

Estudo Técnico Preliminar 248/2020

1. Informações Básicas

Número do processo:

2. RU Campus Cachoeira do Sul

OBRA: EXECUÇÃO DE REFORMA DO PRÉDIO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO

Local da Obra: Campus Universitário de Cachoeira do Sul – Cachoeira do Sul - RS.

Execução de reforma geral com ampliação do espaço físico de um pavilhão existente, com objetivo de atender as necessidades de uso como Restaurante Universitário, localizado no Campus Universitário de Cachoeira do Sul, da Universidade Federal de Santa Maria, na cidade de Cachoeira do Sul – RS.

A referida reforma e ampliação deverá atender as necessidades da atividade a ser instalada, compreendendo as adequações de espaço físico, sanitário, funcionalidade, higiene, acessibilidade, prevenção e meio ambiente.

A edificação final constará com Circulação, Varanda Aberta, Sanitários Masculino e Feminino para Público, Sanitários/Vestiários Masculino e Feminino Servidores, Área Administrativa, Área de Recepção, Área de Distribuição, Sala Nutricionista, Lavagem de Louças, Central de Lixo e GLP e Refeitório.

Fotos: - pavilhão existente à reformar e ampliar.





3. Descrição da necessidade

No início do ano de 2019, o campus da UFSM em Cachoeira do Sul iniciou a ocupação da sede própria, distante 7 km do núcleo urbano da cidade. Atualmente, o Restaurante Universitário está instalado em duas salas de um prédio originalmente projetado para abrigar laboratórios de ensino. Como não existe uma edificação destinada especificamente para o RU, o espaço utilizado foi adaptado, mesmo assim não consegue atender todas as especificidades sanitárias e de espaço para comportar todos os alunos que necessitam do Restaurante, mesmo com rodízio durante o horário das refeições. Destaca-se que no Bairro Passo da Areia, local onde a UFSM-CS está instalada, ainda não existe nenhum restaurante ou lancheria capaz de atender toda a demanda do campus.

Considerando o exposto na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, a qual dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação; Considerando o

exposto na Portaria nº 78 de 30 de janeiro de 2009, a qual aprova a Lista de Verificação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprova Normas para Cursos de Capacitação em Boas Práticas para Serviços de Alimentação e dá outras providências;

Propõe-se o que segue:

- A edificação e as instalações foram projetadas de forma a possibilitar um fluxo ordenado visando facilitar as operações de manutenção, limpeza e, quando for o caso, desinfecção. O acesso às instalações serão controlados e independente, não comum a outros usos.
- O dimensionamento da edificação e das instalações são compatíveis com a produção e distribuição das refeições através de balcões de distribuição (self-service) (quentes e frios). Existe separação entre as diferentes atividades por meios físicos ou por outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada.

A edificação conterá:

- Área coberta compatível para recebimento de matéria-prima (gêneros alimentícios e não alimentícios) para produção de 1000 refeições/dia;
- Área compatível para estoque/armazenamento de gêneros alimentícios secos (estoque não refrigerado) e de temperatura controlada (geladeiras e freezers) para 1000 refeições/dia – 10 a 12% da área total planejada;
- Área compatível para armazenamento de material de limpeza (DML);
- Área compatível para instalação de cozinha industrial (área de pré-preparo, preparo, cocção e higienização) em tamanho compatível com a demanda de preparo de 700 refeições por dia (café, almoço e jantar) – 16 a 20% da área total planejada. Se as refeições não forem produzidas no local, a área destinada à cocção pode ser suprimida;
- Área compatível de refeitório para, no mínimo, 250 usuários realizarem as refeições simultaneamente e com espaço para instalação de balcões de distribuição e equipamentos de manutenção de temperatura - pass-through (refrigerados e aquecidos) – 45 a 48% da área total planejada;
- Copa para higienização dos utensílios utilizados durante a distribuição das refeições e área para guarda de utensílios – 6 a 8% da área total planejada;
- Área para armazenamento e descarte de resíduos;
- Área de acesso dos usuários ao RU (área coberta);
- Área para manipulação de valores e venda de créditos aos usuários;
- Escritório para 3 servidores desenvolverem suas atividades administrativas e área de copa para uso dos servidores;
- Sanitários masculino, feminino e adaptados para portadores de deficiências físicas (usuário);
- Sanitários e vestiários masculino e feminino (manipuladores de alimentos).

Característica da Edificação:

As instalações físicas como piso, parede e teto devem possuir revestimento liso, impermeável e lavável. Devem ser mantidos íntegros, conservados, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores, descascamentos, dentre outros e não devem transmitir contaminantes aos alimentos.

As portas e as janelas devem ser mantidas ajustadas aos batentes. As aberturas externas das áreas de armazenamento e preparação de alimentos, inclusive o sistema de exaustão, devem ser providas de telas milimetradas para impedir o acesso de vetores e pragas urbanas. As telas devem ser removíveis para facilitar a limpeza periódica.

As instalações devem ser abastecidas de água corrente e dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica. Quando presentes, os ralos devem ser sifonados e as grelhas devem possuir dispositivo que permitam seu fechamento.

As caixas de gordura e de esgoto devem possuir dimensão compatível ao volume de resíduos, devendo estar localizadas fora da área de preparação e armazenamento de alimentos e apresentar adequado estado de conservação e funcionamento.

A iluminação da área de preparação deve proporcionar a visualização de forma que as atividades sejam realizadas sem comprometer a higiene e as características sensoriais dos alimentos. As luminárias localizadas sobre a área de distribuição dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas contra explosão e quedas acidentais.

As instalações elétricas devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes.

A ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pós, partículas em suspensão, condensação de vapores dentre outros que possam comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento. O fluxo de ar não deve incidir diretamente sobre os alimentos.

As instalações sanitárias e os vestiários não devem se comunicar diretamente com a área de preparação e armazenamento de alimentos ou refeitórios. As portas externas devem ser dotadas de fechamento automático.

As instalações sanitárias devem possuir lavatórios e estar supridas de produtos destinados à higiene pessoal tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico e toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para secagem das mãos. Os coletores dos resíduos devem ser dotados de tampa e acionados sem contato manual.

Devem existir lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de distribuição de alimentos, em posições estratégicas em relação ao fluxo de distribuição dos alimentos e em número suficiente de modo a atender toda a área de distribuição e a demanda de usuários. Os lavatórios devem possuir sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro de secagem das mãos e coletor de papel, acionado sem contato manual.

A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, deve ser reservada. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não.

4. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Coordenadoria de Obras e Planejamento Ambiental - PROINFRA	Luciana Fernandes Hoppe

5. Descrição dos Requisitos da Contratação

O objeto é uma reforma com ampliação da construção civil, de um pavilhão em estrutura de alvenaria autoportante e vigamento em concreto armado com estrutura da cobertura em tesouras metálicas e cobertura metálica com telha termoacústica.

As instalações elétricas serão totalmente refeitas conforme projeto específico; será também executada todas as instalações mecânicas de Condicionamento, Central de Gás e Exaustão.

As Instalações Hidrossanitárias, serão feitas em sua totalidade, com todo o sistema de tratamento de esgoto previsto na legislação e projeto específico.

A readequação, modernização e ampliação se faz necessária para atender as normas vigentes de segurança, acessibilidade e prevenção, já que a edificação existente encontra-se em estado inadequado de uso e não conforme para o uso que se destina.

As práticas de sustentabilidade estão inseridas na readequação de uso da edificação existente e sua ampliação.

Os resíduos da construção, serão destinados a aterro fora da área do Campus de Cachoeira da UFSM e será feito por empresa credenciada pelos órgãos ambientais sendo transportada por empresa credenciada, conforme legislação vigente.

6. Levantamento de Mercado

O objeto é uma reforma de construção civil, assim os materiais e técnicas necessárias a remoção e criação de paredes com materiais que sejam similares aos existentes na edificação. As definições da obra foram feitas pelos solicitantes e considerando a adaptação a edificação existente e sua melhoria. A modalidade de licitação permite ampla concorrência e possibilidade de atuação por diversas empresas locais e nacionais.

7. Descrição da solução como um todo

A licitação específica é um projeto de reforma de obra civil, e deve considerar as exigências dispostas nas especificações do orçamento e dos projetos. A garantia e manutenção do serviço será feita pela empresa executora durante o prazo legal exigido, e posteriormente assumido pela manutenção da PROINFRA – UFSM. Os materiais e técnicas descritos são aqueles em que a equipe própria da UFSM tem condições de dar manutenção através do serviço de pedreiros, serralheria e marcenaria.

São condições essenciais para a presente contratação: O julgamento das propostas das empresas deverá ser pelo menor preço unitário com objetivo de ampliar a competitividade entre os licitantes com o objetivo de buscar propostas mais vantajosas para o setor.

8. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

As estimativas dos serviços e quantidades a serem contratadas foram levantadas com base no projeto arquitetônico. Para definição dos valores dos materiais, serviços e itens pertinentes aos projetos foram tomados com base em composições e insumos dos seguintes bancos de dados:

SINAPI - 09/2020 - Rio Grande do Sul
ORSE - 08/2020 - Sergipe
SEDOP - 09/2020 - Pará
SEINFRA - 026 - Ceará
SETOP - 07/2020 - Minas Gerais
IOPES - 08/2020 - Espírito Santo
SIURB - 01/2020 - São Paulo
SIURB INFRA - 01/2020 - São Paulo
SUDECAP - 08/2020 - Minas Gerais
CPOS - 03/2020 - São Paulo
FDE - 07/2020 - São Paulo
AGETOP CIVIL - 04/2019 - Goiás
CAEMA - 12/2019 - Maranhão
EMBASA - 06/2017 - Bahia
CAERN - 05/2020 - Rio Grande do Norte

Os orçamentos estão expressos em sua forma Sintética e Analítica, nos anexos da licitação, bem como os quantitativos, calculados a partir do projeto arquitetônico.

9. Estimativa do Valor da Contratação

A partir do projeto e orçamento em anexo, o valor total desta licitação partirá de: R\$ 1.318.277,06.

10. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Será executada em licitação única de reforma de Obra Civil, Estrutura Metálica, Instalações Elétricas, Instalações Hidrossanitárias e Instalações Mecânicas.

11. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Licitação única relacionada a esta edificação.

12. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

A presente demanda está inclusa no plano anual da PROINFRA.

13. Resultados Pretendidos

Fornecer refeições de qualidade aos estudantes do campus de Cachoeira do sul da UFSM garantindo a permanência de estudantes e reduzindo os índices de evasão.

14. Providências a serem Adotadas

Assim que for marcada a abertura dos envelopes deve ser informada a PROINFRA para Indicação do engenheiro responsável pela fiscalização e acompanhamento da obra. Antes do início da mesma, deverão ser avisadas as unidades onde ocorrerá a obra com antecedência mínima de 15 dias para readequação e realocação das atividades ali ocorrendo.

15. Possíveis Impactos Ambientais

Os possíveis impactos ambientais corresponde a geração de resíduos decorrente de demolições e remoções das estruturas existentes, bem como pela execução da ampliação da edificação, terá como medida, a prestação de serviço por empresa credenciada para transporte de todo o resíduo gerado, tendo como destino aterro licenciado, conforme consta na especificação técnica: *“Os resíduos da construção, serão destinados a aterro fora da área do Campus de Cachoeira do Sul da UFSM e será feito por empresa credenciada pelos órgãos ambientais, conforme legislação vigente”*.

A aquisição de novos materiais e equipamentos também impactam em consumo de recursos ambientais, assim, as luminárias terão lâmpadas eficientes de LED.

16. Declaração de Viabilidade

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

16.1. Justificativa da Viabilidade

Assim, este estudo conclui que a reforma da referida edificação se torna viável em consideração a execução de novo prédio. Da mesma maneira, o objetivo da mesma é de suma importância para o atendimento das atividades de alimentação no campus UFSM – Cachoeira do Sul.

17. Responsáveis

FELIPE DE ÁVILA

Assistente em administração

FELIPE DE ÁVILA

Assistente em administração

Lista de Anexos

Atenção: alguns arquivos digitais enumerados abaixo podem ter sido anexados mesmo sem poderem ser impressos.

- Anexo I - RU Cachoeira do Sul - final_2020_01.xlsx (77.01 KB)