

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

Título do Projeto: Plano de Adequação do Refeitório.

Data: 29/03/2019

IDENTIFICAÇÃO DA TURMA	
Unidade:	SENAI LAURO DE FREITAS
Curso:	SEGURANÇA DO TRABALHO
Turma:	58354
Coord. Curso:	OSNIR EVANGELISTA
Docente:	ALEXANDRE MORAIS BARBOSA
Orientador:	PAULO ROBERTO MÁRTIRES

IDENTIFICAÇÃO DA EQUIPE	
Aluno 1:	ACSANARA REIS COSTA
Aluno 2:	ADRIELLE LUISA MOURA DOS SANTOS
Aluno 3:	ANA KARLA CAVALCANTE DE ALMEIDA
Aluno 4:	EMILLY SANTOS DA SILVA
Aluno 5:	JOEULENO DAMACENA DE SOUZA
Aluno 6:	LUCAS ALVES DA SILVA
Aluno 7:	POLIANA ARAÚJO DE LIMA
Aluno 8:	SUZANA DOS SANTOS E SANTOS
Aluno 9:	VALMIR CRUZ DOS SANTOS

IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA	
Razão Social:	SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM INDUSTRIAL
Nome Fantasia:	SENAI LAURO DE FREITAS
Representante (cliente):	OSNIR EVANGELISTA

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

Sumário

Sumário

Nenhuma entrada de sumário foi encontrada.

PROJETO FINAL DE CURSO 1 ESCOPO DO PROJETO

1. Coleta de Requisitos (entrevista):

Não se aplica.

1.1. Dados da Entrevista

1.1.1. Data da entrevista: 08/03/2019 (Visita técnica)

1.1.2. Entrevistado: Não se aplica.

1.1.3. Entrevistador: Não se aplica.

1.2. Principais informações obtidas:

Irregularidades na questão de conforto e segurança:

- Pragas urbanas (moscas, pássaros)
- Limpeza do local
- Placas de sinalização
- Porta de emergência
- Acessibilidade
- Teto sem forro
- Local para higienização das mãos
- Iluminação noturna deficiente
- Espaços de circulação banco e parede

1.3. Imagens do local, equipamento, processo, etc.



Fotos: Próprio autor

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

2. Identificação dos Envolvidos e Plano de Comunicação:

1	Relação com o projeto:	Cliente
	Nome:	Yan Pedreira de Medeiros
	Email / Telefone:	
	O que precisa saber / validar:	- Desenvolvimento do projeto referente a: Escopo, Cronograma, custos e resultados; - Validar o projeto em PFC I e o produto em PFC II.
	Meio de comunicação:	
	Periodicidade:	
2	Relação com o projeto:	Docente / GTA
	Nome:	Alexandre Barbosa
	Email / Telefone:	alexandre.barbosa@fieb.org.br
	O que precisa saber / validar:	- Avaliar estrutura dos Templates de acordo com a metodologia TheoPrax; - Validar os Templates em PFC I; - Como GTA – acompanhar o desenvolvimento do projeto e a relação entre equipe e cliente.
	Meio de comunicação:	E-mail
	Periodicidade:	Semanal
3	Relação com o projeto:	Orientador
	Nome:	Paulo Roberto R dos Mártires
	Email / Telefone:	Paulorm@fieb.org.br
	O que precisa saber / validar:	- Avaliar tecnicamente o conteúdo inserido nos Templates; - Validar os Templates em PFC I e PFC II.
	Meio de comunicação:	E-mail
	Periodicidade:	Semanal
4	Relação com o projeto:	Coordenador de curso
	Nome:	Osnir Evangelista
	Email / Telefone:	alexandre.barbosa@fieb.org.br
	O que precisa saber / validar:	- Desenvolvimento do projeto; - Validar a Proposta Comercial.
	Meio de comunicação:	Email
	Periodicidade:	Mensal
5	Relação com o projeto:	Gerente do projeto
	Nome:	Valmir Cruz
	Email / Telefone:	Valmir.jr6@gmail.com

