIG.

Ressalta-se que a presente contratação possui natureza não continuada, tendo em vista que seu objeto consiste na prestação de serviço técnico específico, com escopo previamente definido e entrega de produtos determinados, correspondentes à elaboração do projeto de readequação do layout da cozinha da Praça D'Armas da BFNIG. Dessa forma, a execução contratual será encerrada após a conclusão dos serviços, a entrega da documentação técnica pertinente e o recebimento definitivo do objeto pela Administração, não caracterizando prestação de serviços de natureza contínua.

II- Demonstração da previsão da contratação no plano de contratações anual (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso II)

A contratação não está prevista no Plano de Contratações Anuais. A demanda não havia sido incluída no PCA oportunamente porque havia outras linhas resolutivas sobre a mesa. Finalmente, houve a liberação de recursos orçamentários extraordinários em relação aquele que a Marinha do Brasil já possuía, sendo remanejado para esta Unidade, justificando a ausência de previsão.

III – Requisitos da contratação (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso III)

A contratação deverá atender aos requisitos técnicos necessários à elaboração de projeto de readequação do layout da cozinha da Praça D'Armas da Base de Fuzileiros Navais da Ilha do Governador (BFNIG), observando as características físicas da instalação existente, as necessidades operacionais da Organização Militar e as normas técnicas e regulamentações aplicáveis.

A solução a ser desenvolvida deverá contemplar, no mínimo, os seguintes requisitos:

a) Realização de levantamento técnico das condições atuais da cozinha, incluindo dimensões, instalações existentes, equipamentos, mobiliários e demais elementos relevantes para o desenvolvimento do projeto;

b) Elaboração de proposta de readequação do layout, considerando a melhor distribuição dos equipamentos, mobiliários e áreas de trabalho, visando à otimização do espaço disponível e à melhoria da funcionalidade do ambiente;

c) Estudo dos fluxos de circulação de pessoal, matérias-primas, alimentos preparados, utensílios e resíduos, buscando evitar cruzamentos inadequados e favorecer a eficiência dos processos de trabalho;

d) Observância dos requisitos de higiene, segurança alimentar, ergonomia, acessibilidade, ventilação, iluminação e conforto ambiental, conforme as características e necessidades do ambiente;

e) Avaliação da necessidade de adequações nas instalações elétricas, hidrossanitárias, de gás, exaustão e demais sistemas existentes, quando aplicável;

f) Apresentação de soluções técnicas compatíveis com a infraestrutura existente, priorizando a funcionalidade, a durabilidade, a facilidade de manutenção e a economicidade;

g) Elaboração de desenhos técnicos, plantas baixas, layouts, detalhamentos e demais documentos necessários à adequada compreensão e futura execução das intervenções propostas;

h) Apresentação de memorial descritivo e especificações técnicas dos serviços, materiais, equipamentos e elementos previstos no projeto, quando aplicável;

i) Observância às normas técnicas da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), às disposições sanitárias aplicáveis, especialmente à RDC ANVISA nº 216/2004, e às demais legislações pertinentes;

j) Entrega dos projetos e documentos técnicos em formato digital editável e em PDF, acompanhados das respectivas Anotações de Responsabilidade Técnica (ART) ou Registros de Responsabilidade Técnica (RRT), conforme as atribuições dos profissionais responsáveis.

k) A empresa contratada deverá dispor de profissionais legalmente habilitados e com atribuições compatíveis com os serviços técnicos a serem desenvolvidos, garantindo a qualidade, a conformidade normativa e a viabilidade das soluções propostas.

l) Os produtos técnicos deverão ser submetidos à apreciação da Administração, para análise e aprovação, devendo eventuais ajustes solicitados pela fiscalização serem realizados em conformidade com as condições estabelecidas no instrumento contratual.

m) Elaboração de solução técnica para instalação de sistema de exaustão sobre o fogão industrial, contemplando coifa e exaustor dimensionados de acordo com as características dos equipamentos de cocção e as necessidades de renovação e extração do ar. O conjunto deverá possuir estrutura própria de sustentação, por meio de pedestal ou estrutura de apoio independente, com pontos de apoio nos quatro cantos, de modo que as cargas sejam transmitidas à estrutura adequada, sem utilização da cobertura ou do telhado da edificação como elemento de sustentação. Deverão ser avaliadas a estabilidade, a resistência, a segurança e a viabilidade da solução proposta, bem como o encaminhamento e a descarga do ar extraído, observando as normas técnicas aplicáveis.

n) Elaboração de solução técnica para ampliação ou adequação do ralo de escoamento da cozinha, considerando as características do piso, a área de contribuição e a vazão necessária para facilitar o escoamento dos líquidos provenientes das atividades de higienização e limpeza do ambiente. A solução deverá contemplar o dimensionamento adequado do dispositivo de drenagem, a compatibilização com a rede de esgoto existente, a manutenção das condições de higiene e a prevenção de acúmulo de água no piso, observadas as normas técnicas e sanitárias aplicáveis.

o) <u>Documentos que devem compor o projeto:</u>
   i. Termo de Justificativas técnicas Relevantes, conforme modelo da AGU;
   ii. Planilha de Custos e Formação de Preços;
   iii. Cronograma Físico-Financeiro;
   iv. Memória de cálculo;
   v. Memorial descritivo;
   vi. Caderno de Encargos;
   vii. Curva ABC de insumos;
   viii. Curva ABC de serviços;
   ix. Anotação de Responsabilidade Técnica ou Registro de Responsabilidade Técnica;
   x. Plantas, desenhos, artes (imagens);

Outros requisitos:

- Da utilização do Sistema de Registro de Preços – Não será utilizado por haver somente uma contratação e uma unidade de serviço a ser prestado.

- Requisito de subcontratação – Não será admitida a subcontratação.

- Requisito de garantia complementar – não haverá exigência de garantia complementar àquela prevista no Código de Defesa do Consumidor.

- Requisito de vigência contratual – pretende-se que a vigência contratual seja de 12 meses, sendo contabilizado neste prazo, todas as operações necessárias para o cumprimento das obrigações das partes (emissão de empenho, recebimento do empenho pelo fornecedor, cumprimento do prazo de entrega, recebimento provisório e definitivo, liquidação e pagamento). No entanto, por se tratar de entrega de um projeto, será considerado “por escopo”.

- Requisito de garantia da contratação – não haverá necessidade de garantia da contratação. Apesar de ser um projeto, não há intervenções a serem realizadas que possam implicar em perdas para a Administração que devesse recorrer a este recurso imobilizado como garantia.

- Requisito de exigências de habilitação – para a habilitação, não se faz necessária a comprovação de qualificação econômico financeiro.

  Quanto à qualificação técnica, o Termo de Referência deve exigir que o profissional tenha registro no órgão de classe em plena vigência, seja no Conselho Regional de Engenharia (nível superior) ou Conselho de Arquitetura e Urbanismo e comprove que já executou projetos iguais ou similares ao pretendido pela administração;

  No que se refere à pessoa jurídica, será exigida comprovação de aptidão para execução de serviço similar, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso, devendo ser demonstrada a experiência na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes.

- Da participação de consórcios e de cooperativas – não haverá vedação quanto à participação de cooperativas, atendidos os requisitos legais aos quais essas organizações estão subordinadas. Entretanto, no que concerne à participação de consórcios, o edital deverá expressamente proibir sua participação motivado no fato de que não se trata de bens complexos, de valores elevados ou prazos de entregas que exigem a expertise ou esforço específico destas organizações.

IV- Estimativas das quantidades para a contratação (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso IV) - Complemento: memória de cálculo das quantidades.

Vide tabela a seguir:

Especificação	Quantidade	UN
CATSER: 20060 Elaboração de projeto de readequação do layout da cozinha da Praça D'Armas da Base de Fuzileiros Navais da Ilha do Governador (BFNIG).	1	Serviço

A necessidade é de um projeto que abarque atividades futuras de readequação, e, portanto, pode ser condensada em somente uma unidade de serviço.

V- Levantamento de mercado (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso V)

O levantamento de mercado teve como objetivo identificar as alternativas disponíveis para atendimento da necessidade de elaboração de projeto técnico de readequação do layout da cozinha da Praça D'Armas da Base de Fuzileiros Navais da Ilha do Governador (BFNIG), considerando as características específicas do ambiente e os requisitos técnicos necessários à modernização de sua infraestrutura.

Para atendimento da demanda, foram consideradas as seguintes alternativas:

a) Elaboração do projeto por equipe técnica própria da Administração:

Consiste na utilização de profissionais integrantes dos quadros da Administração para realização dos levantamentos, estudos e elaboração dos projetos técnicos necessários. Entretanto, verificou-se que a BFNIG não dispõe de pessoal técnico qualificado, com atribuições profissionais compatíveis e disponibilidade para desenvolver integralmente os serviços pretendidos, incluindo as soluções de arquitetura e engenharia necessárias à readequação do layout, ao sistema de exaustão e à adequação do sistema de drenagem. Dessa forma, essa alternativa não se mostra viável.

b) Contratação de empresa especializada para elaboração do projeto completo:

Consiste na contratação de empresa especializada em serviços técnicos de arquitetura e/ou engenharia para realização do levantamento das condições existentes e desenvolvimento de solução integrada de readequação do layout da cozinha.

Essa alternativa permite reunir, em uma única contratação, os serviços de levantamento técnico, estudo de distribuição dos equipamentos e mobiliários, análise dos fluxos operacionais, elaboração de desenhos técnicos, memoriais descritivos, especificações e detalhamentos necessários à futura execução das intervenções.

Também possibilita contemplar as soluções específicas para instalação do sistema de exaustão sobre o fogão industrial, incluindo sua estrutura independente de sustentação, e para ampliação ou adequação do sistema de drenagem do piso, assegurando a compatibilização entre as diferentes soluções técnicas.

VI- Estimativa do valor da contratação (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso VI)

O valor estimado da contratação é de R$ 15.515,00 (quinze mil, quinhentos e quinze reais).

VII- descrição da solução como um todo (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso VII)

Por não haver possibilidade de a própria Administração realizar o planejamento da melhor solução de layout e readequação do espaço, a solução remanescente é a contratação de empresa que realize o projeto.

VIII- justificativas para o parcelamento ou não da contratação (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso VIII)

Não há o que se dizer de parcelamento para somente um item a ser contratado.

IX - Demonstrativo dos resultados pretendidos em termos de economicidade e de melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso IX)

A presente contratação tem como resultado pretendido proporcionar à Base de Fuzileiros Navais da Ilha do Governador (BFNIG) um projeto técnico de readequação do layout da cozinha da Praça D'Armas que possibilite a modernização do ambiente, a otimização do espaço físico e a melhoria das condições de funcionamento e execução das atividades de preparo e manipulação de refeições.

Sob o aspecto da economicidade, busca-se obter soluções técnicas previamente estudadas e dimensionadas, permitindo que as futuras intervenções sejam executadas de maneira planejada, evitando alterações improvisadas, retrabalhos, desperdícios de materiais e gastos desnecessários. A elaboração de um projeto completo também permitirá maior precisão na identificação dos serviços, materiais e equipamentos necessários à execução das adequações pretendidas, contribuindo para o adequado planejamento dos custos futuros.

Quanto ao aproveitamento dos recursos humanos, a readequação do layout deverá proporcionar melhor organização das áreas de trabalho, racionalização dos fluxos de circulação e distribuição mais funcional dos equipamentos e mobiliários, favorecendo as atividades desenvolvidas pelos profissionais da cozinha e contribuindo para melhores condições de trabalho, ergonomia e eficiência operacional.

Em relação aos recursos materiais, pretende-se otimizar a utilização da infraestrutura existente, mediante a melhor disposição dos equipamentos e mobiliários, aproveitamento adequado do espaço disponível e avaliação das instalações existentes, priorizando soluções compatíveis com as condições físicas da edificação e que favoreçam a durabilidade, a manutenção e a funcionalidade do ambiente.

No que se refere aos recursos financeiros, a elaboração prévia dos projetos técnicos permitirá à Administração conhecer com maior precisão as intervenções necessárias, subsidiando a elaboração de futuros orçamentos, o planejamento das despesas e a definição de prioridades para a execução das adequações, contribuindo para a aplicação eficiente dos recursos públicos.

Adicionalmente, as soluções propostas para o sistema de exaustão sobre o fogão industrial e para a adequação do sistema de drenagem deverão contribuir para a melhoria das condições de ventilação, higiene e segurança do ambiente, reduzindo problemas decorrentes de instalações inadequadas e favorecendo a conservação da infraestrutura.

Dessa forma, espera-se que a contratação resulte em um projeto tecnicamente adequado às necessidades da BFNIG, proporcionando melhor aproveitamento dos recursos humanos, materiais e financeiros disponíveis, maior eficiência na organização dos processos de trabalho e melhores condições para o desenvolvimento das atividades da cozinha da Praça D'Armas.

X- Providências a serem adotadas pela Administração previamente à celebração do contrato (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso X)

Não há providências que devam ser tomadas previamente à execução do contrato para a elaboração do projeto, mas sim para a execução do mesmo. As atividades da cozinha terão de ser remanejadas para outro local.

XI- Contratações correlatas e/ou interdependentes (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso XI)

Decorrente desta contratação, haverá necessidade de contratação posterior para execução do projeto.

XII- Descrição de possíveis impactos ambientais (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso XII)

Não há impactos ambientais decorrentes desta contratação.

XIII - Posicionamento conclusivo sobre a adequação da contratação para o atendimento da necessidade a que se destina (Lei 14.133/21, artigo 18, § 1º, inciso XIII)

Diante das análises realizadas neste Estudo Técnico Preliminar, conclui-se que a contratação é viável.

gov.br Documento assinado digitalmente
MARCELLO COELHO SIQUEIRA
Data: 23/11/2026 16:18:30-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
GABRIEL ANTONIO AMARANTE RODRIGUES FER
Data: 24/11/2026 10:41:29-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

gov.br Documento assinado digitalmente
MARLOUN CORTEZ DO NASCIMENTO
Data: 24/11/2026 11:31:28-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br