

Estudo Técnico Preliminar

1. Informações Básicas

Número do processo: 23354.003361/2022-17

2. Descrição da necessidade

Concessão onerosa de uso do espaço físico, com área total de 25,06 m², destinado a contratação de empresa especializada na exploração comercial de serviços de Cantina, sob o critério de MAIOR DESCONTO, sobre o cardápio SUGERIDO, com fornecimento de todo o material, equipamentos e serviços necessários para execução total do serviço, para atender a demanda do Instituto Federal Catarinense – Campus Santa Rosa do Sul

O contrato 08/2015, cuja o objeto é a concessão do espaço físico destinado a cantina, tem seu vencimento em Dezembro de 2022. Desta forma, tendo em vista que este é um serviço essencial para atender à demanda de alunos, servidores e visitantes na Unidade, faz se necessário a contratação de novo fornecedor.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Cristiano Antônio Pochmann
Direção Geral	Jorge Luis de Souza Mota

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Para o correto cumprimento da execução do objeto, o fornecedor deverá atender integralmente aos requisitos previstos no Termo de Referência bem como no Edital de licitação .

O contratado deverá assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica sobre a qualidade e especificações para a correta execução dos serviços.

O contratado deverá fornecer diretamente o objeto, não podendo transferir a responsabilidade pelo objeto demandado para nenhuma outra empresa ou instituição de qualquer natureza.

O espaço destinado à concessão de uso tem área de 25,06m² e terá valor mensal a ser pago pela CONCESSIONÁRIA, pelo uso do espaço público decorrente da cessão onerosa do imóvel (aluguel), de R\$ 525,00 (Quinhentos e vinte e cinco reais), acrescido de despesas como telefone, energia, água e taxa de lixo.

A forma de contratação proposta é a concessão de uso de espaço físico remunerado, para fins comerciais, através da modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo “MAIOR DESCONTO SOBRE O CARDÁPIO SUGERIDO, a qual consiste em um Contrato Administrativo onde o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particulares, para que o explore segundo a sua destinação específica, a qual encontra amparo na Lei nº 8.666/93, na Lei nº 6.120/74, na Lei nº 8.987/95 e no Decreto Lei nº 9.760/46 e demais legislações pertinentes.

O presente objeto pode ser definido por padrões de desempenho e qualidade razoáveis e objetivos, conforme exposto no parecer Plenário nº 01/2016/CNUDecorCGU/AGU, sendo, portanto, enquadrado como serviço comum para fins do disposto no § 1o do art. 2º do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

5. Levantamento de Mercado

O valor fixo do aluguel será de R\$ 525,00, conforme laudo anexo ao processo. O valor estimado dos itens foram feitos com base em pesquisa em lanchonetes, outras licitações de órgãos públicos e preços de Internet, conforme planilha anexa ao processo.

6. Descrição da solução como um todo

A prestação de serviços realizar-se-á mediante o fornecimento de lanches e refeições, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais quanto à produção, armazenamento e distribuição de refeições.

O serviço a ser prestado implica que toda a operacionalização e custos referentes a produção e pessoal sejam de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

A CONCESSIONÁRIA deverá manter na área destinada a cantina do Campus, pessoal necessário para as atividades de produção e distribuição de alimentos, bem como higiene de equipamentos, utensílios e da área concedida.

A prestação de serviços de fornecimento de refeições, envolvendo todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições, deverá estar de acordo com:

- a) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- b) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
- c) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pela clientela nas instalações da CONCEDENTE, bem como fornecimento do material de limpeza do tipo: detergente, álcool, panos descartáveis de limpeza, etc;
- e) Fica proibido o uso de utensílios de madeira.

A licitante vencedora deverá instalar e manter em funcionamento a cantina no espaço destinado para tal.

Os uniformes e EPIs serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

Elaborado um cardápio SUGERIDO a ser servido pela contratada orientações técnicas, anexo I do ETP) baseado no número de servidores, estudantes e comunidade que frequentam o Campus.

Item	Unidade	Descrição	Frequência de Oferta	Preço Unitário Máxim (R\$)
01	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango ou de peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g).	Diário	R\$ 7,98
02	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou de peru (20g),queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	R\$ 9,21
03	Unidade	Pão de queijo	Diário	R\$ 3,90
04	Unidade	Pão na chapa.	Diário	R\$ 4,25
05	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou de peru (20g) e queijo (20g)	Diário	R\$ 7,40
06	Unidade	Hamburguer assado	Diário	R\$ 8,77
07	Unidade	Pão quente- 1 pão frances(50g) com manteiga	Diário	R\$ 4,10
08	Unidade	Bruschetta	Diário	R\$ 4,40
09	Unidade	Pão de batata recheado	Diário	R\$ 6,27
10	Unidade	Bolo salgado	Diário	R\$ 7,70
11	Unidade	Torta Salgada.	Diário	R\$ 8,40
12	Unidade	Calzone	Diário	R\$ 9,33
13	Unidade 100g	Esfiha de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 6,97

14	Unidade 100g	Esfiha de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,00
15	Unidade 100g	Esfiha de pizza - massa assada com recheio de calabresa, peito de frango ou de peru, queijo, tomate e orégano (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 5,66
16	Unidade	Enroladinho Salsicha assado	Diário	R\$ 5,98
17	Unidade	Quiche - massa integral, recheios variados (brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes)	Diário	R\$ 6,63
18	Unidade	Muffin	Diário	R\$ 5,61
19	Unidade	Pastel assado de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,37
20	Unidade	Pastel assado de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 8,44
21	Unidade	Pastel assado integral de palmito – massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,23
22	Unidade	Pastel assado integral de vegetariano - massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,57
23	Unidade	Pastel assado integral de ricota e tomate seco - massa assada integral com recheio de queijo minas ou ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,57
24	Unidade	Empada	Diário	R\$ 7,16
25	Unidade	Bolinho de carne assado	Diário	R\$ 7,76
26	Unidade	Rosca de Polvilho	Diário	R\$ 7,37
27	Unidade	Bolo de milho/cacau/laranja/outras sabores	Diário	R\$ 5,08
28	Unidade	Bolo Integral	Diário	R\$ 5,08

29	Unidade	Cuca	Diário	R\$ 6,11
30	Unidade	Palitos de queijo	Diário	R\$ 6,17
31	Unidade	Sequinhos	Diário	R\$ 3,85
32	Pacote 60g	Biscoito caseiro (diversos sabores: fubá,	Diário	R\$ 5,32
33	Pacote de 60 g	Biscoito salgado Integral	Diário	R\$ 5,34
34	Unidade	Snacks Orgânico	Diário	R\$ 8,23
35	Unidade	Biscoito de arroz	Diário	R\$ 9,11
36	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvilho de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) -panqueca de 100g	Diário	R\$ 7,30
37	Unidade	Crepioca	Diário	R\$ 9,00
38	Unidade	Panqueca de banana	Diário	R\$ 9,17
39	Unidade	Pão de queijo de frigideira	Diário	R\$ 8,10
40	Unidade	Pipoca(feita no local)	Diário	R\$ 5,17

41	Unidade	Torrada	Diário	R\$ 6,13
42	Unidade	Crepes	Diário	R\$ 12,63
43	Unidade	Mini pizza	Diário	R\$ 6,59
44	Unidade	Pamonha	Diário	R\$7,61
45	Unidade	Espetinho de carne/frango/vegetais assados	Diário	R\$ 7,00
46	Unidade	Espiga de milho verde cozida	Diário	R\$ 5,00
47	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas(mínimo: laranja, banana, mamão,maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	Diário	R\$ 5,69
48	Porção	Frutas in natura (da época) - porção de dois tipos de frutas da estação, podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera,goiaba, caqui entre outras	Diário	R\$ 7,04
49	Copo 170gr	Iogurte Natural	Diário	R\$ 6,11
50	Garrafa de 180ml	Iogurte sabores diversos	Diário	R\$ 6,62
51	Unidade	Sorvete em porção individual	Diário	R\$ 4,94
52	Unidade	Picolés	Diário	R\$ 4,12

53	Garrafa de 80g	Leite Fermentado Espetinho de queijo assado	Diário	R\$ 2,32
54	Unidade	Espetinho de queijo assado	Diário	R\$ 5,66
55	Unidade	Bombom, chocolate variado com no mínimo 30% de cacau	Diário	R\$ 4,23
56	Unidade	Doce de leite em tablete	Diário	R\$ 7,65
57	Unidade	Pé de Moça	Diário	R\$ 3,49
58	Unidade	Pé de Moleque	Diário	R\$ 3,82
59	Unidade	Torrone	Diário	R\$ 3,03
60	Unidade	Paçoca sem cobertura	Diário	R\$ 1,61
61	Unidade	Bananada	Diário	R\$ 3,61
62	Unidade	Doce de abóbora	Diário	R\$ 4,25
63	Unidade	Cocada	Diário	R\$ 3,96

64	Unidade	Queijada	Diário	R\$ 5,09
65	Unidade	Goiabada	Diário	R\$ 4,48
66	Unidade	Palha italiana	Diário	R\$ 7,92
67	Unidade	Porção individual de canjica	Diário	R\$ 6,82
68	Unidade 50 gr	Mix de oleaginosas	Diário	R\$ 7,15
69	Porção 100gr	Frutas Desidratadas	Diário	R\$ 9,27
70	Pacote 40gr	Chips de banana/maça/damasco/mandioca	Diário	R\$ 10,18
71	Unidade	Porção individual de granola	Diário	R\$ 8,02
72	Unidade	Barra de Proteína	Diário	R\$ 12,63
73	Unidade	Barra de Cereal, preferencialmente sem açúcar	Diário	R\$ 4,36
74	Copo de 300ml	Suco de fruta polpa-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 8,09
75	Copo de 300ml	Suco de Laranja Natural-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,63
76	Copo de 300ml	Suco de Limão Natural-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,30

77	Copo de 300ml	Suco de Uva Integral-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,22
78	Copo de 300ml	Vitamina de frutas-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 6,78
79	Garrafa de 180ml	Bebida láctea de Frutas	Diário	R\$ 5,15
80	Copo de 300ml	Leite	Diário	R\$ 5,22
81	Copo de 180ml	Café com leite pequeno(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 3,83
82	Copo de 280ml	Café com leite médio(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 6,27
83	Copo de 180ml	Café coado pequeno- Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 4,25
84	Copo de 280ml	Café coado médio- Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 5,30
85	Copo de 180ml	Capuccino	Diário	R\$ 8,42
86	Copo de 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,97
87	Copo de 280ml	Chocolate quente ou frio médio(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado.Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 8,30
88	Caixa de 200ml	Bebidas a base de soja	Diário	R\$ 7,09

89	Garrafa de 500ml	Água sem gás	Diário	R\$ 3,97
90	Garrafa de 500ml	água com gás	Diário	R\$ 4,26
91	Caixa de 200ml	água de Coco	Diário	R\$ 4,78
92	Copo de 180ml	Chá- Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 3,16
Valor total estimado				R\$ 587,08

Orientações à CESSIONÁRIA:

1. Os alimentos e preparações oferecidos na cantina deverão também atender às especificidades dos alunos vegetarianos daqueles com necessidades nutricionais 31/08/2020 específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância à lactose, alergia à proteína do leite.

2. A CESSIONÁRIA deverá utilizar pouca quantidade de sal, açúcar e/ou gordura no preparado dos alimentos a serem comercializados. Não devem ser utilizados temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos no preparo dos alimentos a serem comercializados. Deve ser evitada a utilização de maionese e/ou margarina no preparo dos alimentos a serem comercializados.

3. As bebidas preparadas pela CESSIONÁRIA deverão ser elaboradas e servidas sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagens próprias, para consumo opcional pelos usuários.

4. A CESSIONÁRIA deverá informar aos usuários as preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten (presente no trigo, aveia, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados) por meio de placas informativas e de orientação pelo próprio cantineiro, com o dever de informação, previsto na Constituição Federal (art. 5., XIV) e no Código de Defesa do Consumidor - CDC consi um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado.

A Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os riscos nutricionais à clientela atendida e indo a encontro das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

8. Estimativa do Valor da Contratação

O valor fixo do aluguel será de R\$ 525,00, conforme laudo anexo ao processo. O valor estimado dos itens estão na tabela

abaixo:

Item	Unidade	Descrição	Frequência de Oferta	Preço Unitário Máxim
01	Unidade	Sanduíche Natural - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão sírio (50g) com peito de frango ou de peru (20g), queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g).	Diário	R\$ 7,98
02	Unidade	Sanduíche Natural Integral - 2 fatias de pão de forma tradicional integral (50g) com peito de frango ou de peru (20g),queijo (20g), alface (15g) e tomate (20g)	Diário	R\$ 9,21
03	Unidade	Pão de queijo	Diário	R\$ 3,90
04	Unidade	Pão na chapa.	Diário	R\$ 4,25
05	Unidade	Misto quente - 2 fatias de pão de forma tradicional ou pão francês (50g) com peito de frango ou de peru (20g) e queijo (20g)	Diário	R\$ 7,40
06	Unidade	Hamburguer assado	Diário	R\$ 8,77
07	Unidade	Pão quente- 1 pão frances(50g) com manteiga	Diário	R\$ 4,10
08	Unidade	Bruschetta	Diário	R\$ 4,40
09	Unidade	Pão de batata recheado	Diário	R\$ 6,27
10	Unidade	Bolo salgado	Diário	R\$ 7,70
11	Unidade	Torta Salgada.	Diário	R\$ 8,40

12	Unidade	Calzone	Diário	R\$ 9,33
13	Unidade 100g	Esfiha de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 6,97
14	Unidade 100g	Esfiha de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,00
15	Unidade 100g	Esfiha de pizza - massa assada com recheio de calabresa, peito de frango ou de peru, queijo, tomate e orégano (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 5,66
16	Unidade	Enroladinho Salsicha assado	Diário	R\$ 5,98
17	Unidade	Quiche - massa integral, recheios variados (brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito e legumes)	Diário	R\$ 6,63
18	Unidade	Muffin	Diário	R\$ 5,61
19	Unidade	Pastel assado de frango - massa assada com recheio de frango desfiado (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,37
20	Unidade	Pastel assado de carne - massa assada com recheio de carne moída (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 8,44
21	Unidade	Pastel assado integral de palmito – massa assada integral com recheio de palmito (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,23
22	Unidade	Pastel assado integral de vegetariano - massa assada integral com recheio de legumes (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,57
23	Unidade	Pastel assado integral de ricota e tomate seco - massa assada integral com recheio de queijo minas ou ricota e tomate seco (recheio mínimo de 60g)	Diário	R\$ 7,57
24	Unidade	Empada	Diário	R\$ 7,16
25	Unidade	Bolinho de carne assado	Diário	R\$ 7,76
26	Unidade	Rosca de Polvilho	Diário	R\$ 7,37

27	Unidade	Bolo de milho/cacau/laranja/outros sabores	Diário	R\$ 5,08
28	Unidade	Bolo Integral	Diário	R\$ 5,08
29	Unidade	Cuca	Diário	R\$ 6,11
30	Unidade	Palitos de queijo	Diário	R\$ 6,17
31	Unidade	Sequinhos	Diário	R\$ 3,85
32	Pacote 60g	Biscoito caseiro (diversos sabores: fubá,	Diário	R\$ 5,32
33	Pacote de 60 g	Biscoito salgado Integral	Diário	R\$ 5,34
34	Unidade	Snacks Orgânico	Diário	R\$ 8,23
35	Unidade	Biscoito de arroz	Diário	R\$ 9,11
36	Unidade	Tapioca - panqueca de tapioca/polvilho de diferentes recheios: queijo; banana e mel; banana com canela; ricota, tomate e orégano; e de ovo mexido) -panqueca de 100g	Diário	R\$ 7,30
37	Unidade	Crepioca	Diário	R\$ 9,00
38	Unidade	Panqueca de banana	Diário	R\$ 9,17
39	Unidade	Pão de queijo de frigideira	Diário	R\$ 8,10

40	Unidade	Pipoca(feita no local)	Diário	R\$ 5,17
41	Unidade	Torrada	Diário	R\$ 6,13
42	Unidade	Crepes	Diário	R\$ 12,63
43	Unidade	Mini pizza	Diário	R\$ 6,59
44	Unidade	Pamonha	Diário	R\$7,61
45	Unidade	Espetinho de carne/frango/vegetais assados	Diário	R\$ 7,00
46	Unidade	Espiga de milho verde cozida	Diário	R\$ 5,00
47	Copo 300ml	Salada de frutas - diversas frutas(mínimo: laranja, banana, mamão,maçã, abacaxi, com canela e sem adicional de açúcar)	Diário	R\$ 5,69
48	Porção	Frutas in natura (da época) - porção de dois tipos de frutas da estação, podendo ser: maçã, banana, vergamota, ameixa, pêssego, pera,goiaba, caqui entre outras	Diário	R\$ 7,04
49	Copo 170gr	Iogurte Natural	Diário	R\$ 6,11
50	Garrafa de 180ml	Iogurte sabores diversos	Diário	R\$ 6,62
		Sorvete em porção individual		R\$ 4,94

51	Unidade		Diário	
52	Unidade	Picolés	Diário	R\$ 4,12
53	Garrafa de 80g	Leite Fermentado Espetinho de queijo assado	Diário	R\$ 2,32
54	Unidade	Espetinho de queijo assado	Diário	R\$ 5,66
55	Unidade	Bombom, chocolate variado com no mínimo 30% de cacau	Diário	R\$ 4,23
56	Unidade	Doce de leite em tablete	Diário	R\$ 7,65
57	Unidade	Pé de Moça	Diário	R\$ 3,49
58	Unidade	Pé de Moleque	Diário	R\$ 3,82
59	Unidade	Torrone	Diário	R\$ 3,03
60	Unidade	Paçoca sem cobertura	Diário	R\$ 1,61
61	Unidade	Bananada	Diário	R\$ 3,61
62	Unidade	Doce de abóbora	Diário	R\$ 4,25

63	Unidade	Cocada	Diário	R\$ 3,96
64	Unidade	Queijada	Diário	R\$ 5,09
65	Unidade	Goiabada	Diário	R\$ 4,48
66	Unidade	Palha italiana	Diário	R\$ 7,92
67	Unidade	Porção individual de canjica	Diário	R\$ 6,82
68	Unidade 50 gr	Mix de oleaginosas	Diário	R\$ 7,15
69	Porção 100gr	Frutas Desidratadas	Diário	R\$ 9,27
70	Pacote 40gr	Chips de banana/maça/damasco/mandioca	Diário	R\$ 10,18
71	Unidade	Porção individual de granola	Diário	R\$ 8,02
72	Unidade	Barra de Proteína	Diário	R\$ 12,63
73	Unidade	Barra de Cereal, preferencialmente sem açúcar	Diário	R\$ 4,36
74	Copo de 300ml	Suco de fruta polpa-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 8,09

75	Copo de 300ml	Suco de Laranja Natural-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,63
76	Copo de 300ml	Suco de Limão Natural-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,30
77	Copo de 300ml	Suco de Uva Integral-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,22
78	Copo de 300ml	Vitamina de frutas-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 6,78
79	Garrafa de 180ml	Bebida láctea de Frutas	Diário	R\$ 5,15
80	Copo de 300ml	Leite	Diário	R\$ 5,22
81	Copo de 180ml	Café com leite pequeno(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 3,83
82	Copo de 280ml	Café com leite médio(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 6,27
83	Copo de 180ml	Café coado pequeno- Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 4,25
84	Copo de 280ml	Café coado médio- Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 5,30
85	Copo de 180ml	Capuccino	Diário	R\$ 8,42
86	Copo de 180ml	Chocolate quente ou frio pequeno(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 7,97
87	Copo de 280ml	Chocolate quente ou frio médio(com leite semidesnatado)-Observação: não adoçado.Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 8,30

88	Caixa de 200ml	Bebidas a base de soja	Diário	R\$ 7,09
89	Garrafa de 500ml	Água sem gás	Diário	R\$ 3,97
90	Garrafa de 500ml	água com gás	Diário	R\$ 4,26
91	Caixa de 200ml	água de Coco	Diário	R\$ 4,78
92	Copo de 180ml	Chá- Observação: não adoçado. Dispor de açúcar refinado, açúcar mascavo e adoçante a parte	Diário	R\$ 3,16
Valor total estimado				R\$ 587,08

Orientações à CESSIONÁRIA:

1. Os alimentos e preparações oferecidos na cantina deverão também atender às especificidades dos alunos vegetarianos daqueles com necessidades nutricionais 31/08/2020 específicas, tais como a doença celíaca, diabetes, hipertensão e intolerância à lactose, alergia à proteína do leite.

2. A CESSIONÁRIA deverá utilizar pouca quantidade de sal, açúcar e/ou gordura no preparado dos alimentos a serem comercializados. Não devem ser utilizados temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos no preparo dos alimentos a serem comercializados. Deve ser evitada a utilização de maionese e/ou margarina no preparo dos alimentos a serem comercializados.

3. As bebidas preparadas pela CESSIONÁRIA deverão ser elaboradas e servidas sem adição de açúcar ou adoçantes, os quais devem ser disponibilizados em sachês ou embalagens próprias, para consumo opcional pelos usuários.

4. A CESSIONÁRIA deverá informar aos usuários as preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten (presente no trigo, cevada, malte e centeio e/ou seus derivados) por meio de placas informativas e de orientação pelo próprio cantineiro. O direito à informação, previsto na Constituição Federal (art. 5., XIV) e no Código de Defesa do Consumidor - CDC consiste em um direito constitucional básico do consumidor e deve ser respeitado.

A Instituição prima pela oferta de um cardápio saudável, minimizando os riscos nutricionais à clientela atendida e indo a encontro das diretrizes do Programa Nacional de Alimentação Escolar (PNAE).

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Não haverá parcelamento da Solução.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Essa Contratação não tem interdependência com outra.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Essa Contratação está alinhada ao planejamento da Instituição.

12. Resultados Pretendidos

O Objetivo da contratação é o de garantir refeições com preços/custos acessíveis, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas à comunidade escolar e visitantes do IFC, contribuindo assim com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica. Também, é objetivo complementar as necessidades básicas de alimentação da comunidade acadêmica, durante e nos intervalos das principais refeições.

13. Providências a serem Adotadas

Após a realização do certame, será assinado um termo de concessão e será devidamente fiscalizado por servidor nomeado para Administração.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Não há.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

Favorável

16. Responsáveis

Favorável

CRISTIANO ANTÔNIO POCHMANN
Diretor de Ensino Pesquisa e Extensão

Favoravel

MOACIR DUTRA DA SILVA
Coordenador SISAE

Favorável

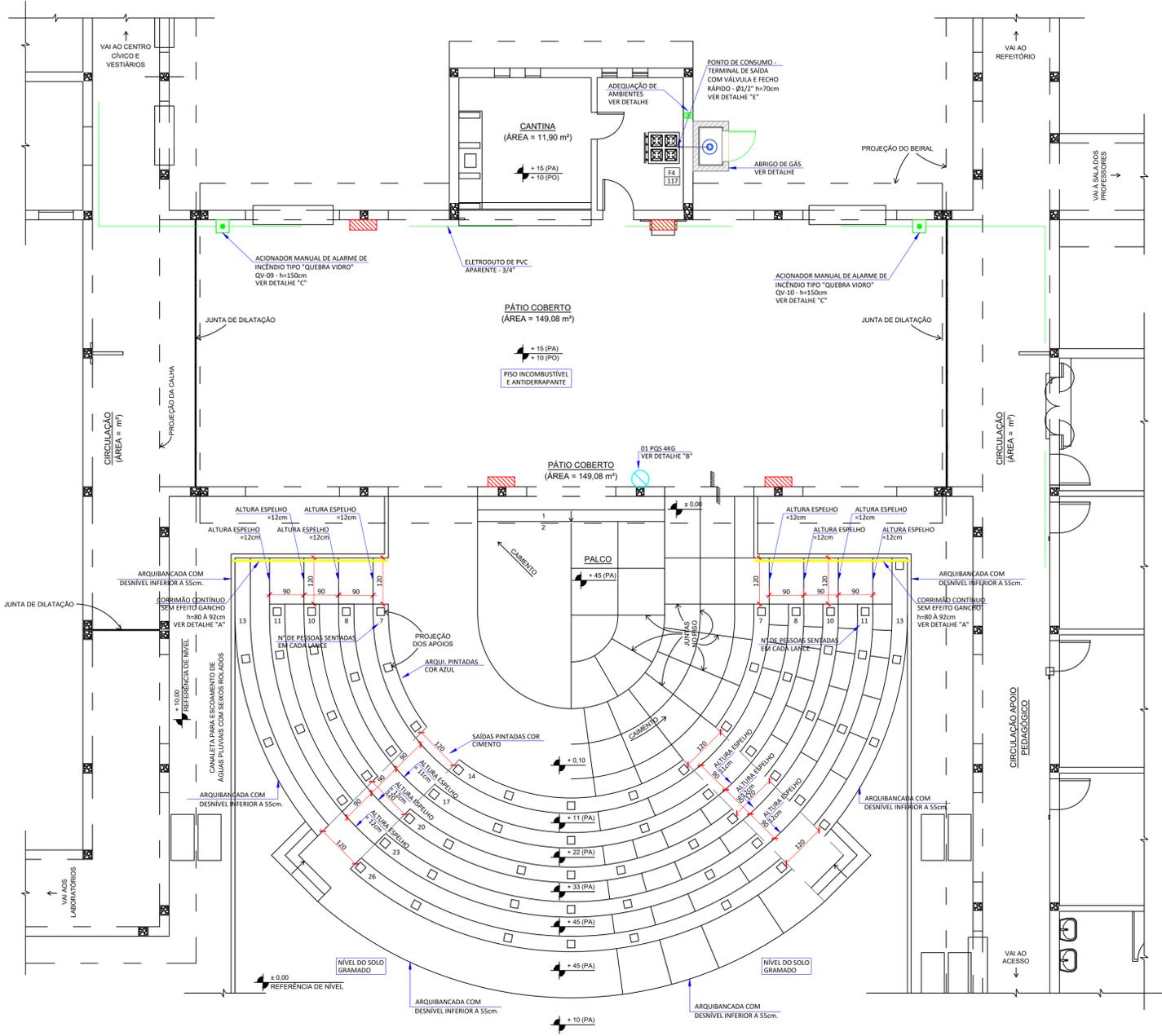
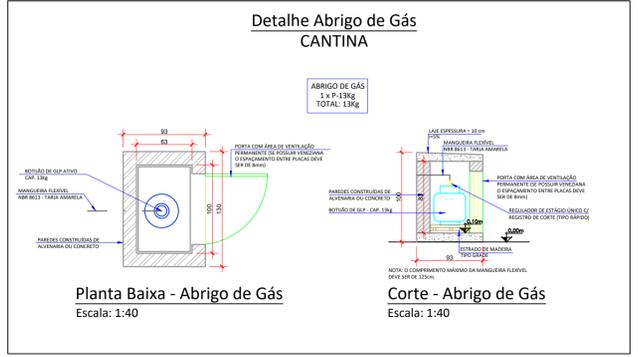
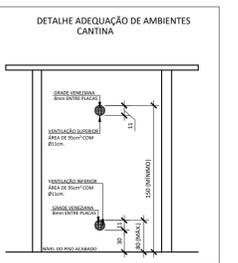
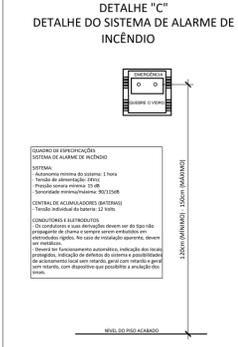
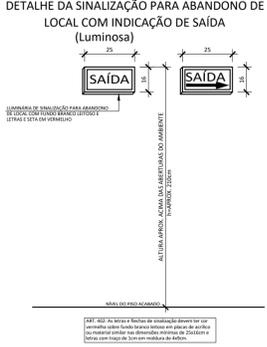
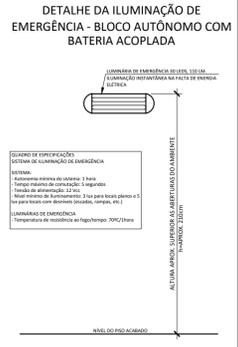
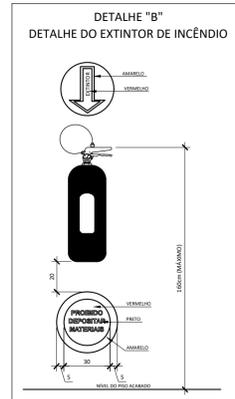
FLAVIO JOSE PETTENON
Diretor de Administração e Planejamento

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 - PREVENTIVO_IFC_Zona_02_Escolar_Santa_Rosa_do_Sul_27_36.pdf (595.46 KB)

**Anexo I -
PREVENTIVO_IFC_Zona_02_Escolar_Santa_Rosa_do_S
pdf**



LEGENDA

- Extintor de Incêndio de Pó Químico - (PQS).
- Luminária autônoma para iluminação de emergência, com 2 lâmpadas fluorescentes compactas de 8W (600 lúmens), com autonomia de 2 horas, fixada na parede a 210cm do piso.
- Acionador manual de alarme de incêndio, do tipo "QUEBRE O VIDRO E APERTE O BOTÃO", com sirene incorporada, instalado a 150cm do piso.
- Eletroduto de PVC anti-chamas aparente com cabo 2,5mm².
- Ponto de consumo do gás para "Fogão Residencial 4 bocas c/ forno" - Terminal de saída com válvula e fecho rápido Ø1/2".

- ### APROVAÇÕES:
- O BLOCO FARÁ USO DE GLP
 - EDIFICAÇÃO MISTA DE RISCO "LEVE" (ZONA 02 - ESCOLAR)
 - A EDIFICAÇÃO NÃO FARÁ USO NEM ARMAZENAMENTO DE EXPLOSIVOS, LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS E ARTEFATOS PIROTÉCNICOS.

NOTA: IN 008/DAT/CBMS - Instalações de Gás Combustível (GLP E GN)

Seção I
Recipientes em Abrigo de GLP

Art. 14. A localização de recipientes em Abrigo de GLP deve possuir:

- cabine de proteção simples:
 - com paredes construídas em concreto ou alvenaria (blocos maciços ou vazados);
 - externa à edificação;
 - em local de fácil acesso;
 - em cota igual ou superior ao nível do piso circundante;
- em seu interior:
 - regulador de pressão adequado ao tipo de aparelho de queima; e
 - registro de corte (tipo fecho rápido) do fornecimento de gás.

Art. 15. A potência máxima permitida para Abrigos de GLP é de até:

- 17 kcal/min para P-13, com no máximo 2 recipientes (um ativo e um reserva);
- 187 kcal/min para P-45, com no máximo 2 recipientes (um ativo e um reserva);
- 373 kcal/min para P-45 com no máximo 2 recipientes ativos (sem reserva).

Parágrafo único. O somatório da potência de todos os aparelhos a gás, conectados à rede alimentada pelo Abrigo de GLP, não pode ultrapassar os valores acima.

Art. 16. Quando houver mais de uma unidade consumidora, podem ser instalados até 6 recipientes de 13 kg, em Abrigos de GLP individuais, agrupados, podendo ser instalado um Abrigo sobre o outro em duas fileiras.

Parágrafo único. Neste caso deve ser previsto, em cada Abrigo de GLP, a numeração de cada unidade consumidora.

Art. 17. Admite-se o fornecimento de GLP por recipiente de 13 kg até o 2º pavimento das edificações.

Planta Baixa - Pátio Coberto
Escala: 1:75
A: 171,35 m²

ELOISA PANATTO		PRÓPRIETÁRIO	
- QUALQUER ALTERAÇÃO NO PROJETO SOMENTE SERÁ PERMITIDA SE AUTORIZADA POR ESCRITO PELO RESPONSÁVEL TÉCNICO.			
02	ALTERAÇÕES SOLICITADAS PELO CBMSC	05/07/2019	ELOISA
01	COBERTURA NO ANTI-TEATRO / ABRIGO DE GLP NA CANTINA	30/04/2019	ELOISA
00	PPCI APROVADO SOB PROTOCOLO Nº 25824	24/06/2015	ELOISA
Nº	DESCRIÇÃO	DATA REV.	RESP.
QUADRO DE REVISÕES			
EMITENTE:		RESPONSABILIDADE TÉCNICA:	
STECKERT ENGENHARIA		ELOISA PANATTO ENGENHEIRA CIVIL CREA Nº 099593-7	
RUA FREI GREGÓRIO DAL MONT - Nº 1630 BAIRRO CENTRO - TURVO/ SC FONE: (48) 3525 0336 / 99832 0381 E-MAIL: projetosturvo@gmail.com			
CLIENTE:			
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - CAMPUS SANTA ROSA DO SUL RUA DAS ROSAS, S/N - BAIRRO VILA NOVA - SANTA ROSA DO SUL - SC			
FINALIDADE	PROJETO PREVENTIVO DE INCÊNDIO	DIMENSÕES	841 x 594 mm
DATA INICIAL	09/10/2014	DESENHO	Mariane
ARQUIVO	PREVENTIVO_IFC_Zona_02_Escolar_Santa_Rosa_do_Sul.dwg	ESCALA	INDICADA
DESCRIÇÃO:	PLANTA BAIXA - Pátio Coberto/ Anfiteatro DETALHES/LEGENDA		
		PREV 27/36	