

Estudo Técnico Preliminar 429/2024

1. Informações Básicas

Número do processo: 2024/2024

2. Descrição da necessidade

No IBILCE, campus da UNESP, o Restaurante Universitário (RU) tem como objetivo principal preparar e distribuir refeições, com ênfase na assistência aos estudantes em situação de vulnerabilidade socioeconômica. O RU se compromete a oferecer refeições de alta qualidade e com quantidade adequada para sua clientela.

Atualmente, o RU conta com uma única câmara fria, que inclui uma antecâmara. No entanto, ambas as áreas necessitam de manutenção corretiva. A estrutura que sustenta a porta da antecâmara está comprometida, apresentando problemas de oco. Além disso, os componentes da câmara fria são antigos e requerem atualização e substituição para garantir o funcionamento adequado e a segurança alimentar.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Seção Técnica de Nutrição	Thayane Carla Rodrigues Costa Caobianco

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para a contratação dos serviços de manutenção corretiva da câmara fria e antecâmara do Restaurante Universitário do IBILCE, os requisitos podem incluir:

1. Requisitos Técnicos

- **Experiência e Qualificação:**
 - A empresa contratada deve ter experiência comprovada em manutenção de sistemas de câmara fria e antecâmara.
 - Deve possuir profissionais qualificados e certificados para realizar os serviços necessários.
- **Materiais e Equipamentos:**
 - Utilização de materiais e componentes de qualidade, como a nova porta de fibra, batentes, trinco puxador com sistema de segurança, cortina de PVC, e borrachas de vedação.
 - Os reparos estruturais devem ser feitos com materiais semelhantes aos existentes, como alvenaria e azulejos.
- **Segurança e Conformidade:**
 - Garantia de que todos os serviços atendam às normas de segurança alimentar e conservação, preservando a integridade dos alimentos.
 - Conformidade com as regulamentações locais e normas de construção.

2. Requisitos Operacionais

- **Cronograma:**

- Cumprimento das etapas estabelecidas: retirada da porta e batentes, reparos estruturais e instalação dos novos componentes em dois finais de semana consecutivos.
- Minimização das interrupções nas operações do restaurante.
- **Visita Técnica:**
 - Realização de uma visita ao local para elaboração do orçamento e planejamento detalhado dos serviços.
- **Documentação:**
 - Apresentação de proposta detalhada com escopo dos serviços, prazos, e custos.
 - Fornecimento de garantia para os serviços prestados e para os novos componentes instalados.

5. Levantamento de Mercado

O levantamento de mercado para a contratação dos serviços de manutenção corretiva da câmara fria e antecâmara do Restaurante Universitário do IBILCE deve incluir uma análise detalhada das opções disponíveis e da capacidade das empresas para atender aos requisitos estabelecidos.

6. Descrição da solução como um todo

O Restaurante Universitário (RU) do Instituto de Biociências, Letras e Ciências Exatas (IBILCE) da UNESP, localizado no Campus São José do Rio Preto/SP, precisa realizar uma manutenção corretiva em sua câmara fria e antecâmara. O objetivo é substituir e atualizar componentes essenciais para garantir a segurança alimentar e a eficiência do sistema de refrigeração.

A solução inclui a substituição da porta da antecâmara por uma nova de fibra, com dimensões de 1,8 x 0,80 metros, abertura para a lateral direita, novos batentes, trinco puxador com sistema de segurança e uma cortina de PVC transparente. Também será necessário substituir as borrachas de vedação. Além disso, reparos estruturais serão feitos no requadro da porta, que está oco, utilizando alvenaria e azulejos semelhantes aos existentes para assegurar a durabilidade da instalação. A manutenção também envolverá a troca do trinco puxador da porta da câmara fria para melhorar a segurança e o funcionamento.

Os serviços serão realizados em duas etapas para minimizar a interrupção das operações do restaurante. A primeira etapa, a ser realizada em um sábado e domingo, inclui a retirada da porta e batentes, reparos estruturais e a troca do trinco puxador da câmara fria. A segunda etapa, marcada para o sábado seguinte, será dedicada à instalação da nova porta, batentes, trinco puxador e cortina de PVC.

A contratação dos serviços exigirá empresas com experiência comprovada em manutenção de câmaras frias, oferecendo materiais de qualidade e atendimento às normas de segurança alimentar. Será realizada uma visita técnica ao local para elaborar um orçamento detalhado e um planejamento eficaz, garantindo a continuidade das operações do restaurante com segurança e eficiência.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Para a manutenção corretiva da câmara fria e antecâmara do Restaurante Universitário do IBILCE, a estimativa das quantidades a serem contratadas é a seguinte:

- **Porta da Antecâmara:** 1 unidade, com dimensões de 1,8 x 0,80 metros, em fibra, com abertura para a lateral direita.
- **Batentes da Antecâmara:** 2 unidades, correspondentes à nova porta.
- **Trinco Puxador com Sistema de Segurança:** 2 unidades, sendo um para a porta da antecâmara e outro para a porta da câmara fria.
- **Cortina de PVC Transparente:** 1 unidade, para instalação na antecâmara.
- **Borrachas de Vedação:** Conjunto completo para a nova porta da antecâmara.
- **Material para Reparos Estruturais:** Quantidade suficiente para refazer o requadro da porta da antecâmara, incluindo alvenaria e azulejos semelhantes aos existentes.
- **Mão de Obra:** Serviços para a retirada e instalação de componentes, reparos estruturais, e ajustes finais.

Esta estimativa considera a necessidade de substituir e atualizar todos os componentes essenciais para assegurar o funcionamento eficiente e seguro do sistema de refrigeração.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 11.619,00

A estimativa do valor é R\$ 11619,00 (Onze mil, seiscentos e dezenove reais).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não há necessidade de parcelamento desta contratação, visto que a execução do serviço se dará em duas semanas apenas.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratação correlatas.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Não se aplica, A UNESP não adotou o Plano Anual de Contratações para 2024.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A manutenção corretiva da câmara fria e antecâmara do Restaurante Universitário do IBILCE proporcionará diversos benefícios, incluindo:

1.

Segurança Alimentar: A atualização dos componentes e reparos estruturais garantirá a preservação adequada dos alimentos, mantendo a qualidade e a segurança das refeições servidas aos estudantes.

2.

Eficiência Operacional: Com a substituição e modernização dos itens da câmara fria e antecâmara, o sistema de refrigeração funcionará de forma mais eficiente, reduzindo o risco de falhas e melhorando o desempenho geral.

3.

Durabilidade e Confiabilidade: A nova porta, batentes, trinco puxador e cortina de PVC serão de alta qualidade, aumentando a durabilidade e a confiabilidade do sistema. Os reparos estruturais assegurarão a fixação adequada e a longevidade das instalações.

4.

Redução de Interrupções: A execução da manutenção em etapas planejadas minimiza as interrupções nas operações do restaurante, permitindo que o serviço continue com o menor impacto possível na rotina.

5.

Conformidade com Normas: A manutenção atenderá às normas de segurança alimentar e conservação, assegurando que o Restaurante Universitário esteja em conformidade com regulamentações locais e exigências institucionais.

6.

Melhoria na Segurança: A instalação de um trinco puxador com sistema de segurança na antecâmara e na câmara fria contribuirá para um ambiente mais seguro e funcional.

Esses benefícios são essenciais para garantir a continuidade e a eficiência do serviço de alimentação do RU, proporcionando um ambiente seguro e operacionalmente estável para atender às necessidades dos estudantes.

13. Providências a serem Adotadas

- Realizar uma **licitação** conforme os termos da Lei nº 14.133/2021.
- Solicitar que as empresas interessadas agendem **visitas técnicas** para confirmação das medidas e elaboração de propostas adequadas.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação para a manutenção corretiva da câmara fria e antecâmara do Restaurante Universitário do IBILCE é viável e necessária para garantir a segurança alimentar e a eficiência operacional. A modernização dos componentes antigos e a realização de reparos estruturais vão melhorar o desempenho do sistema de refrigeração, reduzir o risco de falhas e economizar custos futuros com manutenção. O cronograma planejado minimiza interrupções nas operações, e a conformidade com normas e regulamentações é assegurada, garantindo a continuidade e qualidade do serviço de alimentação para os estudantes.

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](#).

THAYANE CARLA RODRIGUES COSTA CAOBIANCO

Supervisora da Seção Técnica de Nutrição



Assinou eletronicamente em 20/09/2024 às 14:28:54.

Lista de Anexos

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - FACULDADE CAMARA (1).docx (12.97 KB)