



Governo do Estado do Rio de Janeiro
Empresa de Obras Públicas do Estado do Rio de Janeiro
Diretoria de Obras

PROJETO BÁSICO

IMÓVEL: RESTAURANTE POPULAR DE MADUREIRA

ENDEREÇO: AV. MINISTRO EDGARD ROMERO, Nº364, MADUREIRA MUNICÍPIO: RIO DE JANEIRO – RJ

CÓDIGO DO IMÓVEL:

Proposta: O003/2021 - SISTEMA PLENO, e

S003/2021 - SISTEMA DESONERADO

Orçamento: O003.001/2021 a 004/2021 - SISTEMA PLENO, e

S003.001/2021 a 004/2021 - SISTEMA DESONERADO

Orçamentistas: MARCUS VINICIUS F. CAMPOS ID 580462-0

Natureza dos Serviços : Execução de obras de reforma do imóvel localizado à Av. Ministro Edgard Romero nº 364, visando a reabertura do Restaurante Popular de Madureira (Restaurante do Povo Tia Vicentina)

O presente Termo de Referência tem como objeto estabelecer o escopo, as diretrizes, as especificações técnicas e os padrões exigidos para a contratação a ser realizada pela Empresa de Obras Públicas do Estado do Rio de Janeiro – EMOP, para **Execução de obras de reforma do imóvel localizado à Av. Ministro Edgard Romero nº 364, visando a reabertura do Restaurante Popular de Madureira (Restaurante do Povo Tia Vicentina)**, localizado à Av. Ministro Edgard Romero, nº364, Madureira, Cidade do Rio de Janeiro.

I - DO OBJETO:

O objeto do presente Termo de Referência é a contratação de empresa especializada no ramo de engenharia, para a execução de obras de reforma do imóvel localizado à Av. Ministro Edgard Romero nº 364, visando a reabertura do Restaurante Popular de Madureira (Restaurante do Povo Tia Vicentina), em conformidade com as especificações do presente Termo de Referência e do Edital de Licitações e seus anexos.

DESCRIÇÃO DO IMÓVEL

A unidade onde deverão ser executados os serviços, objeto do presente Termo de Referência, denominada “Restaurante Popular de Madureira (Restaurante do Povo Cidadão Tia Vicentina)” é um imóvel implantado num terreno de 951,50m², com área construída de 1663m², sendo 929,04m² no andar térreo e 723,96m² no

segundo pavimento composto por uma edificação e área externa. A edificação principal, que serve como Restaurante Popular Cidadão, possui dois pavimentos, a saber:

Térreo – No pavimento térreo há previsão de rampa de acesso aos usuários para o refeitório do 2º pavimento. E acesso aos funcionários para o vestiário, estoque e área operacional com acesso ao monta-carga para atender a distribuição no segundo pavimento. Analisando a planta do imóvel há uma presença de uma escada interligando o acesso de funcionários.

1º pavimento – vestiários; recepção de matéria prima; guarita/bilheteria e monta-carga.

2º Pavimento – refeitório; monta-carga; pequena copa de apoio; distribuição; copa de lavagem de louças, descarte de resíduos e banheiros para usuários.

II – DA JUSTIFICATIVA:

Necessidade de adequar os setores operacionais de produção de alimentos que integram a totalidade de um restaurante popular às regras de Boas Práticas de Manipulação, tendo como referência a Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como as normas para prevenção de incêndio, considerando as Notas Técnicas do Corpo de Bombeiros Militar do

Estado do Rio de Janeiro (CMBERJ), além da observação de Normas Estaduais de sustentabilidade. Com o intuito de promover o fornecimento diário de 1.000 cafês da manhã e 2.000 almoços.

III – OBJETO DA CONTRATAÇÃO:

A. Execução de obras de reforma do imóvel localizado à Av. Ministro Edgard Romero nº 364, visando a reabertura do Restaurante Popular de Madureira (Restaurante do Povo Tia Vicentina).