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

	O que precisa saber / validar:	Designação de tarefas, acompanhamento das atividades, Condução de reuniões, contato direto com o cliente e postagens das atividades no Gamifica.
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal
6	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Acsanara Reis
	Email / Telefone:	nara.reisoficial@gmail.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal
7	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Adrielle Moura
	Email / Telefone:	Adrielleluisa.moura@gmail.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal
8	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Ana Karla Almeida
	Email / Telefone:	anakarla.imoveis@gmail.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal
9	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Joeuleno Damasceno Souza
	Email / Telefone:	joeuleno.souza@gmail.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal
10	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Lucas Alves da Silva
	Email / Telefone:	lucasoliveirajr18@gmail.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

	Periodicidade:	Semanal
11	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Poliana Araújo
	Email / Telefone:	poliamon@hotmail.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal
12	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Emilly Silva
	Email / Telefone:	Emillysantosdasilva1@gmail.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal
13	Relação com o projeto:	Integrante da equipe
	Nome:	Suzana dos Santos
	Email / Telefone:	Suzana.santos17@outlook.com
	O que precisa saber / validar:	Tudo sobre o projeto
	Meio de comunicação:	Whatsapp
	Periodicidade:	Semanal

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

3. Declaração de Objetivo (s) e Resultado (s):

3.1. Objetivo (s) do Projeto:

O plano de adequação do refeitório da unidade SENAI LAURO DE FREITAS, é a adaptação da área do refeitório, tendo como base a NR-1 (Disposições gerais), NR-24 (Condições Sanitárias e de conforto nos locais de trabalho), e NR'S que se façam necessárias, a(s) NBR'S, ANVISA e a ISO 9001, visando a melhoria das condições de segurança, acessibilidade, conforto e higiene do local.

Melhorias:

- Acessibilidade – NBR- 9050;
- Limpeza do Local;
- Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas (envidraçamento do local e forro PVC) - ANVISA RDC 277 it 4.3 – 4.3.1;
- Mobiliário – melhorias na disposição do mobiliário no refeitório – NR 24.3.1 (B) / 24.3.11;
- Iluminação - NHO 11 / NR NHO - Pág. 19 / NR – 24.3.4;
- Implementação de uma porta de emergência - NR 23.2 / 23.3;
- Instalação de forro PVC no refeitório – NR 24.3.6;
- Conforto térmico (ar condicionado) – NR 17;
- Sinalização de Segurança - NR 26;
- Dispenser com álcool gel;
- Implantação do programa 10 S, visando a reeducação dos colaboradores.

3.2. Resultado

Seguindo as Normas Técnicas de Segurança e Vigilância Sanitária, está sendo proposto para a área do refeitório as seguintes modificações e ajustes:

- Teto de forro de PVC;
- Envidraçamento do local, evitando acesso de pragas urbanas e vetores;
- Ar condicionado, melhorando o conforto térmico;
- Segunda porta de acesso;
- A iluminação do refeitório adequada de acordo com as especificações técnicas expressadas em norma (NR 17), levando em conta sua iluminação natural;
- Refeitório em conformidade com sua sinalização de segurança e combate a incêndio obedecendo as legislações estabelecidas;
- Dispensers de álcool em gel;
- Programa de reeducação e conscientização sobre manipulação correta dos alimentos, e melhorias no ambiente.
- Acessibilidade implantada com suas normas específicas e exigidas por Lei;

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

3.3. Como Medir o Alcance do Resultado:

- Caixa de sugestões
- Mídias Sociais

3.4. Exclusões Específicas:

- Orçamento de mão de obra;
- Orçamento de materiais;
- Medições de engenharias: elétrica e hidráulica;
- Acesso para melhorias na área da cozinha e banheiros;

3.5. Restrições:

- Área para manuseio de alimentos
- Área exclusiva para funcionários (banheiros);
- Mão-de obra;
- Custo da obra;
- Prazo de execução da obra;

3.6. Premissas:

A equipe espera que o cliente disponibilize o que for necessário para a execução do plano sugerido, mesmo que ele (o plano) não seja executado em sua totalidade. O cliente poderá acatar parte do que foi oferecido em termos do plano de adequação do refeitório.

3.7. Funcionalidades Esperadas:

- Conforto;
- Qualidade;
- Segurança;
- Higiene;

3.8. Relação com Outros Projetos ou Departamento da Empresa

Não se aplica.

3.9. Requisitos de Qualidade

- NR 1 - DISPOSIÇÕES GERAIS;
- NR 17 – ERGONOMIA;
- NR 23 – PROTEÇÃO CONTRA INCÊNDIOS;

PROJETO FINAL DE CURSO 1

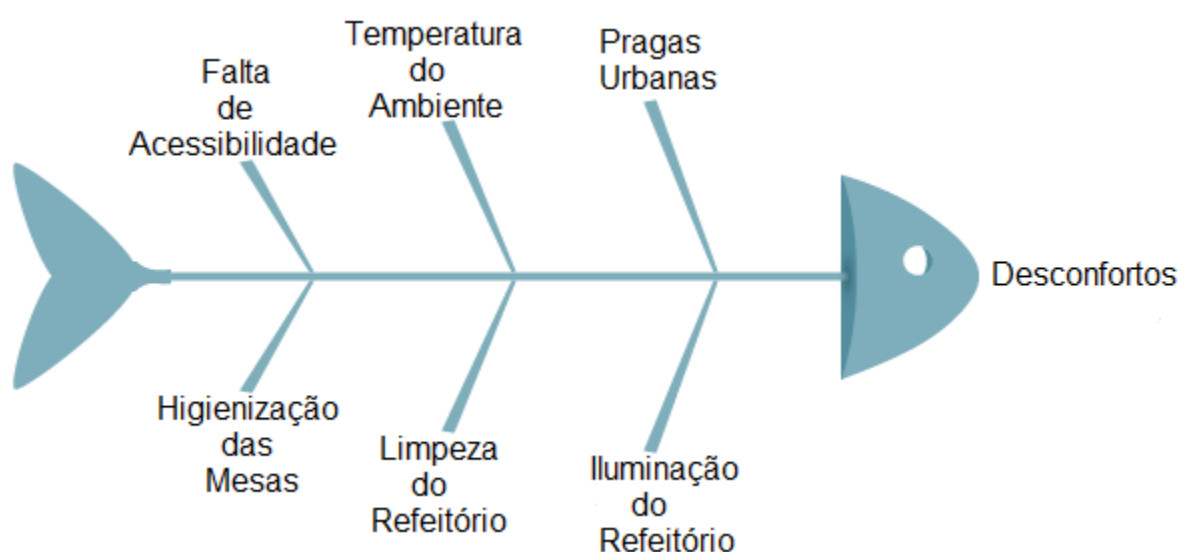
ESCOPO DO PROJETO

- NR 24 – CONDIÇÕES SANITÁRIAS E DE CONFORTO NOS LOCAIS DE TRABALHO;
- NR 26 – SINALIZAÇÃO DE SEGURANÇA;
- NBR 9050 – ACESSIBILIDADE;
- NHO 11 – AVALIAÇÃO DE NÍVEIS DE ILUMINAÇÃO EM AMBIENTE INTERNO DE TRABALHO;
- RDC – 216 (RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA (ANVISA - AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA);
- IT 17 - INSTRUÇÃO TÉCNICA -CBM-BA;
- ISO – 9001: SISTEMA DE GESTÃO DE QUALIDADE;

PROJETO FINAL DE CURSO 1 ESCOPO DO PROJETO

• Análise dos Problemas:

Levando em consideração os aspectos avaliados no Refeitório do SENAI, unidade Lauro de Freitas – Cetind foi constatado que o mesmo necessita de adequações, para melhoria do conforto e segurança de todos. Usando como parâmetro o que as Normas de Segurança estabelecem, por vez, buscamos os principais problemas, descobrindo suas causas. Buscamos através da ferramenta de causa e efeito (Diagrama de Ishikawa), identificar as causas raízes dos desconfortos enfrentados pelos transeuntes.



No diagrama exibido acima, pode-se identificar como causas para os desconfortos, alguns fatores, como:

- Pragas Urbanas: pássaros que ficam transitando pelo local, impossibilitando aos clientes, uma refeição agradável e interferindo na limpeza do local.
- Higienização das Mesas: esse fator está ligado ao primeiro, visto que os pássaros defecam em cima das mesas, que não são higienizadas com frequência. Além disso, não possui um local apropriado para o descarte dos pratos utilizados, após a refeição.
- Iluminação do Refeitório: observa-se que existe uma má iluminação no ambiente citado durante a noite para os colaboradores e clientes que o frequentam, interferindo no que estabelece a Norma Regulamentadora 17 – Ergonomia.
- Temperatura do Ambiente: certifica-se que, a temperatura do ambiente não se encontra com nenhum tipo de equipamento (ventiladores/ar condicionado), e sim por ventilação natural. Um fator que pode ser um problema em estações quentes, resultando em mal-estar dos colaboradores e clientes que frequentam o local.
- Falta de Acessibilidade: A entrada do refeitório não possui rampa de acesso para cadeirantes. Além disso, existem empecilhos durante o trajeto que dificultam a situação dos mesmos.

PROJETO FINAL DE CURSO 1

ESCOPO DO PROJETO

Pela observação dos aspectos analisados, foi estudado todos os problemas existentes na instituição. Buscamos analisar cada um individualmente, e observar quais são os fatores que estão levando a acontecer esses tipos de problemas citados acima.

Dessa forma, procurar analisar os fatos de cada um e solucionar com adaptações. Assim, sendo ideal para a empresa, tornando o Refeitório um local mais agradável de se frequentar.

PROJETO FINAL DE CURSO 1 ESCOPO DO PROJETO

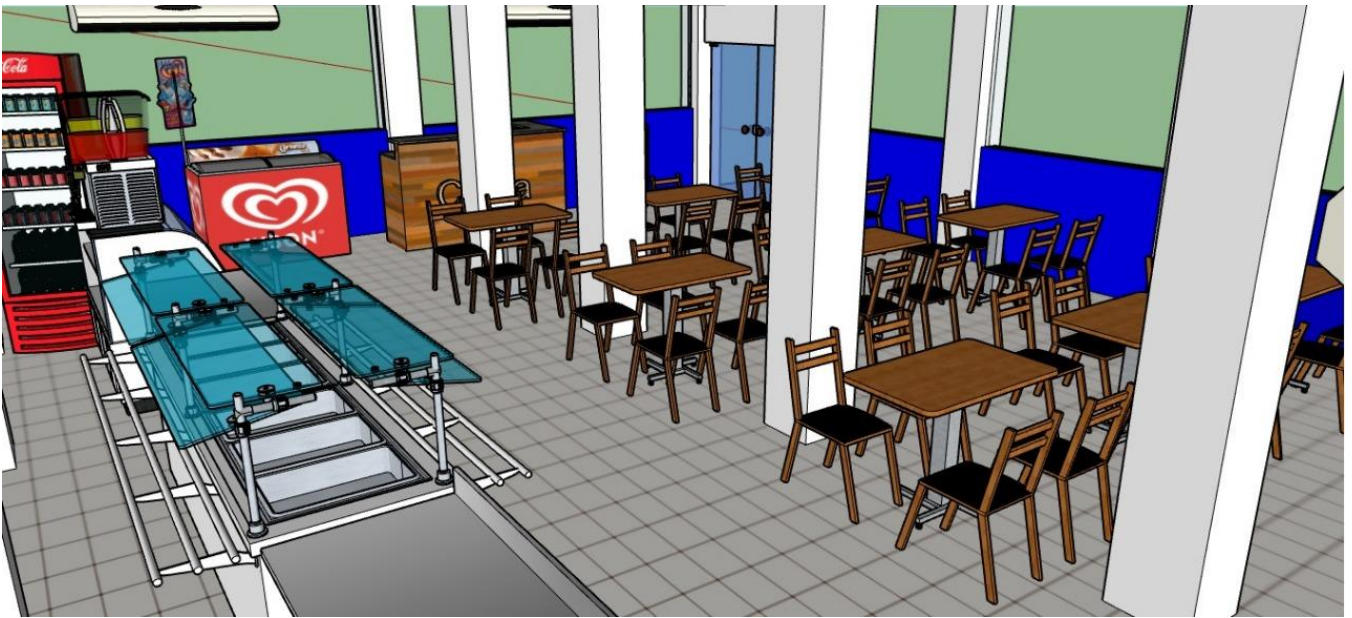
4. Solução Proposta



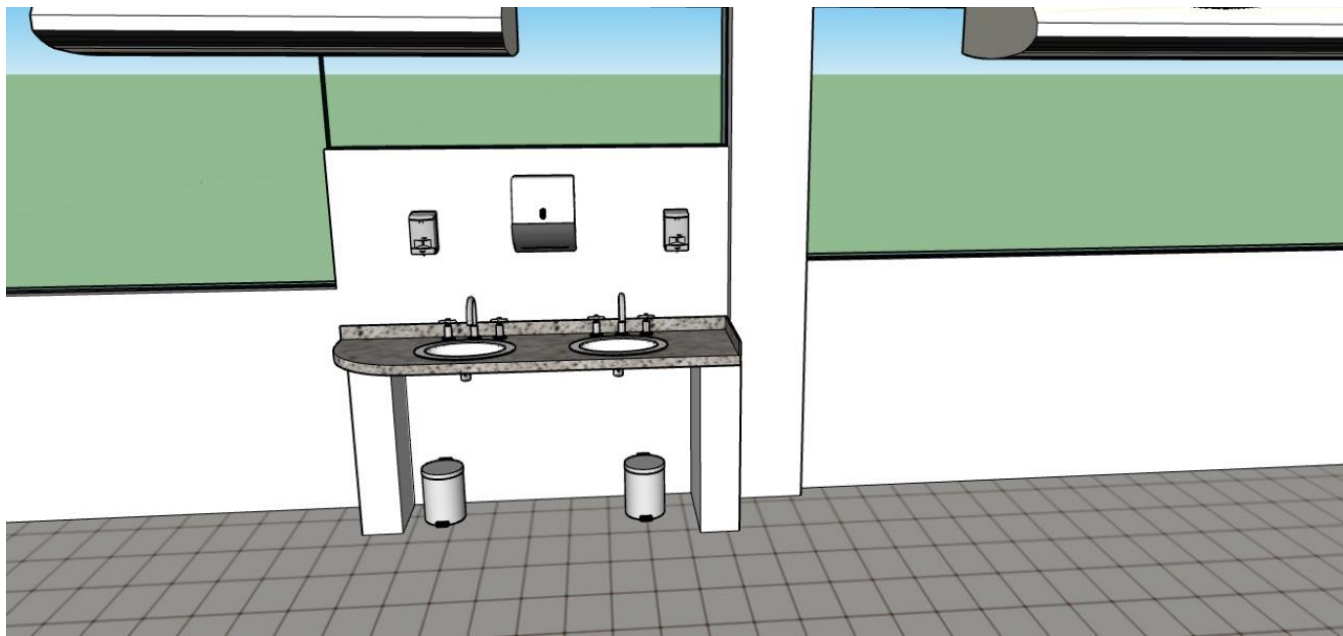
PROJETO FINAL DE CURSO 1 ESCOPO DO PROJETO



PROJETO FINAL DE CURSO 1 ESCOPO DO PROJETO



PROJETO FINAL DE CURSO 1 ESCOPO DO PROJETO



PROJETO FINAL DE CURSO 1 ESCOPO DO PROJETO

5. Plano Estrutural

