



ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR PARA CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE ENGENHARIA PARA CONSTRUÇÃO DO RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO O INSTITUTO DE EDUCAÇÃO, AGRICULTURA E MEIO AMBIENTE- IEAA/UFAM.

1. INTRODUÇÃO

As contratações governamentais produzem significativo impacto na atividade econômica, tendo em vista o volume de recursos envolvidos, os quais, em grande parte, são instrumentos de realização de políticas públicas. Neste sentido, um planejamento bem elaborado propicia contratações potencialmente mais eficientes, posto que a realização de estudos previamente delineados conduz ao conhecimento de novas modelagens/metodologias ofertadas pelo mercado, resultado na melhor qualidade do gasto e em uma gestão eficiente dos recursos públicos. (SEGES/MPOG, 2017).

Com o advento da Instrução Normativa 05, de 26 de maio de 2017, a Secretaria de Gestão do Ministério só Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, definiu regras na instrução processual para contratações de serviços para a realização de tarefas executivas sob o regime de execução indireta por órgãos da Administração Pública, onde a Universidade Federal do Amazonas encontra-se incluída.

Neste contexto, o presente documento apresenta os estudos preliminares a fim de assegurar a viabilidade técnica e econômica da contratação pretendida, com as etapas exigidas previstas no art. 24, § 1º, mas também traz o estudo de gerenciamento de riscos, materializado no mapa de riscos referente a etapa de planejamento, conforme art. 26 da referida instrução, observados os demais parágrafos.

2. DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

O objeto deste termo visa à contratação de empresas especializadas para a **Execução de Obra na Construção do prédio do Restaurante Universitário**, sob demanda, com fornecimento de material e de insumos necessários à prestação dos mesmos, **sem dedicação exclusiva de mão de obra**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas em Projeto executivo, durante o horário comercial e em horário extra comercial



quando a situação se fizer necessária para o Instituto de Educação, Agricultura e Meio Ambiente – IEAA, ligada a Universidade Federal do Amazonas - UFAM, localizado na rua Circular Municipal, 1805, Centro, CEP: 69800-000 no Município de Humaitá, estado do Amazonas, à 591,33 km da Capital em linha reta.



Figura 1: Imagem de satélite do área a ser Instituto e área onde será construído o Restaurante Universitário de Humaitá. (Fonte: Google Earth, 2022).

A contratação é motivada pela demanda da direção do Instituto de Educação, Agricultura e Meio Ambiente – IEAA e se justifica a necessidade de construção de um espaço físico exclusivo para produção e distribuição de refeições para atender a comunidade universitária deste Instituto.

Atualmente, o campus do IEAA utiliza-se do contrato de empresa especializada para prestação de serviços continuados de produção, transporte e distribuição de refeições, mediante concessão administrativa onerosa de uso de espaço físico do Restaurante do Instituto de Educação, Agricultura e Meio Ambiente – IEAA, e as refeições são distribuídas no hall do bloco 2 onde não há nenhuma barreira que impeça a presença de animais domésticos, poeiras, respingos de chuva; pois o bloco em destaque é situado na limitações de uma das principais avenidas da cidade.



É importante destacar que, a construção o restaurante universitário irá contribuir para a permanência e a conclusão de curso de graduação superior na UFAM, prioritariamente aos discentes que se encontrem em situação de vulnerabilidade socioeconômica, sob a perspectiva da inclusão social, democratização do ensino e redução das taxas de retenção e evasão, assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico, dentre eles a alimentação. Sendo assim, um espaço destinado para o conforto na realização da alimentação proporcionará maior tempo de permanência dos discentes na unidade, participando de suas atividades acadêmicas sem a necessidade de deslocamento para realizar refeições básicas como desjejum, almoço e jantar fora da unidade.

O atendimento poderá eventualmente se estender a alunos de pós-graduação, servidores-alunos, professores, técnicos administrativos e eventuais visitantes e, baseado na média do levantamento realizado pela fiscalização do Restaurante Universitário correspondente dos últimos 12 (doze) meses referente ao ano de 2019, estima-se que serão fornecidos 600 (seiscentas) refeições ao dia ou seja, aproximadamente 100 comensais por hora atendida

3. ÁREA REQUISITANTE

Direção do Instituto de Educação, Agricultura e Meio Ambiente – Prof^ª. Ana Cláudia Fernandes Nogueira.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

A Contratação de empresas especializadas para a prestação de Serviços de Engenharia para Construção do restaurante Universitário, sob demanda, sem dedicação exclusiva de mão de obra. A obra deverá ser realizada rigorosamente de acordo com os termos do contrato, projetos, especificações técnicas e quantidade estabelecida em orçamento, presentes em projeto executivo.

A empresa contratada deverá apresentar os documentos comprobatórios de certificação e autorização para funcionamento, concedidos pelos órgãos responsáveis, tais



como o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF e Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB, entre outros, bem como apresentar a constatação de ausência de sanções que impossibilitem a empresa contratar com o Poder Público, como o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS.

A empresa contratada também deverá comprovar a qualificação técnica, por meio de Certidão de Acervo Técnico – CAT, emitida pelo Conselho Regional de Engenharia – CREA, em nome do RESPONSÁVEL TÉCNICO devidamente registrado no CREA, com habilitação preferencialmente em Engenharia Civil ou Elétrica, contudo será aceito também habilitação em Eletrônica, ou Mecânica, ou Sanitária conforme Lei n.º 5.194, de 24 de dezembro de 1966, que contemple Anotação de Responsabilidade Técnica – ART de serviços com características semelhantes aos descritos no Termo de Referência, por período não inferior a 3 (três) anos. Tais atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, podendo ser aceitos o somatório de períodos que comprovem experiência mínima exigida e a apresentação de CAT's de até, no máximo, 3 (três) Responsáveis Técnicos.

5. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO TODO

A construção do prédio do Restaurante Universitário objetiva atender a resolução nº 216 de 15 de setembro de 2004 no qual estabelece procedimentos de boas práticas para serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado e para isso, verificamos a necessidade de um espaço próprio que leve em consideração todas as leis que embasam a tanto na elaboração como na execução do projeto como a lei brasileira de inclusão nº 13.146 de 6 de julho de 2015, a NBR 9050 que trata da acessibilidade, a resolução nº 216 de 2004 que dispõe sobre o regulamento técnico de boas práticas para o serviço de alimentação entre outras referências, Manual ABERC de práticas de elaboração e serviços de refeições para coletividade, Restaurantes Populares: Roteiro de Implantação, elaborado pelo Ministério do Desenvolvimento Social.

Os ambientes necessários para o funcionamento ideal do restaurante universitário são os seguintes:

Setor de Recepção/ Pré-Higienização



Setor de recepção de Pré-Higienização de matéria prima

Depósito de materia de Limpeza – DML

Depósito de caixa

Vestiários Feminino e Masculino

Higienização de utensílios de Cozinha

Devolução de Bandejas e utensilios do Refeitorio

Deposito de Lixo

Área de Armazenamento

AnteCâmara

Câmara frigorífica de Congelamento/Resfriamento

Despensa Seca

Área de Administração

Sala de Administração e Controle

Circulação e Saída de emergencia

Sala da Nutricionista

Área de Produção

Cozinha/Cocção

Pré- peparo de Vegetais e Carnes

Sala de Capacitação

Marmitex

Linha de distribuição do refeitório

Área de uso Comum

Hall Principal

Bilheteria

Salão de Refeição

Hall de Compra de marmitex



Hall de saída do refeitório

Banheiros Feminino e Masculino

Área Externa

Doca de abastecimento

Rampa

Estacionamento

Os dimensionamentos dos diferentes setores comportam a adequada disposição dos equipamentos em seus respectivos ambientes, além das atividades de fluxo previstos para cada área/setor e os espaços projetados possuem suas circulações e bem definidos de modo a facilitar a supervisão e integração e, todo este dimensionamento foi projetado em um único pavimento com uma área de $A=588,66m^2$.

6. ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES A SEREM OFERTADAS

O Restaurante Universitário funcionará para as seguintes refeições e horários: desjejum de 7h as 9h, almoço de 11h as 13h, jantar 17h:30 as 19h durante a vigência do período letivo e em períodos sazonais (férias, recessos acadêmicos).

Baseado em pesquisas realizadas nos atentamentos de preparo, transporte e distribuição das refeições em anos anteriores, estimou-se a quantidade estimada por refeições conforme especificação abaixo:

Desjejum: 250 refeições (dia) x 22 (dia útil) x 12 (meses do ano) – 26.400 refeições anual;

Almoço: 240 refeições (dia) x 22 (dia útil) x 12 (meses do ano) – 63.360 refeições anual;

Jantar: 240 refeições (dia) x 22 (dia útil) x 12 (meses do ano) – 63.360 refeições anual.

Diante do exposto percebe-se a necessidade de construção de um espaço destinado ao atendimento da comunidade universitária do IEAA de modo que todos tenham um local próprio para realizar suas refeições balanceadas e desta forma, o



Restaurante contribuirá para a permanência dos alunos em seus respectivos cursos sob a perspectiva da inclusão social e democratização do ensino assegurando-lhes os meios necessários para o pleno desempenho acadêmico visto que, a alimentação proporcionará maior tempo de permanência dos discentes na universidade participando de suas atividades acadêmicas sem a necessidade de deslocament para realizar suas refeições básicas.

7. RESULTADOS PRETENDIDOS

- Construção do Restaurante Universitário no IEAA/Humaitá;
- Contratação, via processo licitatório, de empresa especializada para a execução do objeto;
- Fiscalização eficiente da execução do contrato conforme os termos do contrato, projetos e especificações técnicas;

8. DECLARAÇÃO DE VIABILIDADE DA CONTRATAÇÃO

Diante do exposto é possível declarar que a contratação, por meio de licitação, de empresa especializada na **Execução de Obra na Construção do prédio do Restaurante Universitário** do Instituto de Educação, Agricultura e Meio Ambiente – IEAA, se faz necessária conforme demonstrado neste estudo.

Itacoatiara (AM), 28 de março de 2022

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
Instituto de Ciências Exatas e Tecnologia
Coordenação administrativa
Divisão de infraestrutura

Helen Carmem Ferreira Rebouças Neri
Arquiteta/ ICET
Portaria GR nº1852/2021