IV – DESCRIÇÃO DO OBJETO:

Escopo dos Serviços

Os serviços solicitados e contemplados no projeto de Reforma da área de distribuição e refeitório localizada no 2º pavimento, para realização do serviço de distribuição serão produzidas em central própria da empresa contratada e servidas em balcões térmicos no Restaurante do Povo - Restaurante Popular de Madureira (Restaurante Cidadão Tia Vicentina) em tela, estão descritos nos Orçamentos O003/2021 – Sistema Pleno, e S003/2021 – Sistema Desonerado, nos Planos de Necessidades Especiais Iniciais, Projetos de Arquitetura, Avaliação Planta Restaurante Madureira, Relatórios de Instalações Prediais e Estrutura e são resumidamente, os que seguem:

Etapa I: Reforma da área de distribuição e refeitório, localizada no 2º pavimento, para a realização do serviço de distribuição de refeições que serão produzidas em central própria da empresa contratada e servidas em balcões térmicos no Restaurante do Povo.

Os Setores operacionais de distribuição de alimentos integram a totalidade de um restaurante popular e necessitam estar adequados às regras de Boas Práticas de Manipulação, tendo como referência a Resolução RDC nº 216 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), bem como as normas para prevenção de incêndio, considerando as Notas Técnicas do Corpo de Bombeiros Militar do Estado do Rio de Janeiro (CMBERJ), além da observação de Normas Estaduais de sustentabilidade.

Além disso, devem ser observadas as seguintes orientações:

- a. **PISOS:** devem ser revestidos com material liso, antiderrapante, impermeável, lavável, de fácil higienização, menor uso de rejunte na sua instalação e escolha do modelo utilizado e resistente ao uso

e aos produtos de limpeza e desinfecção.

Devem ter inclinação suficiente em direção aos ralos para não permitir que a água fique estagnada.

- b. **RODAPÉ:** deve ser resistente à lavagem e ao uso de agentes químicos provenientes da limpeza. Recomenda-se o uso de rodapé com ângulos arredondados no contato com o piso, pois sua forma evita o acúmulo de sujeiras, facilitando a limpeza e tornando o ambiente mais higiênico.
- c. **PAREDES:** devem possuir acabamento liso, impermeável, lavável, menor uso de rejunte na sua instalação e escolha do modelo utilizado, de cor clara e resistente aos impactos, à higienização e ao calor. Devem estar livres de umidade, bolores, descascamentos, rachaduras e outras imperfeições.
- d. **JANELAS:** devem ter vedação adequada para área externas com a finalidade de evitar acessos de pragas e vetores urbanos, podendo ser utilizadas telas milimétrica de material lavável. Portas que estão ligados ao lado externos do restaurante, devem ter borracha de vedação e ralos e grelhas devem possuir telas milimétricas, para que ocorra o controle de pragas e vetores.
- e. **ILUMINAÇÃO:** Na 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 preparação dos alimentos devem ser apropriadas e estar protegidas de explosão e quedas acidentais. De acordo com o INMETRO, (<http://www.inmetro.gov.br/inovacao/publicacoes/cartilhas/lampada-led/> lampadaled.pdf) há recomendação o uso das Lâmpadas de LED como menor gasto de energia e mesma capacidade de iluminação.
- f. **INSTALAÇÕES ELÉTRICAS:** devem estar embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras de tal forma a permitir a higienização dos ambientes. Assim como prever luz de emergência tanto no setor operacional quanto no setor de distribuição de alimentos de acordo com Normas técnicas do CBMERJ.
- g. **VENTILAÇÃO:** natural ou artificial, a ventilação deve garantir a renovação do ar e a manutenção do ambiente livre de fungos, gases, fumaça, pó, 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. Na Ventilação natural, quando houver, as janelas e demais aberturas externas deverão ser teladas, prevendo o controle integrado de pragas.
- h. **CAIXA DE GORDURA E REDE DE ESGOTO:** deverá ser programada de acordo com a NBR 8160:1999 (Sistemas prediais de esgoto sanitário - Projeto e execução), e demais legislações estaduais complementares. Buscando a colocação do sistema de ralos e grelhas sifonados, para evitar o retorno de gases e substâncias contaminantes ao ambiente.
- i. **CAPTAÇÃO DE ÁGUA:** Elaborar a captação de água das chuvas de acordo com LEI N° 4393, DE 16 DE SETEMBRO DE 2004. Que dispõe sobre a obrigatoriedade das empresas projetistas e de construção civil a prover os imóveis residenciais e comerciais de dispositivo para captação de águas da chuva e dá outras providências.

ETAPA I - Reforma da Área de Distribuição e Refeitório para o Fornecimento de Refeições em Sistema produção de alimentos Cook Chill e distribuição em pista quente:

O Sistema produção de alimentos Cook Chill e distribuição em pista quente consistem no serviço onde as refeições são preparadas em central própria de produção, onde as refeições, após a cocção, são resfriadas à temperatura inferior a 5° C e transportadas em veículos refrigerados até a unidade de distribuição, onde são regeneradas (aquecidas) com auxílio de forno combinado, as refeições são armazenadas em pass-trought e alocadas em balcões térmicos para serem distribuídas aos usuários. A escolha deste serviço é vantajosa no caso da impossibilidade de implantar cozinhas industriais nas estruturas dos restaurantes populares. Tal impossibilidade pode decorrer por ausência de espaço físico ou quando há a intenção abreviar e economizar tempo e recursos para realização de obras e reformas necessárias à estruturação completa de cozinhas industriais.

A área de distribuição e refeitório deverá contemplar os seguintes setores:

- **Acesso de Serviço:** compreende os setores de **carga e descarga de alimentos e descarte de resíduos**. Deve prever mobilidade de carrinhos para transporte, carro de inox esqueleto e monta-carga para transportar as refeições do térreo até a área de distribuição (2º pavimento).

- **Acesso Principal:** área de entrada dos usuários. Prever mobilidade e acessibilidade para pessoas com deficiência e considerar a existência de grande concentração de usuários na formação de fila;
- **Guichê de pagamento:** setor para compra de *tickets*. Prever localização antes da área de distribuição;
- **Refeitório:** área de consumo das refeições. Prever mesas com cadeiras acopladas, área para lavagem das mãos e corredores para fluxo de entrada e saída de usuários;
- **Copa de regeneração:** Prever instalação elétrica (importante ressaltar locação da máquina de refrigeração em local externo para circulação de ar e melhor eficiência do equipamento) e hidráulica para câmara frigorífica, prever instalação elétrica e hidráulica para forno combinado.
- **Estoque para descartáveis:** Pequena sala para estoque de descartáveis; localizada atrás do setor de distribuição;
- **Depósito para material de limpeza;**
- **Distribuição:** área integrada ao refeitório onde serão distribuídas as refeições;
- **Sala de fiscalização:** Sala para guarda de pertences e materiais da equipe de fiscalização;
- **Vestiários para funcionários;**
- **Banheiros para usuários:** Feminino e masculino, com acessibilidade para pessoas com deficiência.
- **Câmara de resíduos:** Armazenamento de resíduos aguardando a retirada.

Para a realização dos serviços, objeto do presente Termo de Referência, deverão ser consultados os seguintes elementos técnicos:

1. Este Termo de Referência
2. 2. Orçamentos O003/2021 (Orçamento pleno) (SEI 22186863) e S003/2021(Orçamento desonerado) (SEI 23737387)
3. Memória de Cálculo para Orçamentos (SEI 23755592)
4. O Projeto de Arquitetura – ETAPA I (*index 16987887; 16987934 e 20102235*)
5. Planos de Necessidades Especiais Iniciais (*index 20159954*)

OBSERVAÇÕES:

- a. A CONTRATADA deverá providenciar, quando for o caso, junto às concessionárias de serviços públicos as ligações provisórias e definitivas, e quaisquer outras medidas que se tornarem indispensáveis à execução do serviço e de sua entrega em definitivo;
- b. A CONTRATADA deverá apresentar guia de recolhimento, devidamente quitada, da Anotação de Responsabilidade Técnica – ART, do Conselho Regional de Engenharia e Agronomia, CREA; ou Registro de Responsabilidade Técnica – RRT, do Conselho de Arquitetura e Urbanismo, CAU, dos profissionais responsáveis pela execução dos serviços objeto do presente Termo de Referência;
- c. A CONTRATADA deverá providenciar “Projeto de Gerenciamento de Resíduos da Construção Civil”, de acordo com o estabelecido na Resolução nº 307, de 05 de julho de 2002, do Conselho Nacional de Meio Ambiente – CONAMA.
- d. A CONTRATADA deverá providenciar relatório onde especifique, dimensione e situe cada serviço, com localização clara dos itens através de croquis e registro fotográfico do local, com fotos da configuração e características das edificações, equipamentos e instalações objeto do presente Termo de Referência, antes, durante, e após a execução dos serviços contratados, para cadastramento e efetivação das medições;

- e. Na execução dos diversos serviços objeto do presente Termo de Referência, a CONTRATADA deverá observar, rigorosamente, o disposto nas Normas Técnicas correlatas, estabelecidas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas – ABNT;
- f. A medição dos itens constantes dos Orçamentos O003/2021 e S003/2021 (Encargos Complementares), referindo-se, respectivamente aos sistemas pleno e desonerado, deverá ter seus quantitativos determinados após apropriação e comprovação da mão de obra empregada na execução dos serviços;
- g. O item de “Administração Local”, previsto no código 01.090.0570-6 do Orçamento O003/21 (Sistema Pleno), e no código 01.090.0570-G do Orçamento S003/21 (Sistema Desonerado) será pago com a quantidade que expressar o percentual mensal de serviços executados, que poderá ser consultada no Orçamento nº O003/21 (Sistema Pleno), e Orçamento nº S003/21 (Sistema Desonerado).

V – REFERÊNCIAS

As Leis, Normas, Atos e demais documentos a seguir relacionados deverão ser rigorosamente observados, sem prejuízo de outros ordenamentos da legislação nacional.

- **Lei Federal nº 13.303/16** de 30 de junho de 2016 – Dispões sobre o estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias, no âmbito da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios.
- **Decreto nº 46.188** de 06 de dezembro de 2017 – Regulamenta, no âmbito do Estado do Rio de Janeiro, a Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, que dispõe sobre o estatuto jurídico da empresa pública, da sociedade de economia mista e de suas subsidiárias.
- **Regulamento de Licitações e Contratos da Empresa de Obras Públicas do Estado do Rio de Janeiro** – EMOP, de 02 de outubro de 2018.
- **Decreto nº 46.642** de 17 de abril de 2019 – Regulamenta a fase preparatória das contratações no âmbito do Estado do Rio de Janeiro.
- **RDC nº 216/2004** – Regulamentação Técnica para serviços de Alimentação.

CRONOGRAMA PRAZO DE EXECUÇÃO

Os serviços constantes do presente Termo de Referência deverão ser executados no prazo de 6 (seis) meses, respeitando-se o cronograma físico-financeiro do anexo:

MÊS DE REFERÊNCIA DA PLANILHA ORÇAMENTÁRIA

A Planilha Orçamentária a que se refere o presente Termo de Referência tem como data base o mês de julho de 2021.

REAJUSTAMENTO

Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data base da assinatura do Contrato, poderá a Contratada fazer jus a atualização (reajustamento) dos serviços ainda não pagos.

Essa atualização será realizada através do índice geral da construção civil, código 05.100 constante no Boletim Mensal de Custos da EMOP, de acordo com a fórmula a seguir:

$$PR = (I/I_0) \times P_0$$

Onde:

R = Valor do reajustamento

I₀ = Índice constante do Boletim de Custo Mensal da EMOP, código 05.100 (índice geral da construção civil) relativo ao mês da apresentação da proposta da contratada.

I = Índice constante do Boletim de Custo Mensal da EMOP, código 05.100 (índice geral da construção civil) relativo ao mês correspondente a um ou mais períodos de 12 (doze) meses, após a data da assinatura do contrato.

Po = Valor unitário constante da Planilha Orçamentária, apresentada pela firma Licitante.

Observações:

A prorrogação de prazos a pedido da CONTRATADA, e sem culpa ou responsabilidade por parte da CONTRATANTE, não enseja reajuste ou correção.

CRITÉRIO DE MEDIÇÃO

A medição será executada mensalmente, após a aferição da realização das etapas e serviços.

O Cronograma de desembolso e os prazos de execução serão estabelecidos no instrumento contratual.

Somente poderão ser considerados para efeito de pagamento os serviços efetivamente executados pela Contratada, em conformidade com o presente Termo de Referência.

A Contratante só deverá efetuar os pagamentos das faturas emitidas pela Contratada com base nos serviços aprovados pela Equipe de Fiscalização, obedecidas às condições estabelecidas no presente Termo de Referência.

Os pagamentos das faturas estão condicionados à análise e aprovação pela Fiscalização dos produtos apresentados.

GARANTIA

A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, na data da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5,00% (cinco por cento), a ser prestada em qualquer das modalidades previstas no artigo 70 da Lei Nº 13.303/2016.

SUBCONTRATAÇÃO

Toda subcontratação deverá ser autorizada expressamente pela Fiscalização.

Considerando a natureza dos serviços que não apresenta complexidade, fica VEDADA a subcontratação.

ADMISSÃO DE CONSÓRCIO

Considerando a natureza dos serviços que não apresenta complexidade, fica VEDADA a admissão de consórcio.

CAPACIDADE TÉCNICA OPERACIONAL

A CONTRATADA deverá apresentar Certidão de Acervo Técnico (CAT) de ter realizado os serviços de reformas compreendendo demolição de pisos, tetos, alvenarias; execução de pisos, tetos e alvenarias; execução de acabamentos em pisos, tetos e alvenarias; execução de instalações hidráulicas e elétricas; execução de projetos com atendimento à Lei 4.393/2004 que dispõe sobre a obrigatoriedade das empresas projetistas e de construção civil promoverem imóveis residenciais e comerciais de dispositivos para a captação de águas da chuva e dá outras providências.

As quantidades acima se constituem limites mínimos, correspondentes a 50% dos quantitativos dos itens de maior relevância técnica ou economicamente relevantes, em conformidade com o previsto no Item II do Art. 58 da Lei 13.303/2006 e em alinhamento com o Acórdão 1771/2007 do TCU.

PARCELA DE MAIOR RELEVÂNCIA

Execução ou reforma de estrutura metálica para cobertura metálica com metragem de 450m²;

Impermeabilização com elastomero de poliuretano com metragem mínima de 350m²;

Instalações elétricas, hidráulicas e sanitárias prediais;

Execução de Projetos Executivos de Obras prediais.

QUADRO DE INSTALAÇÕES/APARELHAMENTO/PESSOAL TÉCNICO:

Engenheiro Senior (01 um.)

Engenheiro ou Arquiteto Pleno (01 um.)

Engenheiro ou Arquiteto Junior (01 um.)

LICENÇA AMBIENTAL

A CONTRATADA deverá providenciar o licenciamento ambiental, caso necessário, por se tratar de reconstrução, mantendo as condições originais.

DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

- a. É de total responsabilidade da CONTRATADA o cumprimento das normas ambientais vigentes para a execução dos serviços objeto do presente Termo de Referência, no que diz respeito à poluição ambiental e destinação de resíduos;
- b. A CONTRATADA deverá adotar todas as medidas que se fizerem necessárias para consecução dos serviços objeto do presente Termo de Referência não decorra qualquer degradação ao meio ambiente;
- c. A CONTRATADA deverá assumir todas as responsabilidades e adotar as medidas cabíveis para a correção dos danos que eventualmente vierem a ser causados, caso ocorra passivo ambiental, em decorrência da execução dos serviços objeto do presente Termo de Referência;
- d. A CONTRATADA deverá adotar as ações, como boas práticas na prestação de serviços, a serem desempenhadas por intermédio de seus profissionais nas atividades diárias e também nas atividades empresariais, nos seguintes termos:
 1. Otimização de recursos materiais;
 2. Redução do desperdício de materiais, energia e água por parte de seus profissionais no desempenho das atividades diárias;
 3. Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades diárias, incluindo coleta seletiva.

MATRIZ DE RISCO

A Matriz de Risco do contrato originado do presente Termo de Referência deverá obedecer ao seguinte critério:

Tipo de Risco	Motivo	Probabilidade	Impacto	Nível do Risco	Ações Mitigadoras	Responsável
Técnico e Econômico-Financeiro	Alteração pela EMOP do escopo dos serviços, dentro dos princípios permitidos pela legislação, com impacto financeiro.	Média (4)	Médio (3)	(12)	Elaborar orçamento com informações suficientes para execução dos serviços	EMOP

Técnico e Econômico-Financeiro	Alteração pela SEDSODH do escopo dos serviços, dentro dos princípios permitidos pela legislação, com impacto financeiro.	Média (4)	Médio (3)	(12)	Garantir entendimento da Proposta Técnica por parte da SEDSODH, a fim de assegurar que a mesma atende às suas necessidades e expectativas.	SEDSODH
Operacional e Econômico-Financeiro	Atraso no repasse de recursos financeiros.	Médio (3)	Médio (3)	(9)	Monitorar a liberação dos repasses de acordo com a Programação de Desembolso prevista no Plano de Trabalho.	SEDSODH
Operacional	Falta de recursos humanos e/ou materiais da EMOP necessários para o cumprimento do objeto da cooperação.	Médio (3)	Médio (3)	(9)	Fazer uso dos insumos colocados à disposição pela SEDSODH conforme discriminado na cláusula quarta do presente Termo de Cooperação Técnica.	EMOP
Operacional	Eventos naturais, não controláveis ou imprevisíveis, que possam comprometer a execução dos serviços	Média (4)	Média (4)	(16)	Monitorar a contratada, Verificando a eficácia das Medidas adotadas. Propor planos de ação para lidar com as consequências desses eventos.	EMOP
Operacional	Comunicação deficiente entre a EMOP e a SEDSODH.	Média (4)	Média (4)	(16)	Definir reuniões periódicas visando manter comunicação sobre o projeto, incluindo tratamento de dúvidas e resolução de conflitos.	EMOP
Econômico-Financeiro	Rescisão do Termo de Cooperação por interesse da SEDSODH.	Baixa (1)	Alto (8)	(8)	Cumprir com as cláusulas desse Termo.	SEDSODH

					Manter relação com a SEDSODH visando à manutenção da continuidade desse Termo.	
Econômico-Financeiro	Rescisão do contrato com a empresa contratada para a execução dos serviços.	Baixa (2)	Alto (7)	(14)	Cumprir e fazer cumprir as cláusulas do contrato. Realizar a gestão dos riscos entre a EMOP e a contratada através da Matriz de Riscos presente no Termo de Referência.	EMOP
Operacional	Acidente com ou sem vítima.	Baixa (2)	Alto (8)	(16)	Assegurar que sejam adotadas as medidas de segurança do trabalho previstas em contrato pela contratada.	EMOP

NOTA: A definição do escopo, das especificações e quantitativos do presente Termo de Referência - TR é de responsabilidade dos profissionais que elaboraram os documentos inseridos no Processo: Relatórios e Minutas do Referido TR elaborados pela DIROB/EMOP; orçamentos elaborados pela DIROB/EMOP. A revisão é da CHEFIA DE GABINETE/DIROB/EMOP, sem adentrar em questões de ordem jurídica.

Rio de Janeiro, 10 de janeiro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **Marcela Ribeiro Moreira, Assessora**, em 17/01/2022, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento nos art. 21º e 22º do [Decreto nº 46.730, de 9 de agosto de 2019](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.fazenda.rj.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=6, informando o código verificador **27256064** e o código CRC **6849DB82**.

Referência: Processo nº SEI-170002/003189/2021

SEI nº 27256064

Campo de São Cristóvão, 138, - Bairro São Cristóvão, Rio de Janeiro/RJ, CEP 20921-440
Telefone: