

PREGÃO ELETRÔNICO

90625/2025

CONTRATANTE (UASG)

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna (158125)

DADOS PARA CONTATO

E-mail: compras.luzerna@ifc.edu.br

Telefone/WhatsApp Business:: (49) 3523-4312

OBJETO

Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 362.300,00 (trezentos e sessenta e dois mil e trezentos reais)

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 17/12/2025 às 8h (horário de Brasília)

CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

Menor preço por grupo

MODO DE DISPUTA:

Aberto

TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO





Sumário

1. DO OBJETO.....	3
2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO.....	3
3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO.....	4
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.....	4
5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA.....	6
6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES	8
7. DA FASE DE JULGAMENTO.....	10
8. DA FASE DE HABILITAÇÃO.....	12
9. DO TERMO DE CONTRATO.....	14
10. DOS RECURSOS.....	15
11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES.....	15
12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO.....	17
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	18



Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025
(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

Torna-se público que o Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Luzerna, por meio da Coordenação de Licitações e Contratos, sediado na Rua Vigário Frei João, 550 – Centro – Luzerna – SC, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna**, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por **02 itens**, conforme tabela constante no Termo de Referência/Projeto Básico, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

1.4. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL, “SIASG” OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste aviso e seus anexos.

1.5. As propostas enviadas pela opção “enviar anexo”, DEVEM ser apresentadas conforme descrição neste Termo de Referência, sobre pena de desclassificação, caso não atendam ao edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

2.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.6. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021, para o agricultor familiar,



o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006 e do Decreto n.º 8.538, de 2015.

2.7. Não poderão disputar esta licitação:

2.7.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.7.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

2.7.3. sociedades cooperativas;

2.7.4. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

2.7.5. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.7.6. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.7.7. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.7.8. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.7.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.7.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.8. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

2.9. O impedimento de que trata o item 3.10.7 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DO ORÇAMENTO ESTIMADO SIGILOSO

3.1. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

4.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

4.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 8.1.1 e 8.14.1 deste Edital.



4.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

4.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

4.4.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

4.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

4.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

4.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.6. No caso das empresas que foram beneficiadas pela Lei nº 12.546, de 2011, as propostas de preços deverão ser apresentadas com as alíquotas em vigor, nos termos da Lei nº 14.973, de 2024, aplicáveis para o ano de apresentação da proposta.

4.6.1. A pedido da empresa contratada, o preço do contrato poderá ser revisto, nos termos do art. 134 c/c art. 136, I, da Lei nº 14.133, de 2021, após efetiva majoração das alíquotas, conforme regime de transição previsto no art. 9ºA e 9º-B da Lei nº 12.546, de 2011, com a redação dada pela Lei nº 14.973, de 2024.

4.7. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

4.7.1. No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

4.7.2. Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa.

4.8. Não poderá se beneficiar do tratamento jurídico diferenciado estabelecido nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123, de 2006, a pessoa jurídica:

4.8.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

4.8.2. que seja filial, sucursal, agência ou representação, no País, de pessoa jurídica com sede no exterior;

4.8.3. de cujo capital participe pessoa física que seja inscrita como empresário ou seja sócia de outra empresa que receba tratamento jurídico diferenciado nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.8.4. cujo titular ou sócio participe com mais de 10% (dez por cento) do capital de outra empresa não beneficiada pela Lei Complementar nº 123, de 2006, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.8.5. cujo sócio ou titular seja administrador ou equiparado de outra pessoa jurídica com fins lucrativos, desde que a receita bruta global ultrapasse o limite de que trata o inciso II do art. 3º da referida lei;

4.8.6. constituída sob a forma de cooperativas, salvo as de consumo;



4.8.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

4.8.8. que exerça atividade de banco comercial, de investimentos e de desenvolvimento, de caixa econômica, de sociedade de crédito, financiamento e investimento ou de crédito imobiliário, de corretora ou de distribuidora de títulos, valores mobiliários e câmbio, de empresa de arrendamento mercantil, de seguros privados e de capitalização ou de previdência complementar;

4.8.9. resultante ou remanescente de cisão ou qualquer outra forma de desmembramento de pessoa jurídica que tenha ocorrido em um dos 5 (cinco) anos-calendário anteriores;

4.8.10. constituída sob a forma de sociedade por ações.

4.8.11. cujos titulares ou sócios guardem, cumulativamente, com o contratante do serviço, relação de pessoalidade, subordinação e habitualidade.

4.9. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

4.10. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

4.11. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

4.12. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

4.13. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

4.13.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

4.13.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

4.14. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

4.14.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

4.14.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

4.15. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

4.16. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

4.17. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

5. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:



- 5.1.1. valor unitário e total do item, expresso em reais, com no máximo duas casas decimais após a vírgula.
- 5.1.2. Quantidade total de unidades fixadas no Termo de Referência para cada item
- 5.1.3. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência
- 5.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 5.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.
- 5.3. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS DO GOVERNO FEDERAL, "SIASG" OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste aviso e seus anexos.
- 5.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 5.5. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 5.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.
- 5.6.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.
- 5.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 5.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.
- 5.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
- 5.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.
- 5.11. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;
- 5.12. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;
- 5.13. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.
- 5.14. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.



6. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

- 6.1.** A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 6.2.** Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.
- 6.3.** Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
- 6.3.1.** A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 6.3.2.** A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 6.4.** O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
- 6.5.** O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão e os licitantes.
- 6.6.** Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 6.7.** O lance deverá ser ofertado pelo **VALOR UNITÁRIO DO ITEM**
- 6.8.** Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
- 6.9.** O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 6.10.** O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser **de R\$ 0,25 (vinte e cinco centavos)**.
- 6.11.** O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.
- 6.12.** O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.
- 6.13.** Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o **modo de disputa “aberto”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.
- 6.13.1.** A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
- 6.13.2.** A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
- 6.13.3.** Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste edital, quando for o caso.
- 6.13.4.** Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.
- 6.13.5.** Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.



- 6.14.** Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.
- 6.15.** Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 6.16.** Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
- 6.17.** No caso de desconexão com o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
- 6.18.** Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
- 6.19.** Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.
- 6.20.** Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133, de 2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.
- 6.20.1.** Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência (art. 5º, §9º, I, do Decreto nº 8538, de 2015).
- 6.20.2.** O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pela fornecedora classificada em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.
- 6.20.3.** Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 6.20.4.** A licitante mais bem classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 6.20.5.** Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 10% (dez por cento), caso se trate de uma concorrência, ou de até 5% (cinco por cento), caso se trate de um pregão, na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 6.20.6.** No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.
- 6.20.7.** A obtenção do benefício a que se refere o item anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.
- 6.21.** Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.



6.22. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

6.22.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

6.22.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

6.22.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

6.22.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304, de 2024.

6.22.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

6.22.2.1. empresas brasileiras;

6.22.2.2. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

6.22.2.3. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

6.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

6.24.1. Tratando-se de licitação em grupo, a contratação posterior de item específico do grupo exigirá prévia pesquisa de mercado e demonstração de sua vantagem para o órgão ou a entidade e serão observados como critério de aceitabilidade os preços unitários máximos definidos no Termo de Referência.

6.24.2. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

6.24.3. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.24.4. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

6.24.5. O Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada (**Anexo II – Modelo de Proposta de Preços**), acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

6.24.6. É facultado ao Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

6.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA FASE DE JULGAMENTO

7.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 2.7 do edital,



especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1. SICAF;

7.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portal.datransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

7.1.3. Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal (Cadin) (<https://cadin.pgfn.gov.br/#/home>), que será consultado no CNPJ da empresa licitante e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante

7.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

7.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

7.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

7.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação.

7.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

7.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão verificará se o licitante faz jus ao benefício aplicado.

7.5.1. Caso o licitante não venha a comprovar o atendimento dos requisitos para fazer jus ao benefício da margem de preferência, as propostas serão reclassificadas, para fins de nova aplicação da margem de preferência.

7.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.

7.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

7.7.1. conter vícios insanáveis;

7.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

7.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

7.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

7.7.6. Apresentar proposta ou lance com valores superiores ao estimado e não aceitar a negociação para valores iguais ou inferiores aos valores de referência, constantes do item 1.1 do Termo de Referência

7.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.



7.9. A inexecuibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, que comprove:

7.9.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

7.9.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

7.10. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.11. Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços elaborada pela Administração, o licitante classificado em primeiro lugar será convocado para apresentar Planilha por ele elaborada, com os respectivos valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

7.12. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;

7.12.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;

7.12.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

7.13. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.14. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação realizará a verificação da observância da proposta classificada provisoriamente em primeiro lugar quanto aos custos unitários mínimos relevantes estabelecidos pela Administração, além dos demais aspectos ligados à conformidade da proposta ao objeto licitado e à compatibilidade do preço.

7.15. O pregoeiro/agente de contratação/comissão de contratação concederá o prazo de no mínimo **duas horas** para readequação da proposta quando esta não observar os custos unitários mínimos relevantes, sob pena de desclassificação, na forma da Instrução Normativa nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8. DA FASE DE HABILITAÇÃO

8.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

8.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

8.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

8.4. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia

8.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133/2021.



- 8.6.** Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.
- 8.7.** Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.
- 8.8.** O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.
- 8.9.** Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
- 8.10.** O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado exclusivamente através do e-mail infraestrutura.luzerna@ifc.edu.br ou Telefone/WhatsApp Business: (49) 3523-4321., de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes. Ao realizar a vistoria deverá preencher o documento que consta no **Anexo III**, para apresentar na fase de habilitação
- 8.11.** Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme o **Anexo III, para apresentar na fase de habilitação**
- 8.12.** A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.
- 8.12.1.** Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.
- 8.13.** É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 8.13.1.** A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 8.14.** A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.
- 8.14.1.** Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.
- 8.14.2.** Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022.
- 8.15.** A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.
- 8.15.1.** Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.
- 8.15.2.** Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.



8.16. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.13.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **02(duas) horas**, para:

8.16.1. a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

8.16.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

8.16.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

8.16.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

8.17. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

8.18. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.19. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.14.1.

8.20. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

8.21. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

8.22. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

9. DO TERMO DE CONTRATO

9.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

9.2. O adjudicatário terá o prazo de 5(cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5(cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5(cinco) dias úteis; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5(cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

9.4. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

9.4.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 14.133, de 2021;

9.4.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;



9.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

9.5. Os prazos dos itens 9.2 e 9.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

9.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o **Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin** e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

9.7.1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

10. DOS RECURSOS

10.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

10.2. O prazo recursal é de **3 (três) dias úteis**, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

10.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

10.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

10.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer **não será inferior a 10 (dez) minutos**.

10.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

10.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

10.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

10.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no **prazo de 3 (três) dias úteis**, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no **prazo de 10 (dez) dias úteis**, contado do recebimento dos autos.

10.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

10.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

10.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

10.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico **www.gov.br/pncp**.

11. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

11.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

11.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

11.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:



- 11.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- 11.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- 11.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- 11.1.2.4. deixar de apresentar amostra;
- 11.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.
- 11.1.3.** não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- 11.1.4.** recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;
- 11.1.5.** apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;
- 11.1.6.** fraudar a licitação;
- 11.1.7.** comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:
 - 11.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
 - 11.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;
 - 11.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.
- 11.1.8.** praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;
- 11.1.9.** praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n.º 12.846, de 2013.
- 11.2.** Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:
 - 11.2.1.** advertência;
 - 11.2.2.** multa;
 - 11.2.3.** impedimento de licitar e contratar e
 - 11.2.4.** declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.
- 11.3.** Na aplicação das sanções serão considerados:
 - 11.3.1.** a natureza e a gravidade da infração cometida;
 - 11.3.2.** as peculiaridades do caso concreto;
 - 11.3.3.** as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
 - 11.3.4.** os danos que dela provierem para a Administração Pública;
 - 11.3.5.** a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 11.4.** A multa será recolhida no prazo máximo de **10(dez) dias úteis**, a contar da comunicação oficial.
 - 11.4.1.** Para as infrações previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
 - 11.4.2.** Para as infrações previstas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 11.5.** As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.



11.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

11.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

11.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 11.1.5, 11.1.6, 11.1.7, 11.1.8 e 11.1.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 11.1.1, 11.1.2 e 11.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133, de 2021.

11.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 11.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022.

11.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

11.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

11.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

11.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

11.15. Para a garantia da ampla defesa e contraditório dos licitantes, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

11.15.1. Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no Sicafe serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

12. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

12.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o **pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.**

12.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial **no prazo de até 3 (três) dias úteis**, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.



12.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: compras.luzerna@ifc.edu.br

12.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

12.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, nos autos do processo de licitação.

12.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

13.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

13.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

13.5. É facultado ao agente de contratação/pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

13.6. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.7. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

13.8. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.9. Os Licitantes, ao participarem deste processo licitatório, concordam com a eventual divulgação dos dados da empresa e pessoais dos respectivos representantes legais, nos sites oficiais e sistemas eletrônicos do governo e/ou do Instituto Federal Catarinense durante todos os atos licitatórios e de contratação, para garantir o acesso à informação conforme disposto no art. 7º da Lei 12.527/2011.

13.10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

13.11. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.12. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

13.13. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico <https://licitacoescontratos.ifc.edu.br/>

13.14. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

13.14.1. Anexo I - Termo de Referência;

13.14.1.1. Apêndice I – Estudo Técnico Preliminar;

13.14.1.2. Apêndice II – Características Gerais da Contratação



- 13.14.1.3. Apêndice III – Detalhamento para o Cardápio Mínimo para almoço
- 13.14.1.4. Apêndice IV – Detalhamento alimentos para comercialização na cantina
- 13.14.1.5. Apêndice V – Materiais e Equipamentos Disponibilizados
- 13.14.1.6. Apêndice VI – Planta Prédio Refeitório
- 13.14.1.7. Apêndice VII – IMR – Instrumento de Medição de Resultados
- 13.14.2.** Anexo II – Modelo de Proposta de Preços
- 13.14.3.** Anexo III – Modelo de Termo de Vistoria (A) /Não Vistoria (B)
- 13.14.4.** ANEXO IV – Modelo de Declaração de condições de apresentar documentos necessários
- 13.14.5.** ANEXO V – Modelo Nomeação do Preposto;
- 13.14.6.** Anexo VI – Minuta de Termo de Contrato;

Luzerna(SC), 02 de Dezembro de 2025.

Mário Wolfart Júnior

Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna

Portaria nº 167 DOU 29/01/2024

Assinado Digitalmente



ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025

(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Contratação de serviços contínuos de **alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna**, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

GRUPO 01 – ITENS 01 E 02						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATS ER	UNIDAD E DE MEDIDA	QUANTID ADE ESTIMAD A ANUAL	VALOR UNITÁRIO (MÁXIMO ACEITÁV EL)	VALOR TOTAL ANUAL(MÁX IMO ACEITÁVEL)
1	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. ITEM DE DISPUTA	15210	Unidade (refeição integral)	5000	R\$ 16,46	R\$ 82.300,00
2	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. PAGAMENTO DE SUBSÍDIO PARCIAL A ESTUDANTES DO CAMPUS- ITEM SEM DISPUTA, COM VALOR PRÉ-FIXADO.	15210	Unidade(R\$)	280.000	R\$ 1,00	R\$ 280.000 00
TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL DO GRUPO 01(ITENS 01 E 02)					R\$ 362.300,00	

1.1.1. A partir da média aritmética dos preços obtidos com fornecedores e a média dos preços oriundos do painel de preços, o valor máximo estimado da refeição, critério que definirá a empresa vencedora da cessão onerosa para exploração do Refeitório do IFC Luzerna, é de R\$ 16,46 (Dezesseis reais e quarenta e seis centavos).

1.1.1.1. Para fins de operacionalização das propostas de pagamento de subsídios aos estudantes do Campus Luzerna, a contratação será realizada por meio de dois itens, sendo o item Refeição Integral, que será usado para definição da proposta vencedora da Licitação e para definir o valor da refeição de forma geral e o item Refeição parcial, que terá o valor fixado em R\$ 1,00 (um real) para que possibilite e Administração pagar refeições de forma parcial, conforme disponibilidade orçamentária.

1.1.1.2. Os itens farão parte de um único grupo, porém, o licitante somente poderá dar lances no item que refere-se a Refeição Integral.

1.1.1.3. A gestão do Campus prevê a manutenção do pagamento de 25 refeições diárias de forma integral aos estudantes com maior índice de vulnerabilidade social, porém, dependerá de orçamento disponível.



1.1.1.4. Para o subsídio parcial, será considerado apenas o quantitativo de estudantes do Ensino Médio Integrado pelo fato desses estudantes possuírem aulas em período integral, atualmente esse número é em torno de 280 estudantes.

1.1.1.5. O item 02 é um mecanismo operacional para permitir o pagamento de subsídio parcial a estudantes do Campus, de valores entre R\$ 1,00 e R\$ 5,00, a depender das limitações orçamentárias do Campus ao longo dos anos. Em nenhum momento haverá obrigatoriedade de pagamento de um valor fixo mensal a título de subsídio à alimentação.

1.1.1.6. Os quantitativos de refeições são meramente estimativos e refletem o melhor cenário possível do ponto de vista de subsídio alimentar que ficará condicionado à existência de créditos orçamentário no exercício. Porém, para fins de dimensionamento da proposta, a média anual investida atualmente é cerca de 100 (cem) a 120 (cento e vinte) mil reais anuais com subsídio alimentar aos estudantes no Refeitório.

1.1.1.7. O item 02 não é passível de desconto, tendo seu valor pré-fixado em R\$ 1,00.

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3. O serviço é enquadrado como continuado conforme justificativa constante no Estudo Técnico Preliminar;

Prazo de vigência

1.4. O prazo de vigência da contratação é de **12 meses** contados da **data estipulada no contrato**, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5. O contrato ou outro instrumento hábil que o substitua oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.6. Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no PORTAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, "SIASG" OU NOTA DE EMPENHO, prevalecerá, sempre, a descrição deste Termo de Referência no item 1.1.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual **[ANO]**, conforme detalhamento a seguir:

- I) ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2025;
- II) Data de publicação no PNCP: 30/04/2024;
- III) Id do item no PCA: 2459;
- IV) Classe/Grupo: 632;
- V) Identificador da Futura Contratação: 158125-625/2025;

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:



4.1.1 Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

4.1.2 Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:

4.1.2.1. Vazamentos nas torneiras.

4.1.2.2. Vazamentos de gás.

4.1.2.3. Lâmpadas queimadas ou

4.1.2.4. Fios desencapados.

4.1.2.5. Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.

4.1.3 Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.

4.1.4 Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.

4.1.5 Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de extensões elétricas utilizadas.

4.1.6 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.

4.1.7 Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante e cantina.

4.1.8 No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:

4.1.8.1. Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.

4.1.8.2. Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.

4.1.8.3. Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.

4.1.8.4. Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.

4.1.8.5. Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.

4.1.8.6. Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.

4.1.8.7. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.



4.1.8.8. Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4/1979.

4.1.8.9. Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.

4.1.8.10. Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.

4.1.8.11. Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução –RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.

4.1.9 Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

4.1.10 Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.

4.1.11 Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.

4.1.12 Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

Subcontratação

4.2. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.3. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, podendo o Contratado optar pela caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, seguro-garantia, fiança bancária ou título de capitalização, em valor correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor **anual da contratação**.

4.4. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.4.1 A apólice de seguro-garantia permanecerá em vigor mesmo que o Contratado não pague o prêmio nas datas convencionadas.

4.4.2 Caso o adjudicatário não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, ocorrerá a preclusão do direito de escolha dessa modalidade de garantia.

4.4.3 A apólice de seguro-garantia deverá acompanhar as modificações referentes à vigência do contrato principal mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora.

4.4.4 Será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as condições e coberturas da apólice vigente e nenhum período fique descoberto, ressalvados os períodos de suspensão contratual.

4.4.5 Caso o adjudicatário não opte pelo seguro-garantia ou não apresente a apólice de seguro de garantia antes da assinatura do contrato, deverá apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia nas modalidades de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, fiança bancária ou títulos de capitalização.

4.5. Caso seja a garantia em dinheiro a modalidade de garantia escolhida pelo Contratado, deverá ser efetuada em favor do Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.

4.6. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco



Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

4.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá ser emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil, e deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

4.8. Na hipótese de opção pelo título de capitalização, a garantia deverá ser custeada por pagamento único, com resgate pelo valor total, sob a modalidade de instrumento de garantia, emitido por sociedades de capitalização regulamente constituídas e autorizadas pelo Governo Federal.

4.8.1 O título de capitalização deverá ser apresentado ao Contratante juntamente com as condições gerais e o número do processo administrativo sob o qual o plano de capitalização foi aprovado pela Susep (art. 8º, III, da Circular SUSEP nº 656, de 11 de março de 2022).

4.9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, sob pena de não aceitação, o pagamento de:

4.9.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

4.9.2 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

4.9.3 obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo Contratado.

4.10. Em caso de seguro-garantia, a apólice deverá ter cobertura para pagamento direto ao empregado após decisão definitiva em processo administrativo que apure montante líquido e certo a ele devido em razão de inadimplência do Contratado, independentemente de trânsito em julgado de decisão judicial.

4.11. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada ou renovada, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da data de assinatura do termo aditivo ou da emissão do apostilamento, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

4.12. Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o Contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

4.13. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o Contratado obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contados da data em que for notificada.

4.14. O Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

4.14.1 O emitente da garantia ofertada pelo Contratado deverá ser notificado pelo Contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

4.14.2 Caso se trate da modalidade seguro-garantia, ocorrido o sinistro durante a vigência da apólice, sua caracterização e comunicação poderão ocorrer fora desta vigência, não caracterizando fato que justifique a negativa do sinistro, desde que respeitados os prazos prescricionais aplicados ao contrato de seguro, nos termos do art. 20 da Circular Susep nº 662, de 11 de abril de 2022.

4.15. Extinguir-se-á a garantia com a restituição da carta fiança, autorização para a liberação de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia ou anuência ao resgate do título de capitalização, acompanhada de declaração do Contratante, mediante termo circunstanciado, de que o Contratado cumpriu todas as cláusulas do contrato.

4.15.1 A extinção da garantia na modalidade seguro-garantia observará a regulamentação da Susep.

4.15.2 A Administração deverá apurar se há alguma pendência contratual antes do término da vigência da apólice.

4.16. A garantia somente será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, será atualizada monetariamente.



4.16.1 Em se tratando de serviços executados com dedicação exclusiva de mão de obra, a garantia somente será liberada ante a comprovação de que o Contratado pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação, sendo que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia deverá ser utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria;

4.16.2 Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho;

4.16.3 Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços Contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

4.17. O Contratado autoriza o Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Termo de Referência.

4.18. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

4.19. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista neste Termo de Referência.

Vistoria

4.20. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h às 12h e das 13h às 17h. Optando pela vistoria, o agendamento deverá ser realizado exclusivamente através do e-mail infraestrutura.luzerna@ifc.edu.br ou Telefone/WhatsApp Business: (49) 3523-4321. Ao realizar a vistoria deverá preencher o documento que consta no **Anexo III**, para apresentar na fase de habilitação

4.21. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.22. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.23. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme o **Anexo III, para apresentar na fase de habilitação**.

Incluído sobre o modelo de anexo para orientação aos licitantes.

4.24. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1 Início da execução do objeto: 15(quinze) dias da emissão da ordem de serviço.

5.1.1.1. O prazo de início poderá ser alterado em comum acordo entre as partes;

5.1.1.2. Esse prazo deverá ser utilizado pela Contratada para a verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início da execução dos serviços.

5.1.1.3. O início dos serviços dependerá de apresentação de Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal ou de protocolo de submissão do mesmo;



5.1.2 Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho: estão discriminadas nos Estudos Técnicos Preliminares e demais apêndices deste Termo de Referência;

5.1.3 Cronograma de realização dos serviços: estão discriminadas nos Estudos Técnicos Preliminares, e demais apêndices deste Termo de Referência;

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: IFC Campus Luzerna situado na Rua Vigário Frei João, nº 550, Bairro: Centro, Cidade de Luzerna/SC, CEP: 89.609-000.

5.2.1 A área física total do Refeitório a ser explorado por meio da cessão de uso, objeto da contratação, é de 296,73 m², distribuída em diversas áreas, conforme planta do refeitório constante no Apêndice VI.

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: das 11:00 às 14:00, conforme detalhamento no ETP e demais apêndices deste Termo de Referência.

Rotinas a serem cumpridas

5.4. A execução contratual observará as rotinas discriminadas no Estudo Técnico Preliminar e demais apêndices deste Termo de Referência.

Materiais a serem disponibilizados

5.5. Para a perfeita execução dos serviços, o Contratado deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários,—à perfeita execução do objeto, além dos itens discriminados no Apêndice V, promovendo sua substituição quando necessário.

5.5.1 O Refeitório, objeto desta cessão onerosa, está equipado com completa relação de equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do Campus contratante, conforme relação apresentada no Apêndice V – Relação de Equipamentos, ficando sob responsabilidade da contratada durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1 Não existe Prestador atual, pois esta será a primeira contratação com a finalização da construção do refeitório.

5.6.2 Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o campus Luzerna possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite).

5.6.3 Além dos estudantes, compõem o público-alvo de usuários do Refeitório os servidores e trabalhadores terceirizados.

5.6.4 Seguem as quantidades estimadas de possíveis usuários, com base no ano de 2025:

Categorias	2025
Estudantes de todas as modalidades como Ensino Médio, Técnico subsequente e graduações e Cursos FIC.	474
Servidores (Efetivos e contratados)	95
Colaboradores Terceirizados	25
Público Total Estimado	594

5.6.5 O campus atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.



5.6.6 Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Nas quartas-feiras, no período vespertino, o ensino médio integrado não tem aula neste período.

5.6.7 Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os campi, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.

5.6.8 Para fins de dimensionamento da proposta e considerando que o Campus Luzerna não tem histórico de refeições diárias, pois este será o primeiro contrato a ser realizado esta contratação com o término da construção do Refeitórios, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam entre 150 e 200 refeições, baseando-se no número de alunos que ficam em período integral e servidores. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service no horário de almoço.

5.6.9 Somente será permitido o oferecimento de almoço e a venda de produtos ao público interno do Campus(Estudantes, Servidores, Terceirizados, visitantes e pessoas externas previamente autorizadas pela administração)

5.6.10 O serviço de vigilância armada, manutenção dos ar-condicionado e disponibilização de internet é mantido pelo próprio campus, sem necessidade de ressarcimento pela Contratada.

5.6.11 Custos Médios Relativos à locação mensal proporcional seguem abaixo:

5.6.11.1. As especificações e pormenores dos valores dos custos médios mensais está detalhado no Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

Mês/Período/Situação	Aluguel (Mensal)	Energia Elétrica, água e coleta de lixo	Custo Total (Mensal) Estimado
Normal	R\$ 1.100,00	R\$ 318,67	R\$ 1.418,67

5.6.12 O pagamento das taxas de energia elétrica e água deverá ser realizado até o 10º dia do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, emitida pelo Campus. O valor de Energia Elétrica será calculado proporcionalmente ao total da fatura do Contratante conforme a seguinte equação: Valor total da fatura (em R\$) / Consumo total faturado (em kWh) x Consumo total do refeitório (em kWh).

5.6.13 Em relação ao custo da água, a cessionária pagará o valor equivalente a uma taxa básica de fatura de água no Município do campus.

5.6.14 Os valores cobrados pelo consumo de energia elétrica e abastecimento de água sofrerão reajuste sempre que os índices referentes a esses serviços forem reajustados pelas agências reguladoras, sempre proporcional ao consumo próprio do espaço cedido.

5.6.15 Ficará a cargo da Cedente a fiscalização a respeito da utilização da água e, em caso de comprovada a ocorrência de desperdício, a Cessionária poderá ser penalizada e obrigada a ressarcir à cedente proporcionalmente ao volume de água desperdiçado.

5.6.16 A estrutura física do Refeitório possui toda instalação para uso de gás industrial encanado com alta pressão e projetos aprovados pelo Corpo de Bombeiros. Caberá à Cessionária a manutenção dos alvarás e licenças para utilização regular do espaço.

5.6.17 As aferições de consumo de energia elétrica serão realizadas por medidores pertencentes ao campus, já instalados na estrutura local.

5.6.18 Do subsídio à alimentação:

5.6.18.1. Este tópico sobre o subsídio da refeição dos estudantes consta no Estudo Técnico Preliminar e demais apêndices deste Termo de Referência.

Especificação da garantia do serviço



5.7. O prazo de garantia contratual dos serviços é aquele estabelecido na Lei nº 8.078, de 11 de setembro de 1990 (Código de Defesa do Consumidor).

Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.8. Não serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e o Contratado devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar o preposto da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução do Contratado, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Preposto

6.6. O Contratado designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto Contratado, conforme modelo do **Anexos V** deste Edital.

6.7. O Contratado não necessitará manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de vigência do contrato, mas deverá indicar preposto para representá-la administrativamente, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração em que deverá constar o nome completo, número do CPF e do documento de identidade, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

6.7.1 As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas por escrito, através de e-mail e/ou telefone institucional.

6.8. O Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que o Contratado designará outro para o exercício da atividade.

Rotinas de Fiscalização

6.9. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

6.10. A fiscalização poderá se dar tanto por fiscal individual quanto por equipe de fiscalização, a critério da gestão, conforme determina a IN 05/2017 SEGES. No caso de equipe de fiscalização, a gestão nomeará um Fiscal que presidirá a equipe, exercendo a comunicação com a empresa e a gestão de contratos. Em sua falta, qualquer membro da equipe pode exercer sua função.

Fiscalização Técnica

6.11. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

6.12. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados.



- 6.13. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.
- 6.14. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.
- 6.15. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente através do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Apêndice VII para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos.
- 6.16. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.
- 6.17. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.
- 6.18. A formalização da entrega do IMR para empresa se dará mensalmente pelo e-mail do preposto e/ou outro e-mail que a empresa indica
- 6.19. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.
- 6.20. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.
- 6.21. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços por ela realizada.
- 6.22. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.
- 6.23. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.
- 6.24. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.
- 6.25. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do Contratado, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade.
- 6.26. As disposições previstas neste Termo de Referência não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação, por força da Instrução Normativa Seges/ME nº 98, de 26 de dezembro de 2022.

Fiscalização Administrativa

- 6.27. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.
- 6.28. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

- 6.29. Cabe ao gestor do contrato:



6.29.1 coordenar a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

6.29.2 acompanhar os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

6.29.3 acompanhar a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotar os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

6.29.4 emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações.

6.29.5 tomar providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

6.29.6 elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.29.7 enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, com a indicação expressa de que o valor da Nota Fiscal emitida pela contratada confere com o valor dimensionado pela fiscalização e gestão no recebimento definitivo do serviço.

6.29.8 receber e dar encaminhamento imediato:

6.29.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.29.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no **Apêndice VII** -para aferição da qualidade da prestação dos serviços.

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que o Contratado:

7.2.1 não produziu os resultados acordados,

7.2.2 deixou de executar, ou não executou com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3 deixou de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou os utilizou com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1 A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o vigésimo quinto dia do mês corrente a prestação do serviço, podendo ser ajustado conforme necessidade, desde que o interregno mínimo para contabilização seja de no máximo 30 (trinta) dias. Deverá entregar junto ao Relatório mensal do controle de refeições subsidiadas, toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

Recebimento



7.5. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 10(dez) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

7.6. O prazo para recebimento provisório será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do Contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

7.7. O fiscal técnico do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter técnico.

7.8. O fiscal administrativo do contrato realizará o recebimento provisório do objeto do contrato mediante termo detalhado que comprove o cumprimento das exigências de caráter administrativo.

7.9. O fiscal setorial do contrato, quando houver, realizará o recebimento provisório sob o ponto de vista técnico e administrativo.

7.10. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório detalhado sempre que houver caso de ocorrências relevantes, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.11. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período/evento de faturamento:

7.11.1 o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

7.12. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do termo detalhado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último.

7.13. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

7.14. O Contratado fica obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.15. A fiscalização não efetuará o ateste da última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no recebimento provisório.

7.16. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.

7.17. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.18. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.19. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 10(dez) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.19.1 Receber documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo Contratado, com menção ao seu



desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento.

7.19.2 Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando ao Contratado, por escrito, as respectivas correções;

7.19.3 Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.19.4 Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.19.5 Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.20. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal quanto à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.21. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo Contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.22. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

7.23. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §3º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.24. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.25. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- I) o prazo de validade;
- II) a data da emissão;
- III) os dados do contrato e do órgão contratante;
- IV) o período respectivo de execução do contrato;
- V) o valor a pagar; e
- VI) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.26. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o Contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao Contratante.

7.27. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.28. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

7.28.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas;



7.28.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação/contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

7.29. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do Contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do Contratante.

7.30. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do Contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.31. Persistindo a irregularidade, o Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao Contratado a ampla defesa.

7.32. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o Contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

7.33. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

Prazo de pagamento

7.34. O pagamento será efetuado no prazo máximo de até dez dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.35. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao Contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice **IPCA (índice de preços ao consumidor amplo)** de correção monetária, considerando-se que este é o índice oficial da inflação de produtos utilizado pelo Governo Federal.

Forma de pagamento

7.36. O pagamento será realizado por meio de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pelo Contratado.

7.37. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.38. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.38.1 Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.39. O Contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.40. A efetivação dos pagamentos está condicionada ao recebimento de recursos financeiros, repassa dos pela Subsecretaria de Planejamento e Orçamento (SPO), que possibilitem a realização.

Reajuste

7.41. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em **02/12/2025**.

7.42. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IPCA**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.



7.42.1 O índice indicado no item acima será utilizado para o reajuste do valor pago por refeição, assim como pelo valor pago pela Contratada a título de aluguel.

7.43. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

7.44. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, o Contratante pagará ao Contratado a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

7.45. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

7.46. Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

7.47. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

7.48. O reajuste será realizado por apostilamento.

Cessão de Crédito

7.49. As cessões de crédito dependerão de prévia aprovação do Contratante.

7.49.1 A eficácia da cessão de crédito, em relação à Administração, está condicionada à celebração de termo aditivo ao contrato administrativo.

7.49.2 Sem prejuízo do regular atendimento da obrigação contratual de cumprimento de todas as condições de habilitação por parte do Contratado (cedente), a celebração do aditamento de cessão de crédito e a realização dos pagamentos respectivos também se condicionam à regularidade fiscal e trabalhista do cessionário, bem como à certificação de que o cessionário não se encontra impedido de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, ou de receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, conforme o art. 12 da Lei nº 8.429, de 1992, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.

7.49.3 O crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (Contratado) pela execução do objeto contratual, restando absolutamente incólumes todas as defesas e exceções ao pagamento e todas as demais cláusulas exorbitantes ao direito comum aplicáveis no regime jurídico de direito público incidente sobre os contratos administrativos, incluindo a possibilidade de pagamento em conta vinculada ou de pagamento pela efetiva comprovação do fato gerador, quando for o caso, e o desconto de multas, glosas e prejuízos causados à Administração.

7.49.4 A cessão de crédito não afetará a execução do objeto contratado, que continuará sob a integral responsabilidade do Contratado.

7.50. O disposto nesta seção não afeta as operações de crédito de que trata a Instrução Normativa SEGES/MGI nº 82, de 21 de fevereiro de 2025, as quais ficam por esta regidas.

8. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:

- a) der causa à inexecução parcial do contrato;
- b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
- c) der causa à inexecução total do contrato;
- d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
- e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
- f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

8.2. Serão aplicadas ao Contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:



8.2.1 Advertência, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.2 Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;

8.2.3 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave.

8.2.4 Multa:

8.2.4.1. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,5% (zero vírgula cinco por cento)** por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **30 (trinta) dias**.

8.2.4.2. Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia;

8.2.4.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

8.2.4.4. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **15% a 20%** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **5% a 10%** do valor da contratação.

8.2.4.6. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **1% a 5%** do valor da contratação.

8.2.4.7. Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de **0,8% a 1,5%** do valor da contratação.

8.2.4.7.1. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,5% a 1%** do valor da contratação

8.3. A aplicação das sanções previstas neste Termo de Referência não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante.

8.4. Todas as sanções previstas neste Termo de Referência poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.

8.5. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.

8.6. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

8.7. A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de **30 (trinta) dias**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

8.8. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no caput e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

8.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF.

8.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial e/ou cadastrados no SICAF serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

8.9. Na aplicação das sanções serão considerados:



- 8.9.1 a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 8.9.2 as peculiaridades do caso concreto;
- 8.9.3 as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 8.9.4 os danos que dela provierem para o Contratante; e
- 8.9.5 a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

8.10. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei.

8.11. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

8.12. O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

8.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

8.13. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.14. Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022.

9. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO

Regime de Execução

9.2. O regime de execução do objeto será de empreitada por preço unitário—conforme justificado nos Estudos Preliminares e demais apêndices deste Termo de Referência.

Critérios de aceitabilidade de preços

9.3. Para o objeto ou parte dele sujeito ao regime de empreitada por preço unitário o critério de aceitabilidade de preços será:

9.3.1 O ganhador do grupo será ordenado pelo sistema através da soma total dos itens que o compõem, mas na hora da aceitação o fornecedor terá que estar com o valor ofertado de todos os itens abaixo do estimado, para ser aceito.

9.3.2 valor global: conforme valor estimado da contratação;

Exigências de habilitação

9.4. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica



9.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

9.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

9.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

9.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.17. Prova de regularidade com a Fazenda Distrital ou Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

9.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

9.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

9.20. Será consultado o CADIN (Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais) antes da emissão do empenho e/ou da assinatura de contrato, por força do art. 6º-A da lei 10.522/2002, uma vez que a inclusão dos licitantes no cadastro impedirá a formalização de tais atos administrativos;



9.20.1 Caso a licitante vencedora do certame apresente restrições no CADIN, no momento da emissão do empenho ou da assinatura do contrato, deverá regularizar a situação no prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável uma vez pelo mesmo período.

Qualificação Econômico-Financeira

9.21. certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do interessado, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação/contratação, ou de sociedade simples;

9.22. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.22.1 No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei n.º 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação

9.23. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.24. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, **patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação para o período de doze meses**

9.24.1 Entende-se como apresentados na forma da lei:

9.24.1.1. Por fotocópia das constantes no Livro Diário, com a indicação da numeração das páginas do Livro, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente ; ou

9.24.1.2. Constantes no arquivo SPED , acompanhadas dos Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital

9.25. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.26. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

Qualificação Técnica

9.27. Declaração de que o fornecedor tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.



9.27.1 Essa declaração poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do interessado acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação, conforme modelo do **Anexo III** deste Edital

9.27.2 O licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentar Alvará/Licença de funcionamento expedido pelo órgão competente.

9.28. Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) competente da região a que estiver vinculada, conforme art. 15, parágrafo único c/c art. 18, da Lei nº 6.583, de 20 de outubro de 1978 e Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980.

9.28.1 Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato ou do aceite de instrumento equivalente, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9.29. A licitante deverá enviar juntamente aos demais documentos de habilitação Declaração de que possui condições de apresentar os documentos necessários à prestação dos serviços no momento da assinatura do Contrato ou em prazo determinado pela Administração, conforme Anexo IV.

9.30. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, caso exigida no Termo de Referência, conforme Anexo III

9.30.1 O atestado de vistoria poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto, ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante (Anexo III)

Qualificação Técnico-Operacional

9.31. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.31.1 Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.31.1.1. O Licitante deverá comprovar, por meio de atestado(s) de capacidade técnica emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que tenha executado contrato(s) em quantidades compatíveis com o pleiteado neste certame; devendo referir-se a período não inferior a 1 (um) ano;

9.31.1.2. No que diz respeito às quantidades será(ão) aceito(s) o(s) atestado(s) que demonstrar(em) a prestação de serviços mínima de preparo de refeições servidas por dia. O licitante deverá comprovar que já preparou e serviu no mínimo 100 (cem) refeições por dia, preparadas e servidas ao longo de pelo menos 1 (um) ano de prestação dos serviços.

9.31.2 Serão admitidos, para fins de comprovação de quantitativo mínimo de serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação.

9.31.3 Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.31.4 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.31.5 Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.32. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.



9.33. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

Qualificação Técnico-Profissional

9.34. Comprovação do licitante de possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional de nível superior de Nutrição reconhecido pelo Conselho Regional de Nutricionistas (art. 1º, caput, da Lei n. 8.234/1991 e art. 17 do Decreto n. 84.444/1980), detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à execução dos serviços que compõem as parcelas de maior relevância técnica e valor significativo da contratação, a saber:

9.34.1 Para o profissional de Nutrição: serviços de planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inc. II e art. 4º, inc. IV, da Lei n. 8.234/1991).

9.35. Entende-se, para fins do item acima, como pertencente ao quadro permanente da licitante, na data prevista para entrega da proposta, o sócio que comprove seu vínculo por intermédio de contrato/estatuto social; o administrador ou o diretor; o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social; e o prestador de serviços com contrato escrito firmado com a licitante, ou com declaração de compromisso de vinculação futura, caso a licitante se sagre vencedora do certame.

9.36. A jurisprudência do TCU entende ser indevida a exigência de vínculo empregatício, para fins de comprovação da responsabilidade técnica pelo acompanhamento do serviço (capacidade técnico-profissional);

9.37. Não serão admitidos atestados de responsabilidade técnica de profissionais que, na forma de regulamento, tenham dado causa à aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do **caput** do art. 156 da Lei n.º 14.133, de 2021, em decorrência de orientação proposta, de prescrição técnica ou de qualquer ato profissional de sua responsabilidade.

9.38. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

Disposições gerais sobre habilitação

9.39. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.40. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.41. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

9.42. Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

9.43. Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 362.300,00 (trezentos e sessenta e dois mil e trezentos reais)**, conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



11.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

11.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- I) Gestão/unidade: 26422/152663
- II) Fonte de recursos: 1000000000
- III) Programa de trabalho: 170772
- IV) Elemento de despesa: 33.90.39-41
- V) Plano interno: L20RLP0100N

11.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1. As informações contidas neste Termo de Referência não são classificadas como sigilosas

13. Apêndices:

- 13.1. Apêndice I – Estudo Técnico Preliminar;
- 13.2. Apêndice II – Características Gerais da Contratação
- 13.3. Apêndice III – Detalhamento para o Cardápio Mínimo para almoço
- 13.4. Apêndice IV – Detalhamento alimentos para comercialização na cantina
- 13.5. Apêndice V – Materiais e Equipamentos Disponibilizados
- 13.6. Apêndice VI – Planta Prédio Refeitório
- 13.7. Apêndice VII – IMR – Instrumento de Medição de Resultados

Luzerna,(SC), 02 de Dezembro de 2025

Jessé de Pelegrin

Diretor de Ensino Pesquisa e Extensão do IFC Campus Luzerna

Assinado Digitalmente



APROVAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Objeto: Contratação de serviços de alimentação coletiva (refeições tipo "Self Service") com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna.

O Diretor-Geral do Instituto Federal Catarinense – **Campus Luzerna**, no uso de suas atribuições legais, nos termos da Lei 14.133/21, de 1º de abril de 2021 e alterações, **aprova** o presente termo de referência de procedimento Licitatório na modalidade **Pregão Eletrônico Tradicional**.

CERTIFICO, ainda, que ao final da elaboração do Termo de Referência, avaliou-se a necessidade de classificá-lo nos termos da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, não sendo aplicável o sigilo ao caso concreto.

Luzerna,(SC), 02 de Dezembro de 2025..

Mário Wolfart Júnior
Diretor-Geral do IFC - Campus Luzerna
Portaria nº 167 DOU 29/01/2024
Assinado Digitalmente

INST.FED.DE EDUC., CIENC. E TEC. CATARINENSE

Estudo Técnico Preliminar 369/2025

1. Informações Básicas

Número do processo: 23475.002072/2025-77

2. Descrição da necessidade

A Lei 11.947/2009 dispõe sobre o atendimento da alimentação escolar, cujo objetivo é contribuir para o crescimento e o desenvolvimento biopsicossocial, a aprendizagem, o rendimento escolar e a formação de hábitos alimentares saudáveis dos alunos, por meio de ações de educação alimentar e nutricional e da oferta de refeições que cubram as suas necessidades nutricionais durante o período letivo. Além disso, o Art. 4º, VIII da Lei de Diretrizes e Bases da Educação Nacional e o Art. 208 da Constituição Federal do Brasil são uníssomos quanto à afirmação de que o dever do Estado com a educação será efetivado mediante a garantia do atendimento ao educando, em todas as etapas da educação básica, por meio de programas suplementares de material didático-escolar, transporte, alimentação e assistência à saúde.

Dessa forma, e de acordo com a realidade da Instituição e da comunidade acadêmica, que procuramos retratar mais abaixo, justifica-se a necessidade de contratação do serviço de alimentação para que se possa atender às diretrizes estipuladas na legislação, principalmente, do direito à alimentação escolar, visando à garantia da segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade socioeconômica.

O Instituto Federal Catarinense - Campus Luzerna oferece cursos de Ensino Superior, Básico e Profissional, distribuídos nos três períodos com aulas em dias úteis. De acordo com a estrutura de cada curso, podem haver aulas em período integral (matutino e vespertino), o que exige a permanência dos alunos na instituição nos referidos turnos, como é o caso dos Cursos de Ensino Médio Profissionalizante. Outros são ofertados no período noturno e têm como público, em grande parte, trabalhadores que se deslocam ao Campus logo após seu turno de trabalho.

No caso dos estudantes de período integral, muitos residem em bairros distantes do Campus, muitas vezes em zonas rurais ou em outras cidades da região, o que dificulta ou, até mesmo, impossibilita, o deslocamento até suas residências no intervalo entre as aulas da manhã e as aulas da tarde, seja por questões financeiras ou de tempo de deslocamento.

Muitos alunos não dispõem de condições financeiras para arcar com esse deslocamento diário, e as dificuldades para superar esses custos de alimentação e transporte podem levar a evasão escolar.

Além do corpo discente, a comunidade escolar do IFC é composta, conforme previsto em seu Estatuto, pelo corpo docente e técnico-administrativo. O Campus possui aproximadamente 95 (noventa e cinco) servidores em atividade, distribuídos nos três turnos de aulas, que também necessitam de um local adequado para realizar suas refeições entre os turnos de trabalho.

Associar à qualidade do ensino ministrado, uma política inclusiva e eficaz, que cumpra os deveres relacionados à responsabilidade social, com investimento em assistência estudantil, a fim de atender às necessidades básicas de alimentação e apoio acadêmico, contribui para o melhor desempenho e formação do discente, bem como, diminui a evasão acadêmica.

Cabe mencionar também que o Campus Luzerna não possui em seu corpo técnico de servidores, cozinheiros ou cargos que possuam habilitação para manipulação ou produção de alimentos e refeições para os usuários diários, bem como não há qualquer previsão de contratação, principalmente por estes cargos estarem extintos junto ao governo federal. Também não há previsão orçamentária no Campus para contratação de trabalhadores terceirizados e insumos para a produção de alimentos (autogestão), pois tal medida poderia inviabilizar o funcionamento da Instituição pelos altos custos envolvidos.

A partir dessas considerações justifica-se a efetivação do processo licitatório para Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna.

A Administração proporcionará ganhos de eficiência, por intermédio da busca de soluções que contribuam indiretamente para o aumento do desempenho do órgão, garantindo um atendimento de qualidade e preços acessíveis a servidores e discentes desta Instituição de Ensino.

O Valor do aluguel do espaço foi definido de acordo com a avaliação da engenharia do IFC.

Ressalte-se ainda que, o ressarcimento ao erário do valor da locação decorre de imposição legal, não sendo o objetivo principal da licitação, considerando que, quanto mais baixo o valor do aluguel, menor será o valor unitário das refeições que serão servidas aos discentes.

Assim, a propositura da efetivação de processo licitatório para contratação de particular com a concessão de direito real de uso dos referidos espaços e da infraestrutura disponível, em conformidade com os parâmetros contratuais previamente definidos, visa viabilizar o fornecimento diário de refeições aos discentes, bem como a toda comunidade acadêmica do Instituto Federal Catarinense - Campus Luzerna.

Atualmente, o Campus Luzerna não possui este tipo de contratação em andamento, pois o refeitório está finalizando sua construção agora em 2025, com previsão de início de funcionamento em 2026.

Sendo assim, a presente contratação é fundamental para atender às necessidades de alimentação da comunidade acadêmica do IFC Campus Luzerna, que hoje possui um volume considerável de usuários frequentando as dependências em três turnos (matutino, vespertino e noturno). O público-alvo principal é composto por estudantes, servidores e trabalhadores terceirizados.

A necessidade é particularmente premente para os alunos do ensino médio integrado, que permanecem no campus em período integral (matutino e vespertino) e demandam uma opção de alimentação saudável e acessível no horário do almoço.

Esta contratação justifica-se pelos seguintes motivos principais:

- **Ativação de Nova Infraestrutura:** Trata-se do primeiro contrato desta natureza no campus, viabilizado pelo término da construção do novo Refeitório. A estrutura física e os equipamentos serão cedidos pela Instituição à Contratada, que poderá utilizar equipamentos próprios, conforme a necessidade.
- **Modelo de Contratação Vantajoso:** A modalidade de concessão onerosa é o modelo entendido como adequado pelas normativas e entendimento do TCU. No modelo de contratação pretendido, visando o atendimento do interesse público, onde o IFC disponibilizará a estrutura e equipamentos, foi escolhida estrategicamente. O objetivo é baratear os custos de produção das refeições e, conseqüentemente, reduzir o preço final pago pelos usuários.
- **Fomento à Permanência e Assistência Estudantil:** A contratação é uma ferramenta essencial para a política de assistência estudantil. Ela viabilizará o fornecimento de subsídio alimentar (integral ou parcial) para estudantes em situação de vulnerabilidade social e outros, prioritariamente os do ensino médio integrado.
- **Alinhamento Legal e Nutricional:** A oferta de alimentação está alinhada às diretrizes da Lei nº 11.947/2009, que preconiza o "emprego da alimentação saudável e adequada" e a "inclusão da educação alimentar e nutricional" como parte do processo de ensino. O contrato exige o cumprimento de um cardápio mínimo elaborado por nutricionista da instituição e a presença de um nutricionista responsável técnico pela Contratada.

Embora o objeto principal seja o fornecimento de almoço, o edital prevê, opcionalmente, o serviço de cantina para ampliar a oferta de lanches e produtos à comunidade, desde que aprovados pela nutricionista do IFC.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Direção de Ensino, Pesquisa e Extensão	Jessé de Pelegrin
Direção de Administração e Planejamento	Jonas Daniel Ribeiro

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

SOBRE O FORNECIMENTO DE ALMOÇO:

- A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de: Preparações e de fornecimento dos alimentos no Refeitório do Campus;
- O Cardápio Mínimo a ser seguido pela Contratada foi elaborado por Nutricionista da Instituição e fará parte do processo licitatório para que seja usado como parâmetro de dimensionamento da proposta.
- As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime self-service para qualquer categoria de usuário do IFC Campus Luzerna.
- Poderá ser oferecida a embalagem adequada (marmitex) aos usuários que desejarem levar a refeição, sendo cobrado um valor justo pelo vasilhame, previamente autorizado pela Contratante.
- Poderá ser oferecido, excepcionalmente, prato feito, desde que em comum acordo com a administração, principalmente em períodos de baixa demanda.

SOBRE O FORNECIMENTO DE CANTINA – SERVIÇO OPCIONAL:

- Juntamente ao Refeitório, a Contratada poderá oferecer produtos de Cantina, tais como lanches, sanduíches, tortas, bolos, frutas, sucos, iogurtes, cafés, etc., desde que estejam em consonância com a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina, conforme sugestão do Anexo II. Os itens a serem comercializados na Cantina deverão ser encaminhados para aprovação da nutricionista do IFC Luzerna.
- Ressalta-se que a oferta de produtos de cantina é facultativa, uma vez que o objetivo principal da concessão é o fornecimento de almoço.
- O espaço destinado à cantina é o mesmo espaço destinado ao Refeitório, , portanto, caberá à Cessionária a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço.
- A Cessionária poderá adequar o espaço de exposição dos itens da cantina sob suas expensas, sempre com a prévia submissão e autorização da Administração. Em momento algum e em nenhuma hipótese a contratada terá ressarcimento de gastos efetuados com adequações efetuadas para a exploração do serviço de cantina, todavia a contratante poderá solicitar que a contratada reverta ao final do contrato as alterações efetuadas de modo a manter a integralidade do prédio público.
- Após a assinatura do Contrato, caso opte em ofertar cantina, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina.
- Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina;
- A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo da Nutricionista do Campus ou fiscal designado pela Administração que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos;
- Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação.
- A qualquer tempo, a Administração poderá realizar pesquisa de preços no mercado a fim de comprovar o valor praticado pela Contratada, sendo esta obrigada a adequar os preços em caso de discrepâncias;

- A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.

SOBRE O INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

- O início da prestação dos serviços será definido previamente por meio de Ordem de Serviço, nunca com prazo inferior à 15 (quinze) dias.
- O prazo de início poderá ser alterado em comum acordo entre as partes;
- Esse prazo deverá ser utilizado pela Contratada para a verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início da execução dos serviços.
- O início dos serviços dependerá de apresentação de Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal ou de protocolo de submissão do mesmo;

SOBRE O FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO:

- A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 11:00 às 14:00.
- O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h30min;
- A obrigação principal da Contratada é servir o almoço, porém, é opcional servir também jantar, mediante prévio acordo com a Administração.
- Também referente ao funcionamento da Cantina, é opcional e os horários serão definidos junto à Administração.
- Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência;
- Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido (das 11:00 até as 14:00), qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do IFC Campus Luzerna e a Cessionária;
- Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve, férias escolares ou períodos de baixo movimento, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório.
- Em períodos de baixo movimento, poderá ser adotado, desde que autorizado pela Administração, atendimento com estrutura mínima no Refeitório.
- Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma opção de refeição no almoço (buffet ou prato feito).
- Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes.
- Em relação ao pagamento da taxa de locação, a mesma será reduzida ou suspensa em períodos de baixo movimento, como recessos e férias.
- Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- Caso a Administração necessite fazer uso do espaço em cessão (cantina, cozinha e dispensa), deverá solicitá-lo à cessionária com no mínimo 10 (dez) dias úteis de antecedência.

- As áreas comuns da edificação poderão ser utilizadas pela Administração a qualquer tempo, com aviso prévio de pelo menos 3 (três) dias úteis.

-

SOBRE O ESPAÇO FÍSICO:

- Os serviços deverão ser prestados no Refeitório do Instituto Federal Catarinense - Campus Luzerna localizado na Rua Vigário Frei João, 550 – centro – Luzerna – SC
- A concessão de uso do espaço físico para exploração comercial do refeitório será do tipo **Onerosa**, com cobrança mensal de aluguel, devendo a Cessionária arcar também com os custos de energia elétrica, água, manutenção do espaço, limpeza, etc. O pagamento das taxas de energia elétrica e saneamento deverá ser realizado até o 10º dia do mês subsequente, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, emitida pelo IFC Luzerna
- A área física total do Refeitório a ser explorado por meio da cessão de uso, objeto da contratação é de 307,71 m², distribuída em diversas áreas, conforme apresentado no **Apêndice V do Anexo I do Edital**.
- O Refeitório está equipado com equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do *Campus* e serão disponibilizados à Cessionária, ficando sob responsabilidade da contratada durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu.
- No **Apêndice IV do Anexo I do Edital** consta a planta baixa do Refeitório e divisão das áreas internas.

OUTRAS OBRIGAÇÕES COMUNS DA CONTRATADA:

- A Contratada arcará com todos os custos de produção, tais como: insumos, mão de obra, limpeza do local total (296,73m²), manutenção do imóvel e dos equipamentos cedidos, energia elétrica, gás, taxa de água, segurança, controle de pragas, dentre outros;
- A Contratada arcará com o fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
- A Contratada arcará com a limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;
- A Contratada deverá ter pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- As refeições a serem fornecidas no refeitório deverão respeitar todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável, considerando um público principal de crianças e adolescentes.
- Em até 30 (trinta) dias após iniciar a execução do contrato, a CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece Resolução ANVISA RDC nº 216/2004 (e outras normativas que vierem a substituí-la). Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:
 - a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - b) Controle integrado de vetores e pragas;
 - c) Higienização do reservatório;
 - d) Higiene e saúde dos manipuladores.
- - Os documentos devem ser mantidos atualizados, no restaurante, para livre consulta pela fiscalização do contrato e pelas autoridades sanitárias.
- A CONTRATADA deverá promover, periodicamente, às suas expensas, as capacitações necessárias para sua equipe de trabalho, devendo manter registros atualizados dessas ações. As capacitações deverão ocorrer, no mínimo, a cada semestre, em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante. Todos os manipuladores

de alimentos deverão estar comprovadamente capacitados em “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” antes do início de suas atividades no restaurante.

- A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do Refeitório, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.
- É de responsabilidade da Contratada, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.
- Cabe à Contratada, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.
- É de responsabilidade da Contratada a limpeza e conservação da área total dos Refeitórios, conforme a metragem cedida.
- A Contratada é responsável pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Contratante, a expensas da Contratada.
- A CONTRATADA deverá executar o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas em todo espaço sob concessão, sendo responsável pela realização de desinsetização, dedetização, desratização e outros procedimentos necessários, por meio de empresa especializada, conforme legislação específica.
- Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, segurança, etc.
- A CONTRATADA deverá manter no restaurante, todos os alvarás e licenças necessários ao seu funcionamento, atendendo a todos os padrões higiênico sanitários exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC.
- A Contratada deverá permitir ao Fiscal de contrato livre acesso a todas as áreas do Restaurante e cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela Contratante e agendada junto à Contratada.
- A fiscalização da Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- A Contratante poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à Contratada fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.
- A empresa Contratada não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante ou cantina, além de insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.
- É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, entre outros itens ou serviços para os quais a Contratada não esteja devidamente autorizada pela Contratante, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.
- Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Graciosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

- Ao final dos serviços ou encerramento do Contrato, a Cessionária deverá entregar o espaço físico nas mesmas condições que o recebeu, sob pena de retenção dos valores referentes às faturas de refeições subsidiadas para custear as possíveis intervenções.
- Ao participar deste processo de contratação, entende-se que a a CESSIONÁRIA tem pleno conhecimento e cumprir o disposto nas normativas aplicáveis aos serviços de alimentação, com especial atenção às determinações da Vigilância Sanitária local e às disposições da Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Resolução ANVISA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e das demais normativas vigentes em âmbito federal, estadual e municipal, inclusive aquelas que venham a substituí-las ou complementá-las.
- O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE:

Para a licitação em epígrafe, considerando as peculiaridades do objeto, consultou-se o disposto nas orientações da Advocacia-Geral da União, link <https://www.gov.br/agu/pt-br/composicao/cgu/cgu/modelos/licitacoescontratos/licitacoes-sustentaveis>, e foram encontradas as seguintes práticas e/ou critérios de sustentabilidade economicamente viáveis que deverão ser adotados neste procedimento licitatório:

- Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses da execução contratual, para redução do consumo de energia elétrica e de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.
- Colaborar de forma efetiva na informação de ocorrências para manutenção constante das instalações, tais como:
 - Vazamentos nas torneiras.
 - Vazamentos de gás.
 - Lâmpadas queimadas ou piscando.
 - Tomadas com defeito.
 - Fios desencapados.
 - Janelas, fechaduras ou vidros quebrados, entre outras.
- Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo.
- Atuar, o supervisor, os encarregados e os líderes de turma, como facilitadores das mudanças de comportamento dos empregados da Contratada.
- Realizar vistorias e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus equipamentos, aparelhos elétricos, extensões, filtros, refrigeradores, verificando, entre outros, se existem vazamentos de vapor ou de gases nos equipamentos em geral, o estado dos sistemas de proteção elétrica e as condições de segurança de Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela Contratante.
- Observar as regras do Programa de Coleta de Resíduos (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 10, DE 12 DE NOVEMBRO DE 2012 do MPOG), atendendo a Resolução CONAMA nº 275, de 25 de abril de 2011 que especifica as cores para cada tipo de resíduo de acordo com a ABNT. Instalar lixeiras e implementar a coleta seletiva de lixo no restaurante e cantina.
- No que diz respeito à utilização de saneantes domissanitários, a Contratada deverá:
 - Utilizar produtos biodegradáveis, salvo quando não disponível no mercado distribuidor.

- Aplicar saneantes domissanitários somente quando as substâncias tensoativas aniônicas utilizadas em sua composição forem biodegradáveis, conforme disposições da Portaria n.º 874, de 5/11/1998, que aprova o Regulamento Técnico sobre Biodegradabilidade dos Tensoativos Aniônicos para Produtos Saneantes Domissanitários e, em face da necessidade de preservar a qualidade dos recursos hídricos naturais, de importância fundamental para a saúde, e da necessidade de evitar que a flora e fauna sejam afetadas negativamente por substâncias sintéticas.
- Utilizar os saneantes domissanitários de forma racional.
- Observar rigorosamente, quando da aplicação ou manipulação de detergentes e seus congêneres, o atendimento às prescrições da Lei n.º 6.360, de 23/9/1976, do Decreto 8.077, de 14/8/2013 e as prescrições da Resolução Normativa n.º 1, de 25/10/1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da Contratante são os anexos da referida resolução.
- Não utilizar na manipulação, sob nenhuma hipótese, os corantes relacionados no Anexo I da Portaria n.º 9, de 10/4/1987, em face de que a relação risco/benefício pertinente aos corantes relacionados no Anexo I ser francamente desfavorável a sua utilização em produtos de uso rotineiro por seres humanos.
- Não utilizar, na prestação dos serviços, conforme Resolução ANVISA RE n.º 913, de 25 de junho de 2001, os saneantes domissanitários de Risco I, listados pelo art. 5.º da Resolução 336, de 30/7/1999.
- Proibir a aplicação de saneantes domissanitários fortemente alcalinos apresentados sob a forma de líquido premido (aerossol), ou líquido para pulverização, tais como produtos para limpeza de fornos e desincrustação de gorduras, conforme Portaria DISAD – Divisão Nacional de Vigilância Sanitária n.º 8, de 10/4/1987.
- Proibir a aplicação de saneantes domissanitários que apresentem associação de inseticidas a ceras para assoalhos, impermeabilizantes, polidores e outros produtos de limpeza, nos termos da Resolução Normativa CNS n.º 1, de 4/4
- /1979.
- Utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA.
- Observar a Resolução RDC n.º 46, de 20/2/2002 que aprova o Regulamento Técnico para o álcool etílico hidratado em todas as graduações e álcool etílico anidro, quanto da aplicação de álcool.
- Proibir a aplicação de produtos que contenham o Benzeno, em sua composição, conforme Resolução – RDC n.º 252, de 16/9/2003, em face da necessidade de serem adotados procedimentos para reduzir a exposição da população face aos riscos de câncer.
- Observar, no que diz respeito à poluição sonora, se os seus equipamentos necessitam de Selo Ruído ou documento equivalente que indique o nível de potência sonora, medido em decibel Db(A), conforme Resolução CONAMA n.º 20, de 7/12/1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição e a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas que permitam atender às necessidades de redução de níveis de ruído.
- Utilizar preferencialmente sacos plásticos biodegradáveis para compostáveis.
- Destinar óleo, papelões e plásticos para reciclagem.
- Deverão ser evitadas as preparações de alimentos por imersão (frituras).

JUSTIFICATIVA NÃO PARTICIPAÇÃO DE CONSÓRCIO:

- A vedação à participação de interessadas que se apresentem constituídas sob a forma de consórcio se justifica na medida em que o objeto em questão pode ser caracterizado como comum, Acrescenta-se, ainda, que o objeto é passível de atendimento por vasta gama de empresas, que em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, ou seja, possuem condições suficientes para a execução de contratos desta natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais.

- A ausência da permissão de participação de consórcios não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Nestes casos, A Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admite a formação de consórcio.

- Corroborando esta tese, o Prof. Marçal Justen Filho (2009) leciona que:

"Em regra, o consórcio não é favorecido ou incentivado pelo nosso Direito. Como instrumento de atuação empresarial, o consórcio pode conduzir a resultados indesejáveis. A formação de consórcio acarreta riscos da dominação do mercado, através de pactos de eliminação de competição entre empresários. No campo de licitações, a formação de consórcios poderia reduzir o universo da disputa. O consórcio poderia retratar uma composição entre eventuais interessados, em vez de estabelecerem disputa entre si, formalizariam acordo para eliminar a competição.

Mas o consórcio também pode prestar-se a resultados positivos e compatíveis com a ordem jurídica. Há hipóteses em que as circunstâncias de mercado e (ou) a complexidade do objeto tornam a problemática a competição. Isso se passa quando grande quantidade de empresas, isoladamente, não dispuserem de condições para participar de licitações. Nesse caso, o instituto do consórcio é a via adequada para propiciar ampliação do universo de participantes.

É usual que a Administração Pública apenas autorize a participação de empresas em consórcio quando as dimensões ou a complexidade do objeto ou das circunstâncias concretas exijam a associação entre os particulares. São as hipóteses em que apenas umas poucas empresas estariam aptas a preencher as condições especiais exigidas para a licitação."

- Ainda neste sentido, a jurisprudência do Tribunal de Contas da União (TCU), vai ao encontro do entendimento desta Administração:

"Ademais, a participação de consórcios em torneio licitatório não garante aumento de competitividade, consoante arestos do Relatório e Voto que impulsionaram o Acórdão nº 2.813 /2004 - 1ª Câmara (...) O art. 33 da Lei de Licitações expressamente atribui à Administração a prerrogativa de admitir a participação de consórcios. Isto porque, a nosso ver, a formação de consórcio tanto se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores ou, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam em si). Com os exemplos fornecidos pelo BACEN, vemos que é prática comum a não aceitação de consórcios." (Acórdão nº 1.946/2006 - Plenário)

- Tendo em vista que é prerrogativa do Poder Público, na condição de contratante, a escolha da participação, ou não, de empresas constituídas sob a forma de consórcio, com as devidas justificativas, conforme se depreende da literalidade do texto da Lei 14.133/2021, que em seu art. 15 atribui à administração a possibilidade de vedar a prerrogativa de admissão de consórcios em licitações por ela promovidas, pelos motivos já expostos, conclui-se que a vedação de constituição de empresas em consórcio, para o caso concreto, é que o que melhor atende ao interesse público, por prestigiar os princípios da competitividade, economicidade e moralidade.
- Ressalta-se que a vedação à participação de consórcios expressa no edital visa afastar a restrição à competição, na medida que a reunião de empresas que, individualmente, poderiam prestar os serviços, reduziria o número de licitantes e poderia, eventualmente, proporcionar a formação de conluios/carteis para manipular os preços nas licitações.

JUSTIFICATIVA NÃO PARTICIPAÇÃO DE COOPERATIVAS:

- A participação de sociedades cooperativas fica vedada, considerando a natureza do serviço ou pelo modo como é usualmente executado no mercado em geral, havendo a necessidade de subordinação jurídica entre o obreiro e o contratado, bem como de pessoalidade e habitualidade.

JUSTIFICATIVA DA OPÇÃO POR PREGÃO E POR EMPREITADA POR PREÇO UNITÁRIO:

- Quanto à adoção do pregão, tem-se que é modalidade de licitação para aquisição de bens e serviços comuns, assim entendidos aqueles “cujos padrões de desempenho e qualidade possam ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais do mercado”, conforme preceitua o art. 6º, inciso XIII da Lei 14.133/2023.
- A presente contratação adotará como regime de execução a empreitada por preço unitário, considerando o disposto neste ETP, pressupondo-se a confecção de um termo de referência de boa qualidade, a estimativa com adequado nível de precisão das quantidades de refeições torna-se imprevisível, conforme histórico do contrato anterior, visto que nem sempre a quantidade diária de refeições servidas seguem um padrão, o que justifica o regime de execução adotado.

JUSTIFICATIVA PARA A ESCOLHA DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO – MENOR VALOR DA REFEIÇÃO

Nos termos da ON AGU nº 96/2025, a regra geral nas cessões de uso onerosa é que o objeto principal seja a remuneração pelo uso do bem público, adotando-se, portanto, o critério de julgamento pelo maior valor do aluguel. Contudo, o próprio ato vinculante admite exceção, permitindo o uso de critérios relacionados ao serviço de apoio, desde que:

- haja justificativa robusta;
- fique demonstrado que tal solução melhor atende ao interesse público.

A presente contratação se enquadra exatamente nessa hipótese excepcional.

A atividade de alimentação escolar constitui serviço de apoio essencial à missão educacional do IFC, atendendo diretamente estudantes, muitos deles beneficiários da política de assistência estudantil.

O interesse público primário aqui não é arrecadatário, mas assegurar refeições de qualidade a preço acessível, evitando que custos indiretos (como um aluguel elevado) sejam repassados ao usuário final.

Quando o público destinatário é formado por alunos da rede pública, é possível priorizar o serviço de apoio, aplicando-se critério de julgamento que proteja o interesse social na redução do custo da refeição.

A AGU admite, expressamente, que haja prevalência do serviço de alimentação quando isso demonstrar melhor atendimento ao interesse público. Assim, o critério que melhor traduz o interesse público neste caso é o menor valor da refeição.

A imposição de disputa pelo maior valor de locação:

- aumenta o custo fixo da empresa;
- reduz a competitividade;
- tende a elevar diretamente o preço cobrado pela refeição, prejudicando estudantes, justamente o público protegido pela política educacional e assistencial.

A ON AGU nº 96/2025 determina:

“Excepcionalmente podem ser usados justificadamente critérios de julgamento relacionados ao objeto da atividade de apoio, desde que demonstrado que tal forma irá melhor atender o interesse público almejado pela cessão onerosa.”

A escolha pelo critério “menor valor de refeição” não transforma a cessão em gratuita. A cessão continuará onerosa, mediante contrapartida já definida no edital, respeitando:

- a vedação de cessão gratuita (art. 5º da Lei nº 6.120/1974);
- a destinação correta da receita (art. 4º da mesma lei).

Portanto, não há violação do regime jurídico das IFES.

Sendo assim, considerando:

- o caráter assistencial e educacional da refeição ofertada aos estudantes;

- a prevalência do interesse público na modicidade do preço final;
- a autorização expressa da ON AGU nº 96/2025 para adoção de critério voltado ao serviço de apoio em casos excepcionais;
- o risco de elevação dos preços caso se dispute pelo maior valor de aluguel;
- a manutenção da onerosidade da cessão, em conformidade com a Lei nº 6.120/1974;

Justifica-se plenamente a adoção do critério de julgamento pelo menor valor da refeição, por ser o que melhor atende à finalidade pública da contratação.

JUSTIFICATIVA QUANTO AO ÍNDICE PARA O REAJUSTAMENTO DOS CUSTOS DECORRENTES DO MERCADO IPCA:

- Adota-se o IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo como índice de reajustamento contratual, considerando que este indicador reflete, de forma abrangente, a variação dos preços na economia, incluindo custos relacionados a gêneros alimentícios, insumos, materiais de consumo, serviços e demais componentes que impactam diretamente a execução dos serviços de alimentação coletiva (refeições tipo “Self Service”) objeto deste processo. O IPCA é amplamente utilizado pela Administração Pública Federal em contratos dessa natureza, por representar de maneira mais fidedigna e equilibrada as oscilações de mercado que influenciam os custos operacionais das empresas concessionárias do ramo alimentício, especialmente em contratos que envolvem concessão onerosa e operação continuada. Dessa forma, o IPCA mostra-se como o índice mais adequado para recompor o equilíbrio econômico-financeiro do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021, assegurando a manutenção das condições efetivas da proposta ao longo da vigência contratual.

JUSTIFICATIVA SOBRE A VIABILIDADE JURÍDICA DA TERCEIRIZAÇÃO

Os serviços de fornecimento de alimentação são serviços auxiliares necessários à Administração, que por sua vez não dispõe de servidores que possam desempenhar essas funções, posto que os cargos com essas atribuições foram extintos pelo Decreto 4.547/02, e tem amparo no artigo 32 da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, sendo necessária a contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços. E, ainda, atende o disposto no Decreto 9.507/2018.

Por sua vez, os Art. 1º e 3º do Decreto nº 9.507, de 21/09/2018, instituíram a seguinte norma:

“Art. 1º Este Decreto dispõe sobre a execução indireta, mediante contratação, de serviços da administração pública federal direta, autárquica e fundacional e das empresas públicas e das sociedades de economia mista controladas pela União.

Art. 3º Não serão objeto de execução indireta na administração pública federal direta, autárquica e fundacional, os

serviços:

IV – que sejam inerentes às categorias funcionais abrangidas pelo plano de cargos do órgão ou da entidade, exceto

disposição legal em contrário ou quando se tratar de cargo extinto, total ou parcialmente, no âmbito do quadro geral de pessoal.”

Corroborando a informação acima, o inc. I, art. 1º da Portaria n.º 443, de 27 de dezembro de 2018, inclui o serviço de alimentação como sendo preferencialmente objeto de execução indireta.

Conforme a regulamentação legal acima, os cargos extintos são passivos de serem objeto de execução indireta, não incidindo

JUSTIFICATIVA PARA NÃO UTILIZAÇÃO DE MARGEM DE PREFERÊNCIA:

- Nenhum item da licitação será enquadrado em alguma margem de preferência, tendo em vista que, até o momento em que este estudo foi elaborado, não havia decretos vigentes que estabelecessem as margens de preferência nas licitações realizadas no âmbito da Administração Pública Federal, para os itens ora licitados.
- De acordo com o art. 6º, inciso XIII da Lei nº 14.133/2021, a natureza do objeto a ser contratado é comum, cujos padrões de qualidade estarão objetivamente definidos no Termo de Referência.
- Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507/2018, não se constituindo em quaisquer das atividades previstas no art. 3º do aludido decreto ou mesmo das atividades descritas no art. 9º da Instrução Normativa nº 05/2017 SEGES/MP, cuja execução indireta é vedada.
- A licitação será aberta para a participação de quaisquer licitantes, sendo dado tratamento favorecido para as licitantes enquadradas como ME/EPP, conforme disposto na Lei Complementar 123/2006.
- A escolha pelo patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação se justifica pelo fato de que a situação patrimonial é melhor representada pela análise do patrimônio líquido das licitantes.

5. Levantamento de Mercado

Solução 1: Contratação de serviço de refeitório e cantina de forma conjunta com fornecimento de insumos e equipamentos.

Descrição: Esta solução se refere a contratação de uma única empresa para a prestação dos serviços de refeitório e cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG, e é utilizada por alguns Campi do IFC (IFC Blumenau, Videira, IFC Santa Rosa do Sul e IFC Brusque). Tal contratação está baseada na qualidade da execução dos serviços, também prevista na IN nº 05/2017, considerando que cantina e refeitório estão localizados em espaços interligados, a contratação conjunta favorece e facilita a gestão do contrato, assim como a execução das atividades pela contratada sem conflitos. Além disso, este modelo já comuta tanto a confecção das refeições quanto o fornecimento dos insumos e materiais.

Solução 2: Contratação de serviço de refeitório com fornecimento de mão de obra, insumos e equipamentos e cantina separadamente.

Descrição: Esta solução se refere a contratação de uma empresa para a prestação do serviço de refeitório e de outra empresa para a prestação do serviço de cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG. Este modelo de contratação necessita de no mínimo duas licitações, além de fazer com que duplique-se o número de contratos a serem fiscalizados, deve-se levar em conta ainda, que cantina e refeitório ocupam o mesmo espaço no campus.

Solução 3: Contratação de serviço de refeitório por posto de trabalho com fornecimento de equipamentos, aquisição de insumos e cessão de espaço para cantina separadamente.

Descrição: Nesta solução o IFC – Campus Luzerna contrataria a força de trabalho para a prestação dos serviços, ofereceria a infraestrutura e insumos necessários para o funcionamento do refeitório, e realizaria licitação para cessão do espaço da cantina. A solução apresentada não é vetada, ou não indicada, pela Instrução Normativa nº 05/2017 – MPDG. Nesta solução, haverá a necessidade de abertura de no mínimo 3 (três) processos licitatórios: para a contratação da força de trabalho, da cessão da infraestrutura e dos insumos. Além disso, haverá necessidade de aquisição de equipamentos de refrigeração e cozinha para acomodação dos gêneros alimentícios adquiridos, bem como haverá necessidade de capacitação de servidores para realizar a guarda destes bens perecíveis, além do número de contratos aumentar em 3 (três) vezes.

- Ao observar as soluções postas, ponderando-se os encargos de cada uma delas, assim como os preceitos legais implícitos em cada uma das opções, entende-se como formato mais adequado o apresentado pela solução 1.

- A solução 1 mostra-se mais interessante uma vez que atende aos princípios da administração pública, neste caso, da economicidade, em consonância com as prerrogativas do art. 70 da Constituição Federal de 1988 (Da Fiscalização Contábil, Financeira e Orçamentária). Antes de qualquer contratação deve-se analisar o custo/benefício do ato administrativo. Portanto, para a celeridade do processo, qualidade e um menor custo aos cofres públicos, justifica-se aqui pelo interesse da Instituição e da coletividade, tal solução.
- O princípio da economicidade é manifesto na possibilidade da abertura de apenas um processo licitatório e, conseqüentemente, da realização de contrato único, ao contrário das propostas das soluções 2 e 3. Um contrato único reduz o quantitativo de recursos humanos envolvidos no controle da contratação e na fiscalização, tornando menos oneroso o valor da contratação.
- Frisa-se ainda, que o ato da própria contratada gerenciar os insumos necessários para execução de seus serviços faz com que o desperdício seja reduzido, visto que se a contratada permitisse que isso ocorresse, influenciaria diretamente em seu próprio lucro, salienta-se ainda que o campus não possuiria espaço suficiente para acomodação em almoxarifado separado destes insumos alimentícios, além de tomar mais tempo da coordenação de materiais e patrimônio que possui um único servidor para fazer o controle de todo o almoxarifado e patrimônio do campus.
- Não obstante, devido ao fato da cantina e refeitório estarem ocupando o mesmo espaço físico no campus, uma mesma empresa gerenciando ambos os serviços diminui casos de conflitos entre contratadas. Considera-se ainda, que este modelo se mostra eficaz, uma vez que o fornecedor dos serviços deverão fornecer também parte dos equipamentos, garantindo assim a constante execução das atividades, não gerando despesas com depreciação destes equipamentos ao campus e evitando gastos com a manutenção ou substituição destes com o passar do tempo, além de evitar gastos processuais com novas licitações.
- Por fim, mostra-se a forma mais eficiente, devido ao número diminuto de servidores no campus. Ela permite que haja fiscalização e acompanhamento dos serviços, mensurando a qualidade necessária ao fornecimento de alimentação escolar, sem onerar exaustivamente os servidores do campus por tratar-se de contrato único, pertinente ao problema apresentado, repetidamente testada e aprovada em âmbito público.

6. Descrição da solução como um todo

- Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna.
- Trata-se da Após este estudo preliminar deve ser confeccionado o Mapa de Riscos da aquisição, de maneira a ponderar e mitigar os riscos implícitos no objeto pleiteado tanto na fase de planejamento quanto na fase de gestão do contrato.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

- O público diário do Campus Luzerna é em torno de 594 pessoas, ao longo dos três turnos de atividade.
- Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o campus Luzerna possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite).
- Além dos estudantes, compõem o público-alvo de usuários do Refeitório os servidores e trabalhadores terceirizados.
- Seguem as quantidades estimadas de possíveis usuários, com base no ano de 2025:

Categorias	2025
Estudantes de todas as modalidades como Ensino Médio, Técnico subsequente e graduações e Cursos FIC.	474

Servidores (Efetivos e contratados)	95
Colaboradores Terceirizados	25
Público Total Estimado	594

- De acordo com dados da Coordenação de Registros Acadêmicos, no ano de 2025 o Campus Luzerna possui em torno de 474 matrículas regulares, distribuídas entre os cursos de Ensino Médio Integrado, Subsequentes, Graduação e Especialização.
- Para fins de estimativa de público-alvo, além dos estudantes regulares, o IFC Luzerna possui atualmente em torno de 42 servidores efetivos e em torno 25 terceirizados. A quantidade de servidores pode sofrer alterações no período de 120 meses, podendo aumentar o número de possíveis usuários nos próximos anos.
- O campus atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.
- Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os campi, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.
- Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Nas quartas-feiras, no período vespertino, o ensino médio integrado não tem aula neste período.
- Para fins de dimensionamento da proposta e considerando que o Campus Luzerna não tem histórico de refeições diárias, pois este será o primeiro contrato a ser realizado esta contratação com o término da construção do Refeitórios, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam entre 150 e 200 refeições, baseando-se no número de alunos que ficam em período integral e servidores. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service no horário de almoço.
- Somente será permitido o oferecimento de almoço e a venda de produtos ao público interno do Campus(Estudantes, Servidores, Terceirizados, visitantes e pessoas externas previamente autorizadas pela administração)
-

SOBRE O SUBSÍDIO ALIMENTAR AOS ESTUDANTES – INTEGRAL OU PARCIAL

- Conforme planejamento orçamentário do Campus, há previsão de subsídio de parte da alimentação condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.
- Para que seja possível realizar o pagamento das refeições a título de subsídio à Cessionária, esta deverá providenciar o controle automatizado diário total e individual do consumo por usuário, resultando em relatório mensal produzido e servido.
- A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o vigésimo quinto dia do mês corrente a prestação do serviço, podendo ser ajustado conforme necessidade, desde que o interregno mínimo para contabilização seja de no máximo 30 (trinta) dias.
- A implantação do controle de consumo de refeições no Refeitório ficará a cargo da Cessionária que deverá prover ou providenciar sistema informacional ou meio equivalente para controle eletrônico de consumo.

- O método a ser adotado pela Cessionária para aferição ou identificação dos usuários do Refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do IFC Videira antes de efetivamente ser colocado em prática.
- O controle automatizado é parte fundamental para possibilitar o pagamento dos subsídios.
- O início da prestação dos serviços ficará condicionada ao pleno funcionamento de um método de controle automatizado.

SOBRE O VALOR A SER PAGO PELO USO DO ESPAÇO

- A cessão de uso do espaço se dará pelo pagamento, à título oneroso, das despesas mínimas com o consumo de energia elétrica, água e saneamento e aluguel do espaço.
- O serviço de vigilância armada, manutenção dos ar-condicionado e disponibilização de internet é mantido pelo próprio campus, sem necessidade de ressarcimento pela Contratada.
- A estrutura física do Refeitório possui toda instalação para uso de gás industrial encanado com alta pressão e projetos aprovados pelo Corpo de Bombeiros. Caberá à Cessionária a manutenção dos alvarás e licenças para utilização regular do espaço.
- As despesas serão apuradas mensalmente pela fiscalização e encaminhadas à Contratada para o recolhimento, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU até o 10º dia do mês subsequente ao da apuração, ou outra data que poderá ser definido junto à CONTRATANTE. O atraso no recolhimento das taxas poderá restar em cobrança de multa, juros e apuração das possíveis responsabilidades da Contratada em procedimento administrativo.
- O quadro abaixo resume os valores em média a serem recolhidos de forma mensal pela Contratada:

Taxa	Valor Mensal
Energia Elétrica	R\$ 52,25*
Água e Coleta de Lixo	R\$ 266,42*
Aluguel do espaço	R\$ 1.100,00
Total mensal estimado:	R\$ 1.418,67

* Valor médio apurado a partir das contas do período de construção, pois trata-se de um prédio novo. Sendo assim, é meramente estimativo, podendo ser mais ou menos.

- Os valores cobrados pelo consumo de energia elétrica e abastecimento de água sofrerão reajuste sempre que os índices referentes a esses serviços forem reajustados pelas agências reguladoras, sempre proporcional ao consumo próprio do espaço cedido.
- A apuração dos valores a serem recolhidos à Administração ocorrerá nas seguintes condições:
- **Taxa Energia Elétrica**
- A Contratada recolherá, mensalmente, por meio de GRU, apenas o montante apurado mensal referente a energia elétrica. A medição ocorre por meio de medidor da Contratada, instalado na entrada de energia do Refeitório. Atualmente, a média mensal de consumo com energia elétrica apurada na construção fica em torno de R\$ 52,25.

- As aferições de consumo de energia elétrica serão realizadas por medidores pertencentes ao campus, já instalados na estrutura local.
- **Taxa de Fornecimento de Água e Coleta de Lixo**
- O montante relativo ao consumo de água e coleta de lixo será o valor correspondente à taxa mínima junto à companhia de abastecimento que atende a cidade de Luzerna. Em 2025, o custo da taxa mínima é de R\$ 266,42.
- Em havendo reajuste na taxa de água e saneamento junto à concessionária municipal, a atualização do valor à Contrata será repassada de forma automática.
- Ficará a cargo da Cedente a fiscalização a respeito da utilização da água e, em caso de comprovada a ocorrência de desperdício, a Cessionária poderá ser penalizada e obrigada a ressarcir à cedente proporcionalmente ao volume de água desperdiçado.
- **Valor da Locação do Imóvel**
- Em relação a taxa de locação do imóvel, a apuração do valor a ser cobrado se deu por meio de Laudo Técnico emitido pelo setor de Engenharia do IFC. A íntegra do documento de avaliação imobiliária do Refeitório pode ser consultada por meio do documento no SIPAC nº 23348.006976/2025-27
- Em razão de que nem todos os espaços serão destinados para uso exclusivo da Contratada, principalmente para exploração comercial, a Administração fará a cobrança de aluguel nas áreas de uso exclusivo da Contratada(cozinha, lavação de louças, depósito de alimentos, recepção de alimentos, central de gás e abrigo de lixo) que totalizam os 47,02m², estimado em R\$ 1.100,00 (hum mil e cem reais), o que representa um custo aproximado de R\$ 23,39(vinte e três reais e trinta e nove centavos) por metro quadrado da área.
- Espaços como a área de salão de refeições, circulação, sanitários de usuários, áreas externas, vagas de estacionamento etc., não são de uso exclusivo da Contratada e nem utilizados para exploração comercial, ou seja, por exemplo, qualquer estudante ou servidor pode usar as mesas do Refeitório para fazer sua Refeição e não apenas àqueles que consomem produtos da Contratada. Sendo assim, não é razoável a cobrança de aluguel das áreas que não sejam de uso exclusivo da Contratada. Porém, é de responsabilidade da contratada a manutenção total do espaço de 296,73 m², conforme é detalhado no edital e seus anexos..
- Considerando, portanto, apenas as áreas destinadas de forma exclusiva à Contratada, soma-se um total de 47,02m², que representa um custo mensal de R\$ 1.100,00(hum mil e cem reais) como taxa de aluguel.
- A atualização dos valores referentes à taxa do aluguel será atualizada a cada interregno de um ano, de acordo com o Índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE.
- Tendo em vista que durante os períodos de recesso acadêmico a demanda pelos serviços do Refeitório praticamente inexistente ou é muito baixa, a taxa do aluguel deixará de ser cobrada ou será cobrada com valor parcial. Conforme histórico de funcionamento da Instituição, a cobrança ficaria da seguinte maneira para cada mês:
 - Janeiro - recesso escolar o mês todo - sem cobrança de aluguel;
 - Fevereiro - cobrança proporcional aos dias letivos do mês;
 - Março - cobrança normal;
 - Abril - cobrança normal;
 - Maio - cobrança normal;
 - Junho - cobrança normal;
 - Julho - recesso escolar de 15 dias - cobrança de valor correspondente á 50% do valor do aluguel;
 - Agosto - cobrança normal;
 - Setembro - cobrança normal;
 - Outubro - cobrança normal;
 - Novembro - cobrança normal;

- Dezembro - baixo movimento em função do término do ano letivo - cobrança de valor correspondente à 50% do valor do aluguel.
- Em caso de ocorrências extraordinárias nos períodos considerados normais de movimento, tais como, eventos climáticos, greves, paralizações, suspensão das aulas e atividades no Campus, etc., que acarretem em mais do que 5 dias úteis de baixa demanda ou movimento, a Contratada poderá requerer junto à Administração o desconto proporcional no valor do aluguel para o período. A Administração irá avaliar caso a caso e poderá conceder o desconto no aluguel.
- Ressalte-se ainda que, o ressarcimento ao erário do valor da locação decorre de imposição legal, não sendo o objetivo principal da licitação, considerando que, quanto mais baixo o valor do aluguel, menor será o valor unitário das refeições que serão servidas aos discentes.

SOBRE OS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS

- O IFC *Campus Luzerna* disponibilizará a estrutura de materiais e equipamentos do Refeitório, como utensílios domésticos de cozinha, talheres, louças em geral, mobiliário para cozinha industrial, eletrodomésticos, mesas para acomodação dos usuários, balcões, *buffet* para disposição do cardápio, dentre outros materiais e equipamentos, à disposição da Contratada como forma de baratear os custos de produção das refeições e, conseqüentemente, o preço para os usuários.
- Todos os equipamentos, mobiliários e materiais adquiridos para o Refeitório serão repassados à Cessionária para uso, devendo esta receber e conferir o estado de cada objeto ou equipamento e se responsabilizar pelo zelo e cuidado até o final do Contrato. Ao final do Contrato a Cessionária será obrigada a entregar todo o espaço físico e inventário de bens nas mesmas condições e quantidades recebidas.
- A relação de bens disponíveis à Cessionária não é definitiva, devendo a Cessionária dispor de todos os demais equipamentos e utensílios necessários às atividades a serem desenvolvidas que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.
- A relação de materiais e equipamentos a serem disponibilizadas é apresentada no **Apêndice VI do Anexo I do Edital**.
- Caso a Cessionária opte em não utilizar os equipamentos e materiais disponibilizados pela Administração (todos ou em partes), poderá dispensá-los, por escrito, ao início do Contrato. O Campus Luzerna recolherá os materiais dispensados em local próprio. Porém, todos os equipamentos a serem adquiridos correrão por conta da Cessionária e, em nenhuma hipótese, o Campus Luzerna será obrigado a adquirir equipamentos e materiais para a Contratada.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 362.300,00

1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 362.300,00 (trezentos e sessenta e dois mil e trezentos reais)**

A pesquisa para definição do preço máximo praticável para o preço unitário da Refeição, critério que será adotado para a definição da melhor proposta para a contratação, foi realizado conforme os critérios estabelecidos pela Instrução Normativa SEGES/ME nº 65/2021.

A Pesquisa inicial foi realizada de acordo com a IN 65/2021, Art. 5º, utilizando-se os parâmetros: "I - composição de custos unitários menores ou iguais à mediana do item correspondente nos sistemas oficiais de governo, como Painel de Preços ou banco de preços em saúde, observado o índice de atualização de preços correspondente."

Nesta pesquisa foram dispostos 50 preços pela funcionalidade Pesquisa de Preços, sendo desconsiderados valores excessivamente altos ou baixos, adotando-se a faixa entre R\$ 10,00 e R\$ 25,00 por refeição, com base em valores praticados na região. Restaram, após essa filtragem, 19 preços válidos. Destes, verificou-se que todos se referiam ao fornecimento de refeição diária com concessão onerosa de uso. Após análise mais detalhada, 8 preços foram descartados por tratarem de demandas distintas, restando 11 preços compatíveis com a realidade e as condições da contratação pretendida pelo IFC Campus Luzerna. Com base nesses valores, apurou-se mediana de R\$ 15,68 e média de R\$ 15,11, sendo esta última adotada como referência para o valor estimado no certame.

Contudo, para obter um levantamento mais fidedigno e aderente ao preço praticado no mercado local, fez-se necessária a realização de pesquisa complementar junto a fornecedores regionais

A decisão por juntar a metodologia de pesquisa de preços diretamente com os fornecedores locais, se deve ao fato de que o objeto da contratação é único e possui características singulares, como as características do espaço, o cardápio, os materiais que serão cedidos ao contratado, o subsídio, dentre outros fatores. Por essas razões, a comissão de planejamento julga mais adequado a pesquisa local, pois poderá melhor refletir as condições e custos de produção da região.

Para fins de operacionalização das propostas de pagamento de subsídios aos estudantes do Campus Luzerna, a contratação será realizada por meio de dois itens, sendo o item Refeição Integral, que será usado para definição da proposta vencedora da Licitação e para definir o valor da refeição de forma geral e o item Refeição parcial, que terá o valor fixado em R\$ 1,00 (um real) para que possibilite a Administração pagar refeições de forma parcial, conforme disponibilidade orçamentária.

Os itens farão parte de um único grupo, porém, o licitante somente poderá dar lances no item que refere-se a Refeição Integral.

A gestão do Campus prevê a manutenção do pagamento de 25 refeições diárias de forma integral aos estudantes com maior índice de vulnerabilidade social.

Para o subsídio parcial, será considerado apenas o quantitativo de estudantes do Ensino Médio Integrado pelo fato desses estudantes possuírem aulas em período integral, atualmente esse número é em torno de 280 estudantes.

A tabela com o resumo dos gastos previstos com o Contrato de concessão do espaço do Refeitório, para fins de subsídio é:

GRUPO 01 – ITENS 01 E 02						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	VALOR UNITÁRIO (MÁXIMO ACEITÁVEL)	VALOR TOTAL ANUAL (MÁXIMO ACEITÁVEL)
1	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. ITEM DE DISPUTA	15210	Unidade (refeição integral)	5000	R\$ 16,46	R\$ 82
2	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. PAGAMENTO DE SUBSÍDIO PARCIAL A ESTUDANTES DO CAMPUS- ITEM SEM DISPUTA, COM VALOR PRÉ-FIXADO.	15210	Unidade (R\$)	280.000	R\$ 1,00	R\$ 280.000,00
TOTAL MÁXIMO ACEITÁVEL DO GRUPO 01(ITENS 01 E 02)					R\$ 362.300,00	

* O item 02 é um mecanismo operacional para permitir o pagamento de subsídio parcial a estudantes do Campus, de valores entre R\$ 1,00 e R\$ 5,00, a depender das limitações orçamentárias do Campus ao longo dos anos. Em nenhum momento haverá obrigatoriedade de pagamento de um valor fixo mensal a título de subsídio à alimentação.

Importante: Os quantitativos de refeições são meramente estimativos e refletem o melhor cenário possível do ponto de vista de subsídio alimentar que ficará condicionado à existência de créditos orçamentário no exercício. Porém, para fins de

dimensionamento da proposta, a média anual investida atualmente é cerca de 100 (cem) a 120 (cento e vinte) mil reais anuais com subsídio alimentar aos estudantes no Refeitório.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

- Em regra, conforme § 2º, do art. 40, da Lei n.º 14.133/2021, os serviços deverão ser divididos em tantas parcelas quantas se comprovarem técnica e economicamente viáveis, procedendo-se à licitação com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.
- Todavia, no presente caso, a contratação é única e indivisível, não havendo vantajosidade econômica no parcelamento dos itens, muito menos tal possibilidade, visto que as mesmas empresas participarão do item objeto do certame (Acórdão TCU 1.214
- /2013 - Plenário). Assim, o objeto licitado forma um conjunto unitário, no qual, não se vislumbra, no momento, motivações para a adoção do parcelamento do objeto com requisitos muito específicos.
- Frisa-se que o objeto licitado está contemplado em um único item. Item este que não pode ser parcelado, visto que uma mesma empresa deverá prestar os serviços, fornecendo a quantidade de refeições previstas no Edital, recebendo da Administração apenas as quantidades efetivamente servidas aos alunos.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não se faz necessária a realização de contratações correlatas e/ou interdependentes para que o objetivo desta contratação seja atingido.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

Objetiva atender o que se apresenta no Plano de Desenvolvimento Institucional (PDI) do IFC, que traz em seu mapa estratégico 2024-2028,

OE 7 – Fortalecer as Políticas Estudantis,

OE 8 – Consolidar a Política de Permanência e Êxito e item 3.8.1.5, que trata da alimentação escolar dos estudantes matriculados no IFC.

Embora o processo de contratação não estivesse prevista para o ano de 2025, a necessidade dos serviços faz parte do Planejamento Orçamentário do Órgão pela sua relevância enquanto política de permanência e êxito dos estudantes em suas jornadas de estudo diárias.

1.

Sendo assim, o objeto da contratação foi lançado excepcionalmente no Plano de Contratações Anual **2025**, conforme detalhamento a seguir:

- I. ID PCA no PNCP: 10635424000186-0-000001/2025;
- II. Data de publicação no PNCP: 30/04/2024;
- III. Id do item no PCA: 2459;
- IV. Classe/Grupo: 632;
- V. Identificador da Futura Contratação: 158125-625/2025;

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

- Espera-se com esta nova contratação no mínimo os seguintes efeitos:
- Atender às necessidades da Administração quanto ao fornecimento de uma alimentação suficiente, de baixo custo e de boa qualidade para os discentes, docentes e servidores técnicos administrativos que circulam pelo campus Luzerna

Será exercida dentro dos limites do IFC, por empresa especializada, devidamente habilitada pelos órgãos de controle e fiscalização da atividade e com utilização de mão de obra detentora de formação profissional específica;

Atendimento a todos os preceitos legais vigentes.

Mitigar chances do inadimplemento contratual por parte das empresas que possa gerar desgaste ou custos para esta instituição.

Garantir a boa execução dos serviços de alimentação coletiva, sempre embasados nos princípios de eficiência e sustentabilidade.

Os parâmetros definidos para o objeto da licitação e para prestação dos serviços possibilitam obter preço compatível com a finalidade estabelecida;

O Contrato terá natureza contínua e será licitado em um único item para cada objeto, visando à obtenção de ganho de escala e economia processual.

13. Providências a serem Adotadas

- Não há nenhuma necessidade de adaptação direta ao ambiente físico para início das atividades desta tipologia de serviços.
- Contudo, faz-se necessária a capacitação de servidores, em especial os que lidarão com a gestão e fiscalização do contrato, adequando seus conhecimentos a este novo modelo que além da fiscalização direta do servidor, também insere a fiscalização do público usuário dos serviços como parâmetro para medição da qualidade do que está sendo prestado, além de propiciar o conhecimento necessário a estes para que consigam realizar o mapeamento dos riscos durante a gestão do contrato e quando de cada renovação.

14. Possíveis Impactos Ambientais

Espera-se a não ocorrência de impactos ambientais, desde que sejam seguidas as orientações descritas no item 4 deste Estudo Preliminar.

15. Declaração de Viabilidade

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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A partir dos estudos realizados e da necessidade da instituição, declara-se viável a contratação por meio da Modalidade de Pregão Eletrônico.

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](#).

JESSE DE PELEGRIN

DEPE

JONAS DANIEL RIBEIRO

Administrador/Diretor de Administração e Planejamento

Despacho: A Autoridade Máxima do Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna, no uso de suas atribuições legais, APROVA o presente Estudo Técnico Preliminar.

MARIO WOLFART JUNIOR

Autoridade competente



APÊNDICE II DO ANEXO I – CARACTERÍSTICAS GERAIS DA CONTRATAÇÃO
Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025
(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

Neste documento apresentamos as características gerais para a Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. As informações detalhadas sobre o fornecimento das refeições e de produtos da Cantina(opcional), encontram nos Apêndices III e IV do Anexo I do Edital.

SOBRE O FORNECIMENTO DE ALMOÇO:

- A prestação de serviços continuados de produção e distribuição de refeições, compreende os serviços de:preparações e de fornecimento dos alimentos no Refeitório do Campus.
- A preparação poderá ocorrer em outro lugar, mas deve ser servido em formato de *self service* no refeitório do Campus.
- O Cardápio Mínimo a ser seguido pela Contratada foi elaborado por Nutricionista da Instituição e encontra-se no **Apêndice III do Anexo I do Edital**, o qual deve ser usado como parâmetro de dimensionamento da proposta, bem como seguir as regras e recomendações definidas neste documento pela Nutricionista.
- As refeições deverão ser oferecidas com produção e distribuição em regime self-service para qualquer categoria de usuário do IFC Campus Luzerna.
- Poderá ser oferecida a embalagem adequada (marmitex) aos usuários que desejarem levar a refeição, sendo cobrado um valor justo pelo vasilhame, previamente autorizado pela Contratante.
- Poderá ser oferecido, excepcionalmente, prato feito, desde que em comum acordo com a administração, principalmente em períodos de baixa demanda.
- **A CONTRATADA deverá apresentar e manter em seu quadro funcional(permanente ou não), nutricionista responsável técnico**, responsável por todas as atividades técnicas inerentes ao serviço de alimentação, englobando planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inciso II, e art. 4º, inciso IV, da Lei nº 8.234/1991). O responsável técnico deve ser um profissional com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), cumprindo uma jornada de trabalho compatível com as funções, de acordo com as normativas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).
 - A CONTRATADA deverá apresentar certidão de registro e/ou inscrição da empresa e do seu responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.
 - A CONTRATADA deverá apresentar atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida pelo CRN de Santa Catarina em nome do nutricionista responsável técnico.
 - Eventual alteração do responsável técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada da documentação de registro e/ou inscrição do novo responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.
 - A apresentação da nutricionista deve ocorrer antes do início da execução do contrato.

SOBRE O FORNECIMENTO DE CANTINA – SERVIÇO OPCIONAL:

- Juntamente ao Refeitório, a Contratada poderá oferecer produtos de Cantina, tais como lanches, sanduíches, tortas, bolos, frutas, sucos, iogurtes, cafés, etc., desde que estejam em consonância



com a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina, conforme sugestão elaborada pela Nutricionista do Campus que consta no **Apêndice IV do Anexo I do Edital**, o qual deve ser usado como parâmetro de dimensionamento da proposta, bem como seguir as regras e recomendações definidas neste documento pela Nutricionista. Os itens a serem comercializados na Cantina deverão ser encaminhados para aprovação da nutricionista do IFC Luzerna.

- A relação de itens sugeridos Apêndice IV do Anexo I do Edital não é exaustiva, podendo ser alterado pela Contratada mediante prévia aprovação da Contratante (observadas as recomendações e normativas vigentes).
- A CESSIONÁRIA poderá oferecer maior variedade de produtos, adicionalmente aos itens estabelecidos na contratação, desde que devidamente autorizado pela CEDENTE, por meio da fiscalização do contrato, e de acordo com as regras estabelecidas em edital e nas normativas vigentes.
- O cardápio da cantina deve ser elaborado pela CESSIONÁRIA, seguindo as regras e recomendações constantes no Apêndice III do Anexo I do Edital, devendo esta indicar, antes do início da prestação dos serviços, relação completa de todos os itens que pretende comercializar.
- A relação dos produtos deverá ser submetida à análise dos fiscais do contrato ou nutricionista da instituição para que seja avaliada a possibilidade de comercialização.
- A cedente poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produto, quando julgar inconveniente ao interesse público e a sua imagem.
- Ressalta-se que a oferta de produtos de cantina é facultativa, uma vez que o objetivo principal da concessão é o fornecimento de almoço.
- O espaço destinado à cantina é o mesmo espaço destinado ao Refeitório, portanto, caberá à Contratada a exploração do espaço para produção e comercialização dos lanches, bebidas e demais artigos inerentes ao espaço.
- A Contratada poderá adequar o espaço de exposição dos itens da cantina sob suas expensas, sempre com a prévia submissão e autorização da Administração. Em momento algum e em nenhuma hipótese a contratada terá ressarcimento de gastos efetuados com adequações efetuadas para a exploração do serviço de cantina, todavia a contratante poderá solicitar que a contratada reverta ao final do contrato as alterações efetuadas de modo a manter a integralidade do prédio público.
- Após a assinatura do Contrato, caso opte em ofertar cantina, a Contratada deverá apresentar à Administração uma relação detalhada de todos os produtos que pretende comercializar na cantina.
- A relação dos produtos da cantina pode ser alterada ou ampliada pela CESSIONÁRIA durante a vigência do contrato, desde que autorizado pelo CEDENTE.
- Na relação dos produtos a serem comercializados deverá ser apresentada a descrição detalhada, o porcionamento ou peso e o valor proposto para venda do produto na Cantina;
- A aprovação da relação dos produtos ficará a cargo da Nutricionista do Campus ou fiscal designado pela Administração que dará o aval de venda ou solicitará a retirada/correção dos produtos;
- Os preços deverão ser condizentes com o mercado local, bem como com a finalidade a que se destina a contratação.
- A qualquer tempo, a Administração poderá realizar pesquisa de preços no mercado a fim de comprovar o valor praticado pela Contratada, sendo esta obrigada a adequar os preços em caso de discrepâncias;
- A Contratada deverá manter atualizada em local visível a relação dos produtos e preços a serem comercializados na Cantina.
- A cobrança dos valores relativos à venda dos produtos aos usuários do espaço é de inteira responsabilidade da Cessionária, eximindo-se a Cedente de qualquer responsabilidade por inadimplência dos credores.



- Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.

SOBRE O SUBSÍDIO ALIMENTAR AOS ESTUDANTES – INTEGRAL OU PARCIAL

- Sobre o subsídio direto da refeição dos estudantes, diz a Lei nº 11.947/2009:

Art. 2º São diretrizes da alimentação escolar:

- o emprego da alimentação saudável e adequada, compreendendo o uso de alimentos variados, seguros, que respeitem a cultura, as tradições e os hábitos alimentares saudáveis, contribuindo para o crescimento e o desenvolvimento dos alunos e para a melhoria do rendimento escolar, em conformidade com a sua faixa etária e seu estado de saúde, inclusive dos que necessitam de atenção específica;
- a inclusão da educação alimentar e nutricional no processo de ensino e aprendizagem, que perpassa pelo currículo escolar, abordando o tema alimentação e nutrição e o desenvolvimento de práticas saudáveis de vida, na perspectiva da segurança alimentar e nutricional;
- a universalidade do atendimento aos alunos matriculados na rede pública de educação básica;
- a participação da comunidade no controle social, no acompanhamento das ações realizadas pelos Estados, pelo Distrito Federal e pelos Municípios para garantir a oferta da alimentação escolar saudável e adequada;
- o apoio ao desenvolvimento sustentável, com incentivos para a aquisição de gêneros alimentícios diversificados, produzidos em âmbito local e preferencialmente pela agricultura familiar e pelos empreendedores familiares rurais, priorizando as comunidades tradicionais indígenas e de remanescentes de quilombos;
- o direito à alimentação escolar, visando a garantir segurança alimentar e nutricional dos alunos, com acesso de forma igualitária, respeitando as diferenças biológicas entre idades e condições de saúde dos alunos que necessitem de atenção específica e aqueles que se encontram em vulnerabilidade social.

Art. 3º A alimentação escolar é direito dos alunos da educação básica pública e dever do Estado e será promovida e incentivada com vistas no atendimento das diretrizes estabelecidas nesta Lei.

- Os trechos grifados deixam claro que a universalidade da oferta da alimentação escolar refere-se apenas à Educação Básica. De acordo com a Lei de Diretrizes e Bases da Educação, Lei n. 9.394/96, a Educação Básica compreende:

Art. 21. A educação escolar compõe-se de:

I- educação básica, formada pela educação infantil, ensino fundamental e ensino médio;

- Já o Instituto Federal Catarinense Campus Luzerna é uma autarquia criada pela Lei nº 11.892, de 29 de dezembro de 2008, sendo finalidades e características a oferta de educação profissional e tecnológica, conforme disposto no art. 6º:

Art. 6º Os Institutos Federais têm por finalidades e características:

I - ofertar educação profissional e tecnológica, em todos os seus níveis e modalidades, formando e qualificando cidadãos com vistas na atuação profissional nos diversos setores da economia, com ênfase no desenvolvimento socioeconômico local, regional e nacional;

II - desenvolver a educação profissional e tecnológica como processo educativo e investigativo de geração e adaptação de soluções técnicas e tecnológicas às demandas sociais e peculiaridades regionais;

- Em relação ao planejamento orçamentário de 2026 do IFC Campus Luzerna, pretende-se custear, a título de subsídio, alimentação para uma faixa de estudantes em situação de vulnerabilidade social ou enquadrados nas faixas mais baixas de renda. A definição dos estudantes nessas situações ficará a cargo da Assistência Social do Campus. Porém, está condicionado à disponibilidade orçamentária do exercício corrente.



- As refeições servidas a título de subsídio deverão ser oferecidas aos alunos, cujo controle de acesso às refeições deverá ser de responsabilidade da Contratada.
- Para que seja possível realizar o pagamento das refeições a título de subsídio à Cessionária, esta deverá providenciar o controle automatizado diário total e individual do consumo por usuário, resultando em relatório mensal produzido e servido.
- A apresentação do relatório de consumo das refeições ocorrerá até o vigésimo quinto dia do mês corrente a prestação do serviço, podendo ser ajustado conforme necessidade, desde que o interregno mínimo para contabilização seja de no máximo 30 (trinta) dias.
- A implantação do controle de consumo de refeições no Refeitório ficará a cargo da Cessionária que deverá prover ou providenciar sistema informacional ou meio equivalente para controle eletrônico de consumo.
- O método a ser adotado pela Cessionária para aferição ou identificação dos usuários do Refeitório deverá obrigatoriamente ser submetido e aprovado pela fiscalização do IFC Campus Luzerna antes de efetivamente ser colocado em prática.
- O controle automatizado é parte fundamental para possibilitar o pagamento dos subsídios.
- O início da prestação dos serviços ficará condicionada ao pleno funcionamento de um método de controle automatizado.
- O pagamento será realizado com orçamento do Campus Luzerna e ocorrerá no início de cada mês, referente às refeições do mês anterior.
- As refeições a título de subsídio serão autorizadas por meio de Nota de Empenho.
- Anualmente, de acordo com o planejamento orçamentário e classificação da renda dos estudantes, o IFC Luzerna pretende custear, no mínimo, os seguintes quantitativos:
 - **100% do valor da refeição a título de subsídio – em torno de 25 (vinte e cinco) refeições diárias para os estudantes com IVS (Índice de Vulnerabilidade Econômica) mais baixos.**
 - **Subsídio em valor parcial da refeição aos demais estudantes, prioritariamente aos estudantes do ensino médio integrado.**
- O subsídio poderá variar de acordo com a disponibilidade orçamentária ao longo do exercício, com o número de estudantes ingressantes ou desistentes e com o número de refeições efetivamente servidas aos estudantes subsidiados. Portanto poderá haver alteração no valor pago a título de subsídio para mais ou para menos.
- Considerando a quantidade diária de refeições que o Campus pretende subsidiar (25 refeições integrais), à depender da disponibilidade de orçamento e estimativa de dias letivos (200), chega-se a um montante de 5.000 refeições por ano, para fins de mensuração e possível empenho.
- Já o quantitativo de refeições parciais a serem custeadas pelo Campus, irá variar de acordo com o consumo dos estudantes e é um pouco mais difícil de prever. Porém, considerando em torno de 280 refeições por dia (possível público, considerando o histórico de matrículas de ensino médio integrado), por 200 dias com aulas em período integral, tem-se um total de 56.000 refeições parciais no ano.
- Porém, reforça-se que este seria o melhor cenário possível, mas não reflete a realidade média dos últimos anos, sendo que o IFC Campus Luzerna pretende destinar, em média, cerca de 30 mil reais anualmente como subsídio à alimentação escolar. Este valor pode ser majorado consideravelmente se for mantido o programa Barriga Cheia da Reitoria.
- **Informações importantes acerca do subsídio parcial:**
 - **O subsídio parcial é um mecanismo operacional para possibilitar o pagamento de parte da refeição aos estudantes;**
 - **O pagamento mensal poderá variar entre R\$ 1,00 a R\$ 5,00, a depender da**



disponibilidade orçamentária;

- **Como depende de disponibilidade de orçamento, o subsídio parcial não gera obrigação mensal com a Contratada com a Contratante, podendo haver meses sem subsídio;**
- **Todo e qualquer subsídio somente será autorizado previamente por meio de Nota de Empenho e Ordem de serviço indicando a quantidade de unidades (R\$) e o número de estudantes a que se refere o subsídio parcial num determinado período;**
- **Para fins da Licitação, o subsídio parcial não será objeto de disputa, o valor será fixado em R 1,00 (um real) para permitir a operacionalização dos pagamentos;**
- **A disputa para definição da melhor proposta será o resulta do grupo, onde o item Refeição Integral é que definirá a melhor proposta, enquanto o item Refeição Parcial terá o valor fixado em R\$ 1,00.**

SOBRE O INÍCIO DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

- O início da prestação dos serviços será definido previamente por meio de Ordem de Serviço, nunca com prazo inferior à 15 (quinze) dias.
- O prazo de início poderá ser alterado em comum acordo entre as partes;
- Esse prazo deverá ser utilizado pela Contratada para a verificação de pendências, liberação de áreas ou adoção de outras providências cabíveis para a regularidade do início da execução dos serviços.
- O início dos serviços dependerá de apresentação de Alvará de Funcionamento, expedido pela Prefeitura Municipal ou de protocolo de submissão do mesmo;
- A prestação dos serviços deverão ser efetuadas no campus Luzerna, em dia útil, durante o horário definido pela Administração, no endereço especificado. Excepcionalmente poderá ser necessária a realização de serviços em dias e horários diversos, caso em que a Contratada será comunicada oficialmente pela Administração, com pelo menos 48 (quarenta e oito) horas de antecedência.
- Os Serviços deverão ser executados nas dependências do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna localizado na Rua Vigário Frei João, 550 – centro – Luzerna – SC

SOBRE O FUNCIONAMENTO DO REFEITÓRIO:

- A cessionária será obrigada a manter o Refeitório aberto de segunda a sexta-feira (exceto feriados e recessos), das 11:00 às 14:00.
- O almoço deverá ser servido no intervalo mínimo compreendido entre às 11h30min e 13h30min;
- A obrigação principal da Contratada é servir o almoço, porém, é opcional servir também jantar, mediante prévio acordo com a Administração.
- Também referente ao funcionamento da Cantina, é opcional e os horários serão definidos junto à Administração.
- Poderá haver expediente em finais de semana ou feriados, desde que solicitados ou autorizados pela Administração com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência;
- Os horários estabelecidos acima tratam do mínimo exigido (das 11:00 até as 14:00), qualquer modificação neste horário dependerá de acordo entre a Administração do IFC Campus Luzerna e a Cessionária;
- Excepcionalmente nos períodos de recesso, greve, férias escolares ou períodos de baixo movimento, desde que devidamente autorizado formalmente pela Administração, poderá haver alteração nos horários de funcionamento e, em casos excepcionais, autorizado o fechamento do Refeitório.



- Em períodos de baixo movimento, poderá ser adotado, desde que autorizado pela Administração, atendimento com estrutura mínima no Refeitório.
- Como estrutura mínima de atendimento, a Contratada deverá oferecer pelo menos uma opção de refeição no almoço (buffet ou prato feito).
- Os horários poderão ser reduzidos nestes períodos, mas sempre mediante acordo entre as partes.
- Em relação ao pagamento da taxa de locação, a mesma será reduzida ou suspensa em períodos de baixo movimento, como recessos e férias.
- Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.
- Caso a Administração necessite fazer uso do espaço em cessão (cantina, cozinha e dispensa), deverá solicitá-lo à cessionária com no mínimo 10 (dez) dias úteis de antecedência.
- As áreas comuns da edificação poderão ser utilizadas pela Administração a qualquer tempo, com aviso prévio de pelo menos 3 (três) dias úteis.

DO PÚBLICO ESTIMADO:

- O público diário do Campus Luzerna é em torno de 594 pessoas, ao longo dos três turnos de atividade.
- Considerando a oferta de cursos profissionalizantes, de nível médio e de nível superior como carros-chefe da Instituição, o campus Luzerna possui um considerável volume de usuários que frequentam diariamente as dependências durante os três períodos diários de funcionamento (manhã, tarde e noite).
- Além dos estudantes, compõem o público-alvo de usuários do Refeitório os servidores e trabalhadores terceirizados.
- Seguem as quantidades estimadas de possíveis usuários, com base no ano de 2025:

Categorias	2025
Estudantes de todas as modalidades como Ensino Médio, Técnico subsequente e graduações e Cursos FIC.	474
Servidores (Efetivos e contratados)	95
Colaboradores Terceirizados	25
Público Total Estimado	594

- De acordo com dados da Coordenação de Registros Acadêmicos, no ano de 2025 o Campus Luzerna possui em torno de 474 matrículas regulares, distribuídas entre os cursos de Ensino Médio Integrado, Subsequentes, Graduação e Especialização.
- Para fins de estimativa de público-alvo, além dos estudantes regulares, o IFC Luzerna possui atualmente em torno de 42 servidores efetivos e em torno 25 terceirizados. A quantidade de servidores pode sofrer alterações no período de 120 meses, podendo aumentar o número de possíveis usuários nos próximos anos.
- O campus atende o que determina a LDB, portanto, as atividades acadêmicas estão distribuídas em 200 (duzentos) dias letivos, os quais devem ser atendidos pelo serviço de fornecimento de alimentação do tipo self-service. Sendo o calendário letivo definido no início de cada ano, para fins de organização da empresa contratada, a Contratante deverá cientificar a Contratada, dos períodos letivos reduzidos, feriados, recessos e períodos de férias.



- Por fim, é válido lembrar que os números apresentados referem-se ao público estimado que deverá frequentar os campi, porém o consumo de qualquer produto no Refeitório é de livre e espontânea decisão de cada um. O IFC não se compromete em garantir qualquer quantidade mínima de usuários ou consumidores.
- Também será preciso considerar que embora o ensino médio integrado possua aulas no período matutino e vespertino, em algumas ocasiões e devido a organização dos horários de aulas, a demanda para o almoço pode diminuir devido a liberação dos alunos no período da tarde. Nas quartas-feiras, no período vespertino, o ensino médio integrado não tem aula neste período.
- Para fins de dimensionamento da proposta e considerando que o Campus Luzerna não tem histórico de refeições diárias, pois este será o primeiro contrato a ser realizado esta contratação com o término da construção do Refeitórios, estima-se que a quantidade média diária de refeições servidas nos períodos de atividades letivas regulares sejam entre 150 e 200 refeições, baseando-se no número de alunos que ficam em período integral e servidores. Esses números não levam em consideração o consumo de lanches e outros produtos da cantina, apenas as refeições tipo self service no horário de almoço.
- Somente será permitido o oferecimento de almoço e a venda de produtos ao público interno do Campus (Estudantes, Servidores, Terceirizados, visitantes e pessoas externas previamente autorizadas pela administração)

SOBRE O ESPAÇO FÍSICO:

- Os serviços deverão ser prestados no Refeitório do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna, localizado na Rua Vigário Frei João, 550 – centro – Luzerna – SC
- A concessão de uso do espaço físico para exploração comercial do refeitório será do tipo **Onerosa**, com cobrança mensal de aluguel, devendo a Cessionária arcar também com os custos de energia elétrica, água, manutenção do espaço, limpeza, etc. O pagamento das taxas de energia elétrica e saneamento deverá ser realizado até o 10º dia do mês subsequente, ou outra data que poderá ser definido junto à CONTRATANTE, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, emitida pelo IFC Campus Luzerna.
- A área física total do Refeitório a ser explorado por meio da cessão de uso, objeto da contratação é de 296,73 m², distribuída em diversas áreas, conforme apresentado no **Apêndice V do Anexo I do Edital**.
- O Refeitório está equipado com equipamentos, mobiliários e materiais pertencentes ao patrimônio do *Campus* e serão disponibilizados à Cessionária, ficando sob responsabilidade da contratada durante o tempo que estiver em uso, devendo esta, ao final do contrato, entregar nas mesmas condições e quantidades que as recebeu.
- No **Apêndice IV do Anexo I do Edital** consta a planta baixa do Refeitório e divisão das áreas internas.

SOBRE O VALOR A SER PAGO PELO USO DO ESPAÇO

- A cessão de uso do espaço se dará pelo pagamento, à título oneroso, das despesas mínimas com o consumo de energia elétrica, água e saneamento e aluguel do espaço.
- O serviço de vigilância armada, manutenção dos ar-condicionado e disponibilização de internet é mantido pelo próprio campus, sem necessidade de ressarcimento pela Contratada.
- A estrutura física do Refeitório possui toda instalação para uso de gás industrial encanado com alta pressão e projetos aprovados pelo Corpo de Bombeiros. Caberá à Cessionária a manutenção dos alvarás e licenças para utilização regular do espaço.
- As despesas serão apuradas mensalmente pela fiscalização e encaminhadas à Contratada para o recolhimento, por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU até o 10º dia do mês subsequente ao da apuração, ou outra data que poderá ser definido junto à CONTRATANTE. O atraso no recolhimento das taxas poderá restar em cobrança de multa, juros e apuração das



possíveis responsabilidades da Contratada em procedimento administrativo.

- O quadro abaixo resume os valores em média a serem recolhidos de forma mensal pela Contratada:

Taxa	Valor Mensal
Energia Elétrica	R\$ 52,25*
Água e Coleta de Lixo	R\$ 266,42*
Aluguel do espaço	R\$ 1.100,00
Total mensal estimado:	R\$ 1.418,67

* Valor médio apurado a partir das contas do período de construção, pois trata-se de um prédio novo. Sendo assim, é meramente estimativo, podendo ser mais ou menos.

- Os valores cobrados pelo consumo de energia elétrica e abastecimento de água sofrerão reajuste sempre que os índices referentes a esses serviços forem reajustados pelas agências reguladoras, sempre proporcional ao consumo próprio do espaço cedido.
- A apuração dos valores a serem recolhidos à Administração ocorrerá nas seguintes condições:

→ **Taxa Energia Elétrica**

- A Contratada recolherá, mensalmente, por meio de GRU, apenas o montante apurado mensal referente a energia elétrica. A medição ocorre por meio de medidor da Contratada, instalado na entrada de energia do Refeitório. Atualmente, a média mensal de consumo com energia elétrica apurada na construção fica em torno de R\$ 52,25.
- As aferições de consumo de energia elétrica serão realizadas por medidores pertencentes ao campus, já instalados na estrutura local.

→ **Taxa de Fornecimento de Água e Coleta de Lixo**

- O montante relativo ao consumo de água e coleta de lixo será o valor correspondente à taxa mínima junto à companhia de abastecimento que atende a cidade de Luzerna. Em 2025, o custo da taxa mínima é de R\$ 266,42.
- Em havendo reajuste na taxa de água e saneamento junto à concessionária municipal, a atualização do valor à Contrata será repassada de forma automática.
- Ficará a cargo da Cedente a fiscalização a respeito da utilização da água e, em caso de comprovada a ocorrência de desperdício, a Cessionária poderá ser penalizada e obrigada a ressarcir à cedente proporcionalmente ao volume de água desperdiçado.

→ **Valor da Locação do Imóvel (VALOR EM DEFINIÇÃO)**

- Em relação a taxa de locação do imóvel, a apuração do valor a ser cobrado se deu por meio de Laudo Técnico emitido pelo setor de Engenharia do IFC. A íntegra do documento de avaliação imobiliária do Refeitório pode ser consultada por meio do documento no SIPAC nº 23348.006976/2025-27
- Em razão de que nem todos os espaços serão destinados para uso exclusivo da Contratada, principalmente para exploração comercial, a Administração fará a cobrança de aluguel nas áreas de uso exclusivo da Contratada(cozinha, lavação de louças, depósito de alimentos, recepção de alimentos, central de gás e abrigo de lixo) que totalizam os 47,02m², estimado em R\$ 1.100,00 (hum mil e cem reais), o que representa um custo aproximado de R\$ 23,39(vinte e três reais e trinta e nove centavos) por metro quadrado da área.



- Espaços como a área de salão de refeições, circulação, sanitários de usuários, áreas externas, vagas de estacionamento etc., não são de uso exclusivo da Contratada e nem utilizados para exploração comercial, ou seja, por exemplo, qualquer estudante ou servidor pode usar as mesas do Refeitório para fazer sua Refeição e não apenas àqueles que consomem produtos da Contratada. Sendo assim, não é razoável a cobrança de aluguel das áreas que não sejam de uso exclusivo da Contratada. Porém, é de responsabilidade da contratada a manutenção total do espaço de 296,73 m², conforme é detalhado no edital e seus anexos..
- Considerando, portanto, apenas as áreas destinadas de forma exclusiva à Contratada, soma-se um total de 47,02m², que representa um custo mensal de R\$ 1.100,00(hum mil e cem reais) como taxa de aluguel.
- A atualização dos valores referentes à taxa do aluguel será atualizada a cada interregno de um ano, de acordo com o Índice Geral de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE.
- Tendo em vista que durante os períodos de recesso acadêmico a demanda pelos serviços do Refeitório praticamente inexistente ou é muito baixa, a taxa do aluguel deixará de ser cobrada ou será cobrada com valor parcial. Conforme histórico de funcionamento da Instituição, a cobrança ficaria da seguinte maneira para cada mês:
 - Janeiro - recesso escolar o mês todo - sem cobrança de aluguel;
 - Fevereiro - cobrança proporcional aos dias letivos do mês;
 - Março - cobrança normal;
 - Abril - cobrança normal;
 - Maio - cobrança normal;
 - Junho - cobrança normal;
 - Julho - recesso escolar de 15 dias - cobrança de valor correspondente à 50% do valor do aluguel;
 - Agosto - cobrança normal;
 - Setembro - cobrança normal;
 - Outubro - cobrança normal;
 - Novembro - cobrança normal;
 - Dezembro - baixo movimento em função do término do ano letivo - cobrança de valor correspondente à 50% do valor do aluguel.
- Em caso de ocorrências extraordinárias nos períodos considerados normais de movimento, tais como, eventos climáticos, greves, paralizações, suspensão das aulas e atividades no Campus, etc., que acarretem em mais do que 5 dias úteis de baixa demanda ou movimento, a Contratada poderá requerer junto à Administração o desconto proporcional no valor do aluguel para o período. A Administração irá avaliar caso a caso e poderá conceder o desconto no aluguel.
- Ressalte-se ainda que, o ressarcimento ao erário do valor da locação decorre de imposição legal, não sendo o objetivo principal da licitação, considerando que, quanto mais baixo o valor do aluguel, menor será o valor unitário das refeições que serão servidas aos discentes.

SOBRE OS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONÍVEIS

- O IFC *Campus Luzerna* disponibilizará a estrutura de materiais e equipamentos do Refeitório, como utensílios domésticos de cozinha, talheres, louças em geral, mobiliário para cozinha industrial, eletrodomésticos, mesas para acomodação dos usuários, balcões, *buffet* para disposição do cardápio, dentre outros materiais e equipamentos, à disposição da Contratada como forma de baratear os custos de produção das refeições e, conseqüentemente, o preço para os usuários.
- Todos os equipamentos, mobiliários e materiais adquiridos para o Refeitório serão repassados à Cessionária para uso, devendo esta receber e conferir o estado de cada objeto ou equipamento e se responsabilizar pelo zelo e cuidado até o final do Contrato. Ao final do Contrato a Cessionária será obrigada a entregar todo o espaço físico e inventário de bens nas mesmas condições e quantidades recebidas.



- A relação de bens disponíveis à Cessionária não é definitiva, devendo a Cessionária dispor de todos os demais equipamentos e utensílios necessários às atividades a serem desenvolvidas que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento dos serviços e ao pleno cumprimento do objeto da contratação.
- A relação de materiais e equipamentos a serem disponibilizadas é apresentada no **Apêndice VI do Anexo I do Edital**.
- Caso a Cessionária opte em não utilizar os equipamentos e materiais disponibilizados pela Administração (todos ou em partes), poderá dispensá-los, por escrito, ao início do Contrato. O Campus Luzerna recolherá os materiais dispensados em local próprio. Porém, todos os equipamentos a serem adquiridos correrão por conta da Cessionária e, em nenhuma hipótese, o Campus Luzerna será obrigado a adquirir equipamentos e materiais para a Contratada.

OUTRAS OBRIGAÇÕES COMUNS DA CONTRATADA:

- A Contratada arcará com todos os custos de produção, tais como: insumos, mão de obra, limpeza do local total (296,73 m²), manutenção do imóvel e dos equipamentos cedidos, energia elétrica, gás, taxa de água, controle de pragas, dentre outros;
- A Contratada arcará com o fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios descartáveis e materiais de higiene e limpeza);
- A Contratada arcará com a limpeza e higienização de áreas, instalações e mobiliários dos espaços utilizados para a produção e a distribuição dos alimentos;
- A Contratada deverá ter pessoal técnico, operacional e administrativo em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e normas institucionais.
- As refeições a serem fornecidas no refeitório deverão respeitar todas as normas de higiene em sua produção, bem como possuir alvará sanitário para funcionamento, respeitar os limites nutricionais para uma alimentação saudável, considerando um público principal de crianças e adolescentes.
- Em até 30 (trinta) dias após iniciar a execução do contrato, a CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece Resolução ANVISA RDC nº 216/2004 (e outras normativas que vierem a substituí-la). Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:
 - a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
 - b) Controle integrado de vetores e pragas;
 - c) Higienização do reservatório;
 - d) Higiene e saúde dos manipuladores.
 - Os documentos devem ser mantidos atualizados, no restaurante, para livre consulta pela fiscalização do contrato e pelas autoridades sanitárias.
- A CONTRATADA deverá promover, periodicamente, às suas expensas, as capacitações necessárias para sua equipe de trabalho, devendo manter registros atualizados dessas ações. As capacitações deverão ocorrer, no mínimo, a cada semestre, em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante. Todos os manipuladores de alimentos deverão estar comprovadamente capacitados em “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” antes do início de suas atividades no restaurante.
- A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do Refeitório, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.
- É de responsabilidade da Contratada, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.
- Cabe à Contratada, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no



aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.

- É de responsabilidade da Contratada a limpeza e conservação da área total dos Refeitórios, conforme a metragem cedida.
- A Contratada é responsável pela manutenção da higienização diária nas dependências do refeitório, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares e transporte até o local indicado pela Contratante, a expensas da Contratada.
- É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias do espaço total do refeitório com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- A CONTRATADA deverá executar o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas em todo espaço sob concessão, sendo responsável pela realização de desinsetização, dedetização, desratização e outros procedimentos necessários, por meio de empresa especializada, conforme legislação específica.
- Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc. A limpeza poderá ser cobrada a qualquer tempo pela CONTRATANTE.
- É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias do espaço total do refeitório com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.
- A CONTRATADA deverá manter no restaurante, todos os alvarás e licenças necessários ao seu funcionamento, atendendo a todos os padrões higiênico sanitários exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC.
- A Contratada deverá permitir ao Fiscal de contrato livre acesso a todas as áreas do Restaurante e cantina (refeitório, cozinha, estoques, área de recebimento de alimentos, e outras), fornecendo-lhes máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene; bem como, visita de outros interessados, desde que autorizada pela Contratante e agendada junto à Contratada.
- A fiscalização da Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da contratada por qualquer inobservância ou omissão às cláusulas do contrato.
- A Contratante poderá, a qualquer tempo, efetuar, contratar terceiros ou ainda acionar órgão público de controle sanitário para que o faça, à sua ordem, recolhimento de amostras dos alimentos servidos no Restaurante, para análise laboratorial e técnica, visando verificar o atendimento aos padrões mínimos exigidos de qualidade e higiene. Caberá à Contratada fornecer, gratuitamente, as porções recolhidas e permitir o livre acesso às pessoas designadas para tal.
- A empresa Contratada não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante ou cantina, além de insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.
- É terminantemente proibida a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, entre outros itens ou serviços para os quais a Contratada não esteja devidamente autorizada pela Contratante, sob pena de aplicação das sanções previstas no contrato e até mesmo rescisão, no caso de reincidência.
- Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Graciosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.



- Ao final dos serviços ou encerramento do Contrato, a Cessionária deverá entregar o espaço físico nas mesmas condições que o recebeu, sob pena de retenção dos valores referentes às faturas de refeições subsidiadas para custear as possíveis intervenções.
- Ao participar deste processo de contratação, entende-se que a a CESSIONÁRIA tem pleno conhecimento e cumprir o disposto nas normativas aplicáveis aos serviços de alimentação, com especial atenção às determinações da Vigilância Sanitária local e às disposições da Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Resolução ANVISA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e das demais normativas vigentes em âmbito federal, estadual e municipal, inclusive aquelas que venham a substituí-las ou complementá-las.
- O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.



APÊNDICE III DO ANEXO I – DETALHAMENTO DO CARDÁPIO MÍNIMO PARA ALMOÇO
Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025
(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

1. PROPOSTA DE CARDÁPIO MÍNIMO PARA ALMOÇO:

1.1 O almoço a ser servido diariamente pelo restaurante deverá ser composto, **no mínimo**, pelos itens detalhados na tabela a seguir (Tabela 1).

Tabela 1: Composição mínima do almoço

Categoria	Composição (itens, especificações e frequência)	Alimentos e preparações	Quantidade
Saladas	<u>Diariamente:</u> - 3 opções de vegetais, sendo 1 folhoso, 1 cru (não folhoso) e 1 cozido. <u>Semanalmente (de forma adicional):</u> - 1 vez por semana: 1 opção de salada com leguminosas. --- Adicionalmente, poderão ser acrescentadas frutas nas saladas.	- Vegetais folhosos: acelga, agrião, alface, almeirão, chicória, couve manteiga, repolho branco/roxo, rúcula, etc. - Vegetais crus (não folhosos): cenoura, pepino, pimentão, rabanete, tomate, etc. - Vegetais cozidos: abobrinha, batata, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, moranga e vagem, etc. - Leguminosas: grão-de-bico, ervilha, lentilha, feijão branco, etc.	Consumo livre
Acompanhamentos	<u>Diariamente:</u> - Arroz branco ou parboilizado; - Feijão (caldo simples). <u>Frequência:</u> ▫ <i>Feijão preto: 3 vezes por semana.</i> ▫ <i>Outros feijões: 2 vezes por semana (alternar tipos).</i> <u>Semanalmente (de forma adicional):</u> - 2 vezes por semana: arroz integral. - 2 vezes por semana: farofa. <u>Mensalmente (de forma adicional):</u> - Pelo menos 2 vezes por mês, servir 1 opção de preparação composta.	- Arroz branco ou parboilizado. - Feijão preto, carioca, marrom ou vermelho (com caldo simples, sem a adição de nenhum tipo de carne, miúdo ou produto cárneo). - Farofa simples ou elaborada. Preparações compostas: - Arroz com legumes, arroz à grega, galinhada, arroz de forno, risotos, arroz carreiro, feijão tropeiro, tutu de feijão, lentilha, feijoada, etc.	Consumo livre
Guarnição	<u>Diariamente:</u> - 1 opção à base de vegetais <u>ou</u> de tubérculos/farináceos. <u>Frequência:</u> a) <i>Preparações à base de vegetais:</i> - 3 vezes por semana, para semanas com 5 dias letivos; - 1 ou 2 vezes por semana, para semanas com 1 a 4 dias letivos.	- Preparações à base de vegetais: vegetais refogados, suflês, quiches, legumes à parmegiana, vegetais gratinados, tortas ou empadões de legumes e outras preparações com legumes e verduras. - Preparações à base de tubérculos ou farináceos: massas (lasanha, talharim, espagete, rondeli, ravioli, nhoque,	Per capita mínimo de 80g (preparação pronta)



	<i>b) Nos demais dias da semana as preparações deverão ser à base de tubérculos ou farináceos.</i>	panqueca, etc.), polenta, quirera, purê de batatas, aipim, batata doce e outros.	
Prato principal	<u>Diariamente:</u> - 1 opção de carne; - 1 opção vegetariana. <i>Obs.: o usuário deverá escolher entre uma ou a outra opção.</i> <u>Frequência das carnes:</u> <i>a) Carne bovina: pelo menos 2 vezes por semana para semanas com 5 dias letivos; e 1 vez por semana para semanas com menos de 5 dias letivos.</i> <i>Obs.: Cortes de 1ª pelo menos 1 vez por semana; Cortes de 2ª e carne moída poderão ser servidos somente 1 vez por semana.</i> <i>b) Aves: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 2 a 5 dias letivos;</i> <i>c) Suínos: pelo menos 1 vez por semana para semanas com 3 a 5 dias letivos;</i> <i>d) Pescados: pelo menos 01 vez a cada 15 dias.</i>	- Carne bovina (cortes “de primeira”): coxão mole, patinho, filé, alcatra, etc. - Carne bovina (cortes “de segunda”): costela, chuleta, paleta, carne de panela, etc. - Aves: filé de peito, sassami, coxa e sobrecoxa. Não servir como prato principal: asa, pescoço, pés, coração, moela e correlatos. - Suínos: bisteca, costela, lombo, medalhão, pernil. - Pescados: tilápia, merluza, pescada, tainha, anchova. - Opções vegetarianas: proteína texturizada de soja; almôndega de grão-de-bico, soja ou lentilha; empadão de soja; nhoque de ricota com molho de queijo; suflê de ricota; hambúrguer de lentilha ou grão-de-bico; omelete; ervilha refogada; preparações com ovos ou cogumelos; estrogonofe vegetariano, dentre outras preparações proteicas.	Carnes: porcionadas conforme per capita da Tabela 2 Opção vegetariana : per capita mínimo de 100g (preparação pronta)
Fruta	<u>Diariamente:</u> - 1 opção de fruta. <i>Obs.: A mesma opção de fruta não pode ser servida mais de 2 vezes na semana.</i>	- Frutas inteiras: caqui, goiaba, maçã, laranja, morangos, pera, tangerina, etc. - Frutas porcionadas: salada de frutas (sem adição de açúcar), abacaxi, mamão, manga, melão, melancia, etc.	Per capita mínimo de 100g



1.2 Considerações sobre as carnes (prato principal):

1.2.1 A frequência de servimento de cada tipo de carne está definida na **Tabela 1**.

1.2.2 Os **per capitas** das carnes estão detalhados na tabela a seguir (**Tabela 2**).

1.2.2.1 A título de ilustração, na última coluna da Tabela 2, apresenta-se uma estimativa de incidência mensal dos cortes, para a qual foram considerados 20 dias letivos no mês (4 semanas com 5 dias letivos).

Tabela 2: Per capitas das carnes

Cortes		Porção (per capita)	Incidência mensal
Bovinos	Cortes “de primeira” - Bife	100 g	mínimo 4 vezes/mês
	Cortes “de primeira” - Cubos ou Iscas	120 g	mínimo 2 vezes/mês
	Cortes “de segunda” - Cubos ou Iscas	120 g	até 2 vezes/mês
	Cortes “de segunda” - Chuleta ou Costela	200 g	até 1 vez/mês
	Carne moída	130 g	até 1 vez/mês
Aves	Filé de peito de frango ou sassami	100 g	2 vezes/mês
	Coxa e/ou sobrecoxa	180 g	2 vezes/mês
Suínos	Bisteca	160 g	1 vez/mês
	Costela	180 g	1 vez/mês
	Pernil, Lombo ou Medalhão (sem osso)	100 g	2 vezes/mês
Pescados	Filé de peixe	100 g	2 vezes/mês

1.2.3 A porção (per capita) detalhada na Tabela 2 se refere ao alimento pronto.

1.2.3.1 Mesmo compondo preparações, a porção (*per capita*) mínima de carne deve ser respeitada (demais ingredientes da preparação, como molho e vegetais, não devem ser contabilizados no per capita das carnes).

1.2.4 Não será aceito como prato principal: hambúrguer, empanados e outros produtos cárneos industrializados; embutidos; miúdos; vísceras; e correlatos.

1.2.5 Em decorrência da variação do número de dias letivos das semanas, os cortes poderão ser servidos em maior ou menor incidência mensal, **respeitando-se sempre a frequência das carnes definida na Tabela 1**.

1.2.6 Os tipos de corte e as formas de preparo das carnes devem ser variados durante a semana e a cada semana, de forma a garantir a diversificação das preparações ao longo do mês.

1.2.7 Deverão ser ofertadas duas opções diferentes de peixe no mês.

1.2.8 Preferencialmente, deverão ser utilizados cortes de carnes magras, sem excesso de gorduras, nervuras e aparas de qualquer espécie.

1.2.9 Todos os produtos de origem animal deverão possuir registro em conformidade com a legislação vigente, contendo selo de inspeção pela Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina (CIDASC), pelo Sistema de Inspeção Estadual (S.I.E.) de Santa Catarina ou pelo Sistema de Inspeção Federal (S.I.F.) do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

1.3 Considerações sobre o cardápio mínimo para almoço:

1.3.1 A **Tabela 1** apresenta o cardápio mínimo para o almoço, ou seja, a composição mínima que deverá ser ofertada em cada refeição. A composição está apresentada de forma genérica, sem a marcação de dias, indicando apenas a frequência e as quantidades a serem ofertadas.

1.3.2 A composição dos cardápios a serem executados e a forma de preparo das respectivas preparações devem ser estabelecidas por Nutricionista Responsável Técnico da CONTRATADA, respeitando o cardápio



mínimo. Os cardápios mensais deverão conter **preparações variadas**, de modo a garantir boa aceitabilidade pelos usuários.

1.3.2.1 Os itens do cardápio (saladas, acompanhamentos, guarnições, prato principal e frutas) e suas formas de preparo devem ser variados durante a semana (diariamente), e a cada semana, a fim de garantir a diversificação das preparações ao longo do mês.

1.3.2.2 Alternar os dias da semana em que os alimentos e preparações são servidos, promovendo variação destes entre as semanas.

1.3.3 A CONTRATADA deverá incluir no cardápio **alimentos fonte de vitamina A** pelo menos 3 dias por semana. A vitamina A é encontrada em alimentos de origem animal e vegetal. São exemplos de alimentos fonte: vísceras (principalmente fígado); gema de ovos; leite integral e seus derivados (manteiga e queijo); frutas e legumes amarelos e alaranjados (manga, mamão, goiaba vermelha, abóbora, cenoura); e vegetais verde-escuros (espinafre, chicória, couve, salsa, acelga, etc). Alguns frutos de palmeira e seus óleos também são ricos em vitamina A (dendê, buriti, pequi, pupunha, tucumã).

1.3.4 A oferta de preparações de alimentos por imersão em óleo (frituras) deverá ser limitada a até 2 (duas) vezes na semana.

1.3.5 Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o preço cobrado pela refeição e nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio mínimo.

1.3.6 Os componentes do cardápio do dia deverão ser os mesmos do primeiro ao último usuário, mantendo-se a qualidade e a quantidade adequada a todos.

1.3.7 A CONTRATANTE poderá solicitar a execução de cardápios diferenciados ou a oferta de pratos típicos em datas festivas, respeitando-se o mesmo padrão do cardápio contratado.

1.3.8 A CONTRATANTE poderá solicitar cardápios especiais para o atendimento a estudantes que possuem necessidades alimentares específicas (comprovadas mediante apresentação de atestado ou laudo médico), respeitando-se o mesmo padrão do cardápio contratado.

1.3.9 Quando necessário, a CONTRATADA deverá adequar as opções do cardápio de forma a atender aos vegetarianos que não consomem qualquer alimento de origem animal, respeitando o mesmo padrão do cardápio contratado.

1.3.10 As saladas devem ser servidas sem a adição de temperos (vinagre, sal, azeite e outros).

1.3.11 Adicionalmente ao cardápio mínimo, a CONTRATADA deverá disponibilizar no *buffet*, diariamente, em quantidade suficiente para atendimento aos usuários, os seguintes itens:

- a) Sal iodado em sachê;
- b) Azeite de oliva extravirgem (na embalagem original, contendo as informações do produto);
- c) Vinagre (na embalagem original, contendo as informações do produto);
- d) Limão partido ou espremido (fonte de vitamina C, atua como facilitador da absorção do ferro disponível nos alimentos fonte de ferro não heme).



2. RECOMENDAÇÕES PARA O SERVIÇO DE REFEIÇÕES:

2.1 As refeições devem ser distribuídas em sistema *self-service* parcial, em balcões aquecidos ou refrigerados, conforme a especificidade das preparações. Os balcões expositores deverão ter a temperatura controlada e monitorada pela CONTRATADA, durante toda etapa de distribuição.

2.2 Durante a distribuição, a CONTRATADA deverá realizar a aferição da temperatura dos alimentos expostos ao consumo, através de termômetros apropriados.

2.3 As preparações devem ser acondicionadas adequadamente nos balcões de distribuição, acompanhadas dos talheres de servir, em inox (garfos, colheres, conchas, etc.).

2.4 Deverão ser identificadas pelo nome, por meio de placas indicativas, todas as preparações que estiverem dispostas no *buffet*, sem exceção. Indicar em cada placa se há presença de lactose, glúten e açúcar na preparação.

2.5 Nos balcões de distribuição das refeições deverão ser disponibilizados aos usuários, em quantidade suficiente e em local apropriado e protegido: recipientes para servimento (pratos de vidro ou porcelana, cumbucas, copos, etc.), talheres em inox (garfos, colheres e facas) e guardanapos de papel (de preferência, embalados individualmente).

2.6 Frutas, legumes e verduras devem ser higienizados antes do preparo/distribuição.

2.7 Deve ser evitado o uso de maionese nas preparações do cardápio. Caso venha a ser utilizada maionese, é vedada a utilização de ovos crus em sua preparação.

2.8 As preparações devem ser servidas em condições sadias, com ótima apresentação e com sabor e aroma agradáveis; devendo ser preparadas utilizando técnicas culinárias e respeitando as exigências higiênico-sanitárias em todas as etapas do processo.

2.9 A CONTRATADA não poderá fazer o reaproveitamento de preparações quentes e refrigeradas de uma refeição para outra, devendo obrigatoriamente descartar os restos (alimentos que foram preparados e servidos para os usuários ou os que ultrapassaram os limites seguros de tempo e temperatura, mesmo não tendo sido servidos), impedindo sua reutilização.

2.10 A CONTRATADA deverá utilizar gêneros alimentícios e ingredientes de primeira qualidade, observando o devido registro destes em conformidade com a legislação vigente dada pelos órgãos competentes, como Ministério da Saúde (MS), Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

2.11 É vedada a utilização de produtos vencidos ou que possuam alteração de características, ainda que estejam dentro do prazo de validade.

2.12 Os produtos saneantes utilizados para a higienização devem ser obrigatoriamente regularizados pelo Ministério da Saúde (MS), registrados ou notificados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e conter no rótulo as instruções, a forma de utilização e a categoria de uso, conforme normativas vigentes. Devem ser usados dentro do prazo de validade e apenas para as finalidades indicadas pelo fabricante. Os produtos de uso profissional devem ser acompanhados de fichas técnicas e dados de segurança. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante.

2.13 A CONTRATADA deverá executar o Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas em todo espaço sob concessão, sendo responsável pela realização de desinsetização, dedetização, desratização e outros procedimentos necessários, por meio de empresa especializada, conforme legislação específica.

2.14 Em até 30 (trinta) dias após iniciar a execução do contrato, a CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece Resolução ANVISA RDC nº 216/2004 (e outras normativas que vierem a substituí-la). Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas;
- c) Higienização do reservatório;



d) Higiene e saúde dos manipuladores.

2.14.1 Os documentos devem ser mantidos atualizados, no restaurante, para livre consulta pela fiscalização do contrato e pelas autoridades sanitárias.

2.15 A CONTRATADA deverá apresentar e manter em seu quadro funcional(permanente ou não), nutricionista responsável técnico, responsável por todas as atividades técnicas inerentes ao serviço de alimentação, englobando planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inciso II, e art. 4º, inciso IV, da Lei nº 8.234/1991). O responsável técnico deve ser um profissional com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), cumprindo uma jornada de trabalho compatível com as funções, de acordo com as normativas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

2.15.1 A CONTRATADA deverá apresentar certidão de registro e/ou inscrição da empresa e do seu responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.

2.15.2 A CONTRATADA deverá apresentar atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida pelo CRN de Santa Catarina em nome do nutricionista responsável técnico.

2.15.3 Eventual alteração do responsável técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada da documentação de registro e/ou inscrição do novo responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.

2.16 A CONTRATADA deverá promover, periodicamente, às suas expensas, as capacitações necessárias para sua equipe de trabalho, devendo manter registros atualizados dessas ações. As capacitações deverão ocorrer, no mínimo, a cada semestre, em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante. Todos os manipuladores de alimentos deverão estar comprovadamente capacitados em “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” antes do início de suas atividades no restaurante.

2.17 A CONTRATADA deverá manter no restaurante, todos os alvarás e licenças necessários ao seu funcionamento, atendendo a todos os padrões higiênico sanitários exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC.

2.18 A CONTRATADA deve ter pleno conhecimento e cumprir o disposto nas normativas aplicáveis aos serviços de alimentação, com especial atenção às determinações da Vigilância Sanitária local e às disposições da Resolução ANVISA RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Resolução ANVISA RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, e das demais normativas vigentes em âmbito federal, estadual e municipal, inclusive aquelas que venham a substituí-las ou complementá-las.



APÊNDICE IV DO ANEXO I – DETALHAMENTO ALIMENTOS PARA COMERCIALIZAÇÃO NA CANTINA
Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025
(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

1. CONSIDERAÇÕES GERAIS SOBRE OS ITENS A SEREM COMERCIALIZADOS:

1.1 De acordo o art. 2º da [Resolução FNDE nº 6/2020](#) “Entende-se por alimentação escolar todo alimento oferecido no ambiente escolar, independentemente de sua origem, durante o período letivo”. Neste contexto, **em consonância com o disposto no art. 22 desta resolução, recomendo que não sejam comercializados** nas dependências do *campus* os seguintes alimentos e bebidas ultraprocessados: refrigerantes e refrescos artificiais, bebidas ou concentrados à base de xarope de guaraná ou groselha, chás prontos para consumo e outras bebidas similares, cereais com aditivo ou adoçado, bala e similares, confeito, bombom, chocolate em barra e granulado, biscoito ou bolacha recheada, bolo com cobertura ou recheio, barra de cereal com aditivo ou adoçadas, gelados comestíveis, gelatina, temperos com glutamato monossódico ou sais sódicos, maionese e alimentos em pó ou para reconstituição. Ainda, em consonância com o disposto em seu art. 18, § 7º, recomendo que não sejam comercializados pela cantina alimentos e preparações que contenham gorduras trans industrializadas.

1.2 Em atendimento à [Lei Estadual nº 12.061/2001](#), **não devem ser comercializados**: bebidas com quaisquer teores alcoólicos; balas, pirulitos e gomas de mascar; refrigerantes e sucos artificiais; salgadinhos industrializados; salgados fritos; e pipocas industrializadas.

1.3 Dentre os alimentos e preparações oferecidos pela cantina deverão estar **inclusas opções para vegetarianos e opções destinadas a pessoas com necessidades alimentares específicas**, como doença celíaca, diabetes, intolerância à lactose, alergia à proteína do leite. As preparações que contêm leite, açúcar e/ou glúten deverão ser informadas aos usuários, através de placas informativas e de orientação pelo cantineiro.

1.4 Considerando o exposto, recomendo que seja priorizada a comercialização de alimentos, bebidas e preparações culinárias que contribuam para suprir as necessidades nutricionais dos indivíduos e/ou para a adoção de hábitos alimentares saudáveis, tais como:

- Água de coco;
- Água mineral (com e sem gás);
- Bolachas e biscoitos, preferencialmente artesanais (sem recheio e cobertura);
- Bolos simples, preferencialmente artesanais (sem recheio e cobertura);
- Cafés;
- Frutas sazonais in natura;
- Frutas secas e/ou desidratadas;
- Granola, cereais em barras e em flocos (sem adição de açúcar e aditivos);
- Infusões naturais;
- Leite batido com frutas e/ou cereais (ex.: leite batido com banana e aveia; leite batido com morango; leite batido com mamão; etc.);
- Leite com cacau;
- Iogurte e bebidas lácteas (preferencialmente sem adição de açúcar);
- Mix de sementes e oleaginosas (ex.: castanhas, nozes, amêndoas, etc.);
- Pães doces e salgados;
- Pipoca natural (milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras);



- Polpa de açaí;
- Salada de frutas (sem adição de açúcar);
- Salgados assados diversos (ex.: pão de queijo, pastel, pão de batata, esfiha, muffins, etc.);
- Sanduíches, frios e quentes (ex.: sanduíche com ricota e tomate seco; sanduíche de frango com requeijão; sanduíche de atum; pão com ovo; pão com queijo; pão com carne moída; etc.);
- Sucos naturais e sucos de polpa de frutas;
- Tapioca e crepioca (recheios diversos, tais como: queijo tipo minas, ricota, requeijão, frango desfiado, atum, ovo cozido, legumes e verduras, frutas, etc.);
- Tortas salgadas assadas (ex.: empadão de ricota com espinafre; quiche de alho poró; etc.).

1.5 Nas tabelas a seguir, estão apresentadas, a título de **exemplo**, algumas sugestões de alimentos e preparações para comercialização na cantina:

Tabela 1 - BEBIDAS		
ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO
Água de coco	Natural, integral ou pasteurizada. Sem adição de açúcar.	200 ml
Água mineral	Com e Sem gás.	500 ml
Café com leite	Café coado ou expresso com leite. Não adoçado.	200 ml
Café preto	Café coado ou expresso. Não adoçado.	200 ml
Cafés especiais	Capuccino, Mocaccino, Latte Macchiato e similares. Não adoçado.	200 ml
Chás naturais	Infusão de ervas, especiarias e/ou frutas. Sabores diversos. Não adoçado.	200 ml
Iogurte natural	Sabores diversos. Não adoçado.	160 a 200 g
Leite com cacau	Leite UHT com cacau. Preparação quente ou fria. Não adoçado.	200 ml
Suco de fruta natural	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml
Suco de polpa de fruta	Sabores diversos. Não adoçado.	200 a 300 ml
Vitamina de frutas e/ou cereais	Sabores diversos. Não adoçada.	200 a 300 ml

Tabela 2 - DOCES		
ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO
Barra de cereal	Sem adição de açúcar e aditivos. Sabores diversos.	20 a 25 g
Bolos simples	Sem recheio e sem cobertura. Sabores diversos (ex.: maçã com canela; cenoura; integral; etc.).	80 a 100 g (fatia ou unidade individual)
Bolachas e biscoitos simples	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: aveia; cacau; integral; sequinhos; etc.).	Embalagem individual
Polpa de açaí	Açaí batido. Sem adição de açúcar.	200g



	<u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, leite em pó).	(embalagem individual ou fracionada na hora)
Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: banana com mel, maçã com canela, morango com calda de cacau, doce de leite com coco ralado, etc.	100g a 200g

Tabela 3 - FRUTAS E OLEAGINOSAS		
ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO
Banana passa	Banana passa sem adição de açúcar.	50 a 80 g (embalagem individual)
Frutas <i>in natura</i>	2 opções sazonais. Higienizadas e embaladas.	Porção de aprox. 100 g Oferta em unidades (ex.: maçã, banana, goiaba, pera, caqui, pêssego, etc.) ou porções - fatias/cubos (melancia, melão, mamão, manga, etc.)
Frutas secas e/ou oleaginosas	Mix de frutas secas/desidratadas e/ou oleaginosas. Ex.: mix de ameixa, damasco, castanhas e nozes; maçã desidratada; abacaxi desidratado; etc.	30 a 50 g
Salada de frutas	Frutas picadas, sem adição de açúcar (no mínimo 4 frutas, ex.: maçã, banana, laranja e mamão). <u>Opcionais</u> - à escolha do cliente (ex.: canela, mel, granola sem adição de açúcar, cereais sem adição de açúcar).	250 g (pote/copo)

Tabela 4 - SALGADOS		
ITENS	ESPECIFICAÇÕES SABORES/VARIAÇÕES	SUGESTÃO DE PESO POR UNIDADE / PORÇÃO
Biscoitos e snacks salgados	Sem recheio e cobertura. Sabores diversos (ex.: biscoito de gergelim; snack de queijo desidratado; biscoito integral; chips de batata doce assado; grissinis assados; etc.).	Embalagem individual
Empada assada	Frango com requeijão; Ricota com legumes; Palmito; etc.	100 g
Esfiha assada	Queijo; Carne bovina; Frango; etc.	100 g
Focaccia assada	Frango e requeijão; Tomate e queijo; etc.	100 g
Hambúrguer simples	Pão, queijo e hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango).	200 g
Hambúrguer com salada	Pão, queijo, hambúrguer artesanal (carne bovina ou de frango), tomate e alface.	250 g



Omelete	Simples (somente ovos) ou recheado (ex.: queijo, tomate, frango desfiado, etc.).	150g a 250g
Pão de batata assado	Tradicional (sem recheio).	80 g
	Recheado (requeijão; brócolis; etc.).	100 g
Pão de queijo assado	Tradicional (sem recheio).	80 g
Pastel assado	Carne bovina; Frango com requeijão; Legumes e queijo; Strogonoff de carne ou frango; Tomate com manjerição; etc.	100 g
Pipoca salgada	Milho estourado, preferencialmente sem a utilização de gorduras.	30 a 50g
Pizza brotinho	Frango e queijo; Marguerita; etc.	150 g
Sanduíches quentes e frios	Misto quente/frio (pão, queijo e presunto); Bauru (pão, queijo e presunto e tomate); Pão com queijo (na chapa/torradeira); Pão com ovos mexidos; Sanduíche natural (ex.: pão branco ou pão integral ou pão sírio; frango desfiado, queijo, tomate e alface); Sanduíche vegetariano (ex.: pão integral ou pão sírio, rúcula, tomate seco e azeite de oliva), etc.	100 g
Tapioca ou Crepioca	Recheios diversos, tais como: queijo tipo minas, ricota, requeijão, frango desfiado, atum, ovo cozido, legumes, etc.	150g a 250g
Torta salgada - Fatia	Quiche ou torta de legumes (recheios variados: brócolis, cebola, ricota com tomate seco, palmito, espinafre, etc.).	100 g

1.5 A relação de itens sugeridos não é exaustiva, ficando a critério do *campus* a definição dos itens que comporão o edital de licitação (observadas as recomendações e normativas vigentes).

1.6 Mediante previsão em edital, poderá ser permitido que a CESSIONÁRIA ofereça maior variedade de produtos, adicionalmente aos itens estabelecidos na contratação, desde que devidamente autorizado pela CEDENTE, por meio da fiscalização do contrato, e de acordo com as regras estabelecidas em edital e nas normativas vigentes.

1.6.1 O cardápio da cantina deve ser elaborado pela CESSIONÁRIA, devendo esta indicar, antes do início da prestação dos serviços, relação completa de todos os itens que pretende comercializar. A relação dos produtos deverá ser submetida à análise dos fiscais do contrato ou nutricionista da instituição para que seja avaliada a possibilidade de comercialização.

1.6.2 A relação dos produtos da cantina pode ser alterada ou ampliada pela CESSIONÁRIA durante a vigência do contrato, desde que autorizado pelo CEDENTE.

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

1.8 A CESSIONÁRIA deverá utilizar reduzida quantidade de sal, açúcar e gorduras no preparo 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.

1.9 Recomenda-se que não sejam disponibilizados molhos prontos e maionese para o consumo com os alimentos comercializados.

1.10 Não devem ser comercializados alimentos que não apresentem a indicação de origem. Todos os ali-



mentos comercializados devem estar rotulados em conformidade a legislação vigente.

1.11 A comercialização dos produtos da cantina deverá estar em consonância com a Lei nº 12.061, de 18/12/2001, que dispõe sobre critérios de concessão de serviços de lanches e bebidas nas unidades educacionais, localizadas no Estado de Santa Catarina. Cabe observar, no entanto, que a Lei em questão traz, em seu art. 1º, regramento voltado a “*unidades educacionais públicas e privadas que atendam a educação básica*”.

1.12 Recomendo constar em edital e contrato que a CESSIONÁRIA deve ter pleno conhecimento e cumprir o disposto nas normativas vigentes em âmbito federal, estadual e municipal, referentes aos serviços de alimentação, com atenção para as normativas sanitárias, tais como a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, a Resolução RDC ANVISA nº 275/2002, uma vez que o disposto no respectivo processo não esgota as diretrizes sanitárias e de boas práticas nos serviços de alimentação.



APÊNDICE V DO ANEXO I – MATERIAIS E EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025

(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

1.1 Equipamentos que estão sendo instalados com a entrega da obra e serão disponibilizados para a Contratada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
EXAUSTOR			
1	1	unid	COIFA INDUSTRIAL INOX 304 2250X1050X500 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
2	1	unid	COIFA INDUSTRIAL INOX 304 1900X1200X500 - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
3	1	unid	FILTRO METÁLICO INERCIAL 60X40 INOX
4	1	unid	DAMPER CORTA FOGO CILÍNDRICO 450MM EM CHAPA GALVANIZADA COM FUSÍVEL TÉRMICO, SOLENOIDE 220V E CHAVE FIM DE CURSO - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
5	1	unid	EXAUSTOR 250MM AXIAL 220V - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
6	1	unid	EXAUSTOR DE TRANSMISSÃO 3/4CV 400MM 220V - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
7	3	m	TUBO PARA CHAMINÉ INOX 304 250MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
8	2	m	TUBO PARA CHAMINÉ INOX 304 450MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
9	1	unid	RUFO GALVANIZADO PARA CHAMINÉ 250MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
10	1	unid	RUFO GALVANIZADO PARA CHAMINÉ 450MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
11	1	unid	CHAPEU CHINES INOX 304 PARA CHAMINE 250MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
12	1	unid	CHAPEU CHINES INOX 304 PARA CHAMINE 450MM - FORNECIMENTO E INSTALAÇÃO
INSTALADOS NA COZINHA			
13	2	unid.	PIA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DIMENSÕES DE 180 X 60 X 90 CM (CXLXA), ACABAMENTO POLIDO COM PANELEIRO INFERIOR E DUAS CUBAS DE 40 X 50 X 25 CM (CXLXA) LOCALIZADAS AO LADO ESQUERDO; BANCADA REFORÇADA; RODABANCA DE 10 CM; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM SAPATA METÁLICA REGULÁVEL.
14	3	unid.	PIA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, DIMENSÕES DE 180 X 60 X 90 CM (CXLXA), ACABAMENTO POLIDO COM PANELEIRO INFERIOR E UMA CUBA DE 40 X 50 X 25 CM (CXLXA) CENTRALIZADA; BANCADA REFORÇADA; RODABANCA DE 10 CM; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM SAPATA METÁLICA REGULÁVEL.
15	1	unid.	BANCADA EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 REFORÇADA, DIMENSÕES DE 90 X 60 X 80 CM (CXLXA), ACABAMENTO POLIDO SEM PANELEIRO INFERIOR; SEM RODABANCA; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM SAPATA METÁLICA REGULÁVEL.
16	1	unid.	TANQUE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 COM O FUNDO REFORÇADO, DIMENSÕES DE 80 X 70 X 90 CM (CXLXA), ACABAMENTO POLIDO COM CUBA DE 45 CM DE PROFUNDIDADE; RODABANCA DE 10 CM; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM SAPATA METÁLICA REGULÁVEL.
17	1	unid.	PRATELEIRA REFORÇADA PARA A ÁREA DE DEVOLUÇÃO DE BANDEJAS EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, ACABAMENTO POLIDO; DIMENSIONAMENTOS 80 X 30 X 3 CM (CXLXA)
18	1	unid.	PRATELEIRA REFORÇADA PARA A ÁREA DE DEVOLUÇÃO DE BANDEJAS EM



			AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, ACABAMENTO POLIDO; DIMENSIONAMENTOS 80 X 50 X 3 CM (CXLXA)
19	3	unid.	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 REFORÇADA, DIMENSÕES DE 150 X 50 X 150 CM (CXLXA), ACABAMENTO POLIDO COM 4 PRATELEIRAS; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM SAPATA METÁLICA REGULÁVEL.
20	1	unid.	ESTANTE EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304 REFORÇADA, DIMENSÕES DE 100 X 40 X 150 CM (CXLXA), ACABAMENTO POLIDO COM 4 PRATELEIRAS; PÉS TUBULARES EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, COM SAPATA METÁLICA REGULÁVEL.

1.2 Materiais e Equipamentos que estão sendo adquiridos para o Refeitório e serão disponibilizados para a Contratada

Item	Quantidade	Unidade	Descrição
1	100	Unidade	Colher de café. Descrição Geral: Colher de café para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 110 mm. Largura: Aproximadamente 24 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 14 mm.
2	300	Unidade	Colher de mesa. Descrição Geral: Colher de mesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 3 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 212 mm. Largura: Aproximadamente 48 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 21 mm.
3	300	Unidade	Colher de sobremesa. Descrição Geral: Colher de sobremesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 165 mm. Largura: Aproximadamente 38 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 19 mm.
4	300	Unidade	Faca de mesa. Descrição Geral: Faca de mesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricada em Aço Inoxidável 410 temperado. Acabamento: Polimento extra brilho. Espessura: Mínima de 9 mm. 2. Dimensões e Uso:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Campus Luzerna



			Comprimento: Aproximadamente 239 mm. Compatibilidade: Deve ser resistente para uso em máquinas de lavar louças.
5	300	Unidade	Garfo de mesa. Descrição Geral: Garfo de mesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 3 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 203 mm. Largura: Aproximadamente 26 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 21 mm.
6	100	Unidade	Garfo de sobremesa. Descrição Geral: Garfo de sobremesa para uso em refeitórios e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Acabamento: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox 304. Acabamento: Em brilho. Espessura: Mínima de 1,2 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 167 mm. Largura: Aproximadamente 22 mm. Altura/Profundidade: Aproximadamente 16 mm.
7	1	Unidade	Lixeira com pedal 100 litros azul Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de papel e papelão, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Objeto: Aquisição de lixeira com pedal. Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de plástico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: azul, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros. 2. Características: Acionamento: Por pedal. 3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: azul Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .



8	1	Unidade	Lixeira com pedal 100 litros branca Descrição Geral: Lixeira com pedal para descarte de resíduos comuns, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cor: branca. Capacidade: Mínima de 100 litros. 2. Características: Acionamento: Por pedal. 3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 61 cm. Altura: Aproximadamente 88 cm. Profundidade: Aproximadamente 63 cm.
9	1	Unidade	Lixeira com pedal 100 litros laranja Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de papel e papelão, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Objeto: Aquisição de lixeira com pedal. Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de plástico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: laranja, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros. 2. Características: Acionamento: Por pedal. 3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: laranja Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .
10	1	Unidade	Lixeira com pedal 100 litros marrom Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de orgânicos, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: marrom, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros. 2. Características: Acionamento: Por pedal. 3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm



			Cor: marrom Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .
11	1	Unidade	Lixeira com pedal 100 litros verde Descrição Geral: Lixeira com pedal para coleta seletiva de vidros para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cores: verde, com indicação para descarte de metal. Capacidade: Mínima de 100 litros. 2. Características: Acionamento: Por pedal. 3- Características: Sua haste é localizada na parte externa para evitar o acúmulo de resíduos. Possui articulação com armação para segurar o saco de lixo e facilitar seu deslocamento do corpo da lixeira até que se solte com segurança. - Especificações Técnicas: Largura: 425mm Comprimento: 595mm Altura: 925mm Cor: verde Material: Polietileno e Polipropileno Capacidade: 100 Litros .
12	1	Unidade	Lixeira com pedal 100 litros vermelha Descrição Geral: Lixeira com pedal para descarte de plástico, para uso em cozinhas, refeitórios e áreas comuns. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material, Cor e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em plástico. Cor: vermelho Capacidade: Mínima de 100 litros. 2. Características: Acionamento: Por pedal. 3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 46 cm. Altura: Aproximadamente 68,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 39,5 cm.
13	5	Unidade	Bacia plástica canelada 13,5 litros Descrição Geral: Bacia plástica canelada para uso geral em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em Plástico Polipropileno (PP). Segurança: Deve ser livre de BPA (BPA Free). Capacidade: Mínima de 13,5 litros. 2. Dimensões: Diâmetro: Aproximadamente 40 cm. Altura: Aproximadamente 16,5 cm..
14	5	Unidade	Bacia plástica canelada 8 litros Descrição Geral: Bacia plástica canelada para uso geral em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Capacidade: Material: Deve ser fabricada em Plástico Polipropileno (PP). Segurança: Deve ser livre de BPA (BPA Free). Capacidade: 8 litros. 2. Dimensões:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Campus Luzerna



			Diâmetro: Aproximadamente 35 cm. Altura: Aproximadamente 13,5 cm..
15	200	Unidade	Bandeja plástica para self service. Descrição Geral: Bandeja plástica retangular, tipo fast food, para uso em refeitórios e praças de alimentação. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Polipropileno (PP). Formato: Retangular. 2. Dimensões: Dimensões Externas: Aproximadamente 48x33x3 cm. Dimensões Úteis (Internas): Aproximadamente 42x29x2 cm. 3. Cor: A cor da bandeja será definida no momento da emissão da nota de empenho.
16	3	Unidade	Caçarola industrial 30 litros Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 2,1 mm. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 30 litros. Altura: Aproximadamente 20 cm. Largura/Diâmetro: Aproximadamente 45 cm
17	3	Unidade	Caçarola industrial com tampa 10 litros Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, com tampa, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 3 mm. Acessórios: Deve possuir tampa e aba. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: 10litros.
18	3	Unidade	Caçarola industrial com tampa 17,2 litros Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, com tampa, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 3 mm. Acessórios: Deve possuir tampa e aba. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 17,2 litros. Diâmetro: Aproximadamente 37 cm. Altura: Aproximadamente 16 cm
19	3	Unidade	Caçarola industrial com tampa 20,4 litros Descrição Geral: Caçarola industrial de alta capacidade, com tampa, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada em Alumínio 6061. Espessura: Mínima de 3 mm. Acessórios: Deve possuir tampa e aba. 2. Capacidade e Dimensões:



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Campus Luzerna



			Capacidade: Mínima de 20,4 litros. Diâmetro: Aproximadamente 38 cm. Altura: Aproximadamente 18 cm.
20	10	Unidade	Caixa bandeja plástica 17 litros Descrição Geral: Caixa bandeja retangular para manipulação e armazenamento de alimentos em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em polipropileno. Formato: Retangular. Finalidade: Própria para uso com alimentos. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 17 litros. Largura: Aproximadamente 60,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 40 cm. Altura: Aproximadamente 9,2 cm
21	5	Unidade	Caixa plástica reforçada com tampa 45 litros Descrição Geral: Caixa plástica reforçada, com tampa, para uso em açougues e ambientes de manipulação de alimentos. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em plástico reforçado. Cor: Branca. Acessórios: Deve possuir tampa. Finalidade: Própria para uso em açougues. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: 45 litros. Comprimento: Aproximadamente 65 cm. Largura: Aproximadamente 44 cm. Altura: Aproximadamente 22 cm.
22	5	Unidade	Caixa plástica retangular 40 litros Descrição Geral: Caixa plástica retangular, empilhável, para armazenamento em frigoríficos e câmaras frias. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em plástico. Formato: Retangular. Estrutura: Deve ser empilhável. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 40 litros.
23	5	Unidade	Caixa plástica retangular com tampa 15 litros Descrição Geral: Caixa plástica retangular, empilhável e com tampa, para armazenamento geral em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada em plástico. Formato: Retangular. Estrutura: Deve ser empilhável e possuir tampa. 2. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 15 litros.



24	3	Unidade	Colher para arroz. Descrição Geral: Colher para servir arroz, para uso em buffets e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: O corpo e o cabo devem ser fabricados em aço inoxidável. Espessura: Mínima de 2,3 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 247 mm. Largura da colher: Aproximadamente 58 mm. Profundidade da colher: Aproximadamente 29 mm
25	3	Unidade	Concha pequena para molhos. Descrição Geral: Concha pequena para servir molhos, para uso em buffets e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada inteiramente em aço inox. Espessura: Mínima de 2,5 mm. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 180 mm. Largura da concha: Aproximadamente 46 mm. Profundidade da concha: Aproximadamente 43 mm
26	300	Unidade	Copo plástico. Descrição Geral: Copo para servir água e refrescos, para uso em refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Capacidade: Material: Deve ser fabricado em Polipropileno e ser 100% reciclável. Segurança: Deve ser livre de Bisfenol A (BPA Free). Capacidade: Mínima de 350 ml. Deve ser empilhável 2. Características e Uso: Formato: Deve possuir a boca mais aberta para facilitar a colocação de gelo. Compatibilidade: Deve ser resistente para uso em lava-louças , micro-ondas e freezer. 3. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 10 cm. Largura: Aproximadamente 8,7 cm. Comprimento/Profundidade: Aproximadamente 8,7 cm. Peso: Aproximadamente 0,06 kg. 4. Cor: A cor do copo será definida no momento da emissão da nota de empenho. Pedido mínimo de 100 unidades.
27	5	Unidade	Espátula perfurada. Descrição Geral: Espátula perfurada para uso em cozinhas, refeitórios e buffets, ideal para servir alimentos com escoamento de líquidos. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material: Deve ser fabricada em Aço Inox.
28	2	Unidade	Faca para pão. Descrição Geral: Faca com lâmina serrilhada para cortar pães, para uso em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em Aço Inox. Tipo: Serrilhada. Comprimento: Aproximadamente 7 polegadas. 2. Cabo:



			Material: Em polipropileno. Cor: branco.
29	5	Unidade	Faca para tomate. Descrição Geral: Faca com lâmina microsserrilhada para cortar tomates, para uso em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em Aço Inox. Tipo: Microsserrilhada. Comprimento: Aproximadamente 5 polegadas. 2. Cabo: Material: Em polipropileno. Cor: branco.
30	2	Unidade	Faca profissional para desossa. Descrição Geral: Faca para desossa, de uso profissional, para utilização em açougues e cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em aço inox de alta performance. Comprimento: Aproximadamente 6 polegadas. 2. Cabo: Material: Em polipropileno..
31	4	Unidade	Faca profissional. Descrição Geral: Faca de uso profissional, para utilização em cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Lâmina: Material: Fabricada em aço inox de alta performance. Comprimento: Aproximadamente 8 polegadas. 2. Cabo: Material: Em polipropileno. Cor: Branca. .
32	5	Unidade	Garfo trinchante. Descrição Geral: Garfo trinchante para auxiliar no corte e serviço de carnes, para uso em cozinhas, refeitórios e churrasarias. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material: Deve ser fabricado em Aço Inox.minimo 2mm espessura.



33	1	Conjunto	Kit de lixeiras para coleta seletiva. Descrição Geral: Conjunto de 5 lixeiras para coleta seletiva, com capacidade de 60 litros cada, montadas em estrutura de aço galvanizado. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Composição do Kit: Deve ser composto por 5 lixeiras com capacidade mínima de 60 litros cada, montadas em uma estrutura única. 2. Estrutura (Suporte): Material da Estrutura: Aço galvanizado. Montagem: Deve permitir ser montada e desmontada facilmente. 3. Lixeiras (Contentores): Material: Fabricadas em Polietileno de Alta Densidade (PEAD) ou Polipropileno (PP). Tampa: Do tipo basculante. Cores: O kit deve conter uma lixeira de cada cor: cinza, laranja, preto, branco e marrom. Resistência: Devem ser resistentes a impactos, raios ultravioletas e repetidas lavagens. Conformidade: Devem atender às normas vigentes da ANVISA. 4. Acessórios Inclusos: Deve acompanhar adesivos de identificação para cada lixeira, parafusos e arruelas para montagem, e um manual de montagem. 5. Dimensões e Peso Totais (do kit montado): Comprimento: Aproximadamente 2100 mm. Altura: Aproximadamente 930 mm. Largura: Aproximadamente 430 mm. Peso: Aproximadamente 18,7 kg..
34	4	Unidade	Organizador com tampa 24,5 litros Descrição Geral: Organizador com tampa, empilhável, para armazenamento de produtos alimentícios em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Características e Capacidade: Finalidade: Deve ser próprio para uso alimentício. Capacidade: 24,5 litros. Estrutura: Deve ser empilhável e possuir tampa. .
35	1	Unidade	Panela de pressão industrial. Descrição Geral: Panela de pressão de alta capacidade, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de 15 litros. Material: Deve ser fabricada em inoxidável. Características: Deve possuir tampa de fácil abertura, asas de fácil manuseio e marcações internas de medidas. 2. Segurança: Deve possuir, no mínimo, 5 sistemas de segurança. 3. Compatibilidade: Deve ser compatível com fogões a gás, vitrocerâmicos e elétricos..



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Campus Luzerna



36	1	Unidade	Panela de pressão industrial. Descrição Geral: Panela de pressão de alta capacidade, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de 20 litros. Material: Deve ser fabricada em inoxidável. Características: Deve possuir tampa de fácil abertura, asas de fácil manuseio e marcações internas de medidas. 2. Segurança: Deve possuir, no mínimo, 5 sistemas de segurança. 3. Compatibilidade: Deve ser compatível com fogões a gás, vitrocerâmicos e elétricos..
37	2	Unidade	Pedestal organizador de filas com fita retrátil personalizada. Descrição Detalhada: Fornecimento de pedestal organizador de filas, autoportante, com fita retrátil, para ser utilizado na organização de fluxo de pessoas, sinalização e delimitação de áreas nas dependências do Instituto Federal Catarinense (IFC). Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Material: Cor: Preto. Cabeça (Parte Superior): Fabricada em material de alta durabilidade como ABS, com sistema escamoteável que facilite a troca ou manutenção futura do mecanismo da fita. Tubo (Parte Central): Fabricado em ABS de alta resistência, à prova de choque e à prova d'água. Base (Parte Inferior): Fabricada em ABS de alta resistência, à prova de choque e à prova d'água, para evitar ferrugem ou manchas no piso. A base não deverá possuir preenchimento interno de concreto, cimento ou massa composta. Deverá ser equipada com borrachas de alta aderência em sua parte inferior para garantir estabilidade e proteger a superfície do piso. 2. Dimensões e Peso: Altura Total: Mínimo de 96 cm. Diâmetro da Base: Mínimo de 34 cm. Diâmetro do Tubo: Aproximadamente 2 polegadas. Diâmetro da Cabeça: Aproximadamente 3 polegadas. Peso Total: Aproximadamente 6,4 kg por unidade. 3. Fita Retrátil: Comprimento: Mínimo de 3 metros. Largura: Mínimo de 5 cm. Personalização: A fita deverá ser personalizada com a logomarca do Instituto Federal Catarinense (IFC). A arte final para a impressão será fornecida pelo Campus solicitante após a contratação. O custo da personalização deverá estar incluso no valor total do item..
38	5	Unidade	Pegador de Salada Inox Descrição Geral: Pegador tipo pinça para salada, para uso em buffets e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material: Deve ser fabricado em Aço Inox. 2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 28,5 cm.
39	4	Unidade	Pegador para massa. Descrição Geral: Pegador para servir massas, para uso em buffets e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Tipo: Material: Deve ser fabricado em Aço Inox. Tipo: Pegador para massa, tipo concha.



			2. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 29 cm..
40	300	Unidade	Prato fundo em melamina. Descrição Geral: Fornecimento de pratos fundos reutilizáveis, para uso em refeitórios e ambientes de serviço de alimentação. O material deve ser leve e resistente, oferecendo segurança no manuseio e transporte. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Deve ser fabricado com resina de melamina de alta qualidade, própria para contato com alimentos. Deve ser um produto reutilizável, leve e de alta durabilidade. Deve ser resistente, não quebrando com facilidade. Deve apresentar acabamento com brilho. Deve ser de fácil manuseio, lavagem e transporte. 2. Uso e Manutenção: O produto deve ser resistente a altas temperaturas. Não deve ser adequado para uso em forno micro-ondas ou forno convencional. Deve ser compatível com o uso em máquinas de lavar louças. Para lavagem manual, deve ser possível utilizar somente água e sabão neutro, não devendo ser utilizados produtos abrasivos ou solventes. 3. Aparência: Formato: Redondo e fundo. Cor: Branca.
41	300	Unidade	Prato raso de refeição em melamina. Descrição Geral: Fornecimento de prato de refeição reutilizável, fabricado em material leve e resistente para garantir a segurança do usuário. Adequado para o serviço de alimentos em refeitórios e cozinhas. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Deve ser fabricado com resina de melamina de alta qualidade, própria para contato com alimentos. O material deve ser leve, resistente e de alta durabilidade. Deve ser resistente a altas temperaturas e não quebrar com facilidade. O prato deve ser reutilizável e apresentar acabamento com brilho. Deve ser de fácil manuseio, lavagem e transporte. 2. Uso e Manutenção: O produto não deve ser levado ao forno micro-ondas ou forno convencional. Deve ser resistente para poder ir à máquina de lavar louças. Para lavagem manual, deve ser possível utilizar somente água e sabão neutro, não devendo ser utilizados produtos abrasivos ou solventes. 3. Aparência: Formato: Redondo. Cor: Branca.
42	8	Unidade	Tábua de corte. Descrição Geral: Tábua de corte profissional para manipulação de alimentos, para uso em cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Cor: Material: Deve ser fabricada em polietileno (PEAD). Cor: Amarela, para identificação de uso com aves. 2. Características: Deve possuir canaleta para retenção de líquidos. 3. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 50 cm. Largura: Aproximadamente 30 cm.



			Espessura: Mínima de 1 cm. Tábuas nas cores amarela, branca, verde, bege, azul e vermelha, a definir no empenho quantidade por cores.
43	2	Unidade	Buffet refrigerado. Descrição Geral: Buffet refrigerado para conservação e exposição de alimentos, para uso em restaurantes e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Revestimento Externo do Tanque: Em Aço Inox 304. Revestimento Interno da Base: Em aço pré-pintado, com saia e passagem de ar em aço revestido. Pés: Niveladores. Protetor Salivar: Em vidro temperado, com ajuste de posição. Tampo: Em vidro com serigrafia. 2. Capacidade e Desempenho: Capacidade: Mínima para 06 cubas GN (Gastronorm) 1/2 65mm. Sistema de Refrigeração: Estático, com serpentina embutida no tanque. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 0°C a +7°C. Controlador: Por termostato. 3. Características Adicionais e Elétricas: Iluminação: Em LED. Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 4,49 kWh por dia. 4. Certificações: Deve ser certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009. 5. Dimensões e Peso: Comprimento (Frente): Aproximadamente 138,8 cm. Altura: Aproximadamente 120,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 100 cm. Peso: Aproximadamente 66 kg. Garantia mínima de 12 meses.
44	2	Unidade	Buffet térmico. Descrição Geral: Buffet térmico para aquecimento e exposição de alimentos, para uso em restaurantes e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Revestimento Externo do Tanque: Em Aço Inox 304. Revestimento Interno da Base: Em aço pré-pintado, com saia e passagem de ar em aço revestido. Pés: Niveladores. Protetor Salivar: Em vidro temperado, com ajuste de posição. Tampo: Em vidro com serigrafia. 2. Capacidade e Desempenho: Capacidade: Mínima para 06 cubas GN (Gastronorm) 1/2 100mm. Sistema de Aquecimento: Banho-maria, através de resistência blindada. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de +30°C a +65°C. Controlador: Por termostato. 3. Características Adicionais e Elétricas: Iluminação: Em LED. Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 5,1 kWh por dia. 4. Certificações: Deve ser certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009. 5. Dimensões e Peso: Comprimento (Frente): Aproximadamente 138,8 cm.



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Campus Luzerna



			Altura: Aproximadamente 120,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 100 cm. Peso: Aproximadamente 40 kg. Garantia mínima de 12 meses.
45	3	Unidade	Módulo de apoio para buffet. Descrição Geral: Módulo de apoio para linha de distribuição de refeições, destinado ao acondicionamento de balança, pratos, talheres, sucos e outros itens de buffet. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Finalidade: Acondicionamento de balança, pratos, talheres, sucos e outros. Tampo: Deve ser em vidro com serigrafia. Base: Em aço pré-pintado, com saia e passagem de ar em aço revestido. Pés: Deve possuir pés niveladores. 2. Dimensões e Peso: Largura (Frente): Aproximadamente 790 mm. Profundidade: Aproximadamente 693 mm. Altura: Aproximadamente 695 mm. Peso líquido: Aproximadamente 30 kg. Garantia mínima de 12 meses.
46	24	Unidade	Cuba gastronômica 1/2 100mm com alças, sem tampa (GN) em aço inox. Descrição Geral: Cuba gastronômica (GN) com alças, para servir e armazenar alimentos em buffets e cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Padrão: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Padrão: Deve estar de acordo com os módulos dimensionais da norma europeia EN 631. 2. Design e Estrutura: Formato: Tamanho 1/2 GN (Gastronorm). Estrutura: Deve possuir alças móveis, cantos internos arredondados e paredes laterais com rebaixamento interno para facilitar o empilhamento. 3. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 6,41 litros. Profundidade: Mínima de 100 mm.
47	12	Unidade	Cuba gastronômica 1/2 65mm com alças, sem tampa (GN) em aço inox. Descrição Geral: Cuba gastronômica (GN) com alças, para servir e armazenar alimentos em buffets e cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Padrão: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox 304. Padrão: Deve estar de acordo com os módulos dimensionais da norma europeia EN 631. 2. Design e Estrutura: Formato: Tamanho 1/2 GN (Gastronorm). Estrutura: Deve possuir alças móveis, cantos internos arredondados e paredes laterais com rebaixamento interno para facilitar o empilhamento. 3. Capacidade e Dimensões: Capacidade: Mínima de 4,21 litros. Profundidade: Mínima de 65 mm.



48	24	Unidade	Tampa para cuba gastronômica (GN). Descrição Geral: Tampa para cuba gastronômica (GN), para conservação de alimentos em buffets e cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Características: Material: Deve ser fabricada totalmente em aço inox. Características: Deve ser durável, higiênica e de fácil limpeza. Design: Deve possuir cantos arredondados e paredes lisas. 2. Formato e Compatibilidade: Formato: Para cubas de tamanho 1/2 GN (Gastronorm). Recorte: Deve possuir recorte para encaixe em cubas com alças..
49	1	Unidade	Armário de passagem (pass through) aquecido. Descrição Geral: Armário aquecido com duas portas opostas (pass through), para manter alimentos aquecidos entre ambientes como cozinha e área de distribuição. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Modelo vertical com 2 portas opostas (pass through). Material: Fundo interno em aço inoxidável 430. Capacidade: Mínima de 675 litros. Isolamento Térmico: Em poliuretano injetado, com densidade média de 40 kg/m³. 2. Desempenho e Controle: Controlador de Temperatura: Digital. Temperatura Máxima: Deve atingir no mínimo 65 °C. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, monofásico. Frequência: 50/60 Hz. Consumo de energia: Máximo de 9,8 kWh por dia. 4. Dimensões e Peso: Dimensões Externