

RELATÓRIO TÉCNICO FOTOGRÁFICO

Modernização da Iluminação da Cozinha do NPo “Alte Maximiano”

Finalidade: caracterizar tecnicamente a situação atual da iluminação da cozinha/área de apoio alimentar do NPo “Alte Maximiano”, com base em croqui/layout e registro fotográfico, a fim de subsidiar a instrução do Termo de Referência para contratação de serviço comum de modernização da iluminação do ambiente.

1. IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO

Organização Militar	Navio Polar “Almirante Maximiano”
Setor/ambiente	Cozinha / área de apoio alimentar
Objeto	Modernização da iluminação da cozinha, com fornecimento e instalação de luminárias LED industriais e infraestrutura elétrica complementar
Finalidade da contratação	Melhorar as condições de claridade, uniformidade luminosa, segurança, higiene, inspeção visual e operação das atividades de rancho
Documentos de referência	Croqui/layout da cozinha e registro fotográfico da situação atual

2. CARACTERIZAÇÃO TÉCNICA DA ÁREA

A cozinha do NPo “Alte Maximiano” é ambiente operacional embarcado destinado ao apoio alimentar da tripulação, com atividades de preparo, cocção, lavagem, higienização, circulação e apoio às rotinas de rancho. O ambiente possui áreas com bancadas metálicas, pias, coifas, fornos, equipamentos térmicos, prateleiras, dutos, áreas úmidas e pontos sujeitos a gordura, vapor e higienização frequente.

Conforme o layout disponibilizado, a cozinha apresenta dimensões aproximadas indicadas em croqui, incluindo comprimento de referência de 616 cm, lateral de 644 cm, setor de fornos, padaria, elevador, bocão, vigias, porta de entrada, porta para a Praça d’Armas e altura aproximada de 195 cm. Tais características reforçam a necessidade de solução luminotécnica bem distribuída, compatível com teto baixo, interferências físicas e superfícies metálicas refletivas.

3. SITUAÇÃO ATUAL OBSERVADA

- existência de luminárias antigas/distribuídas de forma não uniforme, com pontos de sombra em áreas de preparo, cocção, lavagem e circulação;
- interferência de coifas, dutos, equipamentos e mobiliários sobre a distribuição da luz;
- necessidade de maior claridade para inspeção visual de alimentos, superfícies, utensílios e equipamentos;
- necessidade de solução compatível com ambiente de cozinha industrial embarcada, sujeito a vapor, gordura, umidade, higienização frequente e vibração;
- necessidade de infraestrutura elétrica organizada, segura, protegida e sem fiação exposta ou improvisações.

4. RECOMENDAÇÃO TÉCNICA

Recomenda-se a contratação de serviço comum de modernização da iluminação da cozinha, contemplando fornecimento e instalação de luminárias LED industriais, infraestrutura elétrica complementar, cabos, eletrodutos/eletrocalhas, terminais, conexões, fixações, mão de obra especializada, ART quando aplicável, mobilização/desmobilização, testes de funcionamento e limpeza final. A solução

MARINHA DO BRASIL
NAVIO POLAR ALMIRANTE MAXIMIANO

deverá proporcionar iluminação clara, uniforme, segura e adequada às atividades de preparo, cocção, lavagem, higienização e circulação, observando normas técnicas aplicáveis e boas práticas de higiene em serviços de alimentação.

5. CONCLUSÃO

Com base no croqui/layout e no registro fotográfico, verifica-se que a modernização da iluminação da cozinha é tecnicamente necessária para aprimorar a segurança, a higiene, a visibilidade e a eficiência operacional da área de apoio alimentar do Navio. A intervenção proposta não se limita à simples substituição pontual de luminárias, devendo contemplar solução completa e funcional para o ambiente, com distribuição adequada da luz e infraestrutura elétrica segura.

Rio de Janeiro, RJ, na data da assinatura.

MATEUS BARROS PASSOS DE SOUZA
Capitão-Tenente (IM)
Chefe do Departamento de Intendência

MARINHA DO BRASIL
NAVIO POLAR ALMIRANTE MAXIMIANO

ANEXO A - CROQUI / LAYOUT DA COZINHA

O croqui abaixo apresenta a configuração geral da cozinha, com dimensões de referência, altura aproximada, portas, vigias, padaria, fornos, elevador, bocão e acesso à Praça d'Armas.

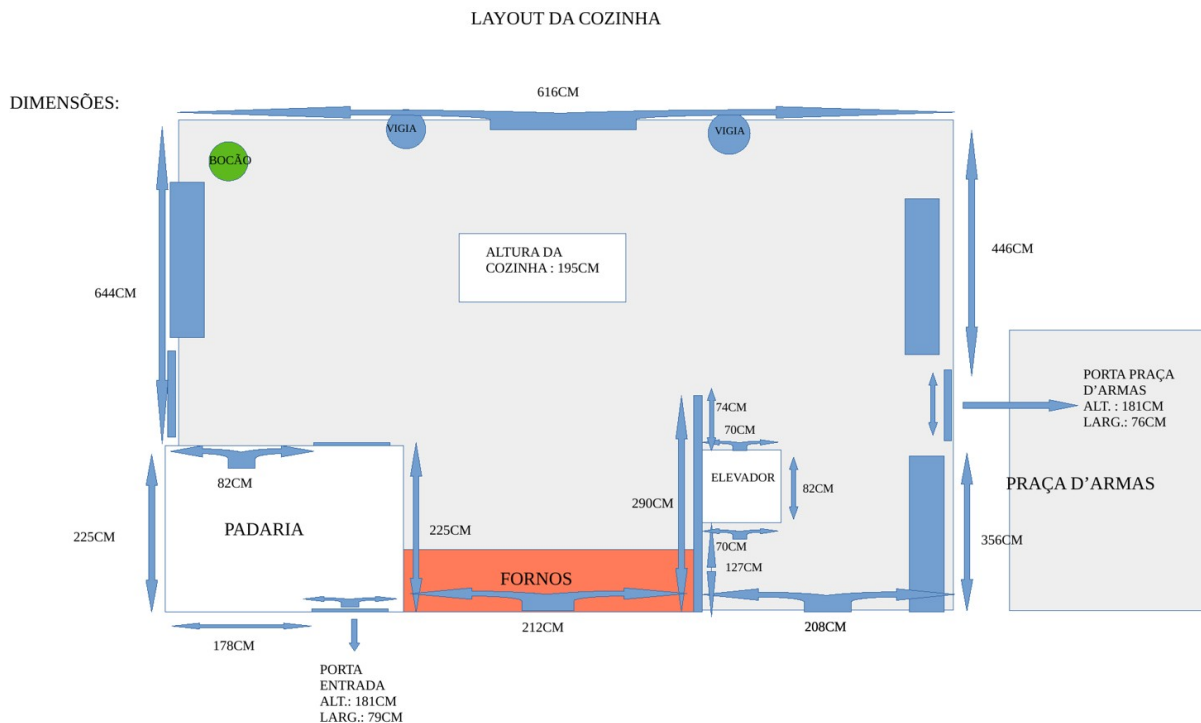


Figura 01 - Layout/croqui da cozinha do NPo "Alte Maximiano".

ANEXO B - REGISTRO FOTOGRÁFICO DA SITUAÇÃO ATUAL (1/3)

Foram selecionadas imagens distintas, sem exposição de pessoas, para demonstrar as condições gerais do ambiente, luminárias existentes, áreas de cocção, lavagem, bancadas, coifas e equipamentos.



Foto 01 - Vista geral da cozinha e área central de preparo/cocção, evidenciando interferências de equipamentos, coifa e necessidade de melhor distribuição luminosa.

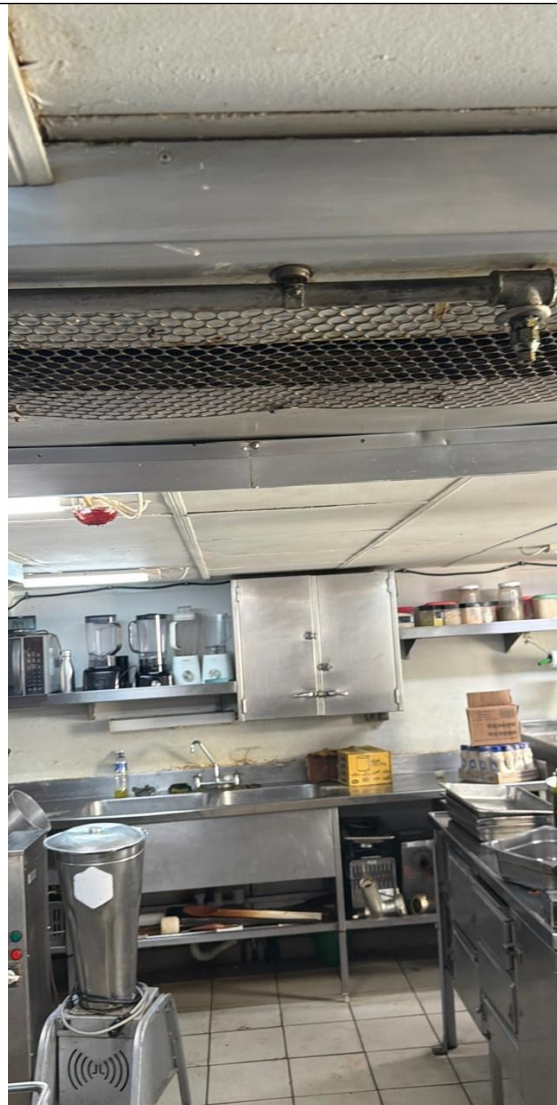


Foto 02 - Área de cocção e bancadas sob coifa, com luminárias existentes e incidência de sombras em pontos de trabalho.

ANEXO B - REGISTRO FOTOGRÁFICO DA SITUAÇÃO ATUAL (2/3)



Foto 03 - Área de apoio junto à coifa, prateleiras e equipamentos, demonstrando necessidade de iluminação uniforme em superfícies de preparo.



Foto 04 - Área de lavagem/higienização, com pias, equipamentos e infraestrutura aparente, demandando iluminação adequada à inspeção visual e limpeza.

ANEXO B - REGISTRO FOTOGRÁFICO DA SITUAÇÃO ATUAL (3/3)



Foto 05 - Bancada e revestimento metálico da área de lavagem/preparo, com necessidade de claridade suficiente para higienização e identificação de resíduos.



Foto 06 - Área de fornos e equipamentos térmicos, evidenciando ambiente de cocção que demanda iluminação segura e funcional.

Observação: o registro fotográfico evidencia a necessidade de melhoria da distribuição luminosa e reforça que a solução contratada deverá entregar ambiente mais claro, uniforme, seguro e compatível com as rotinas de rancho, higienização e inspeção visual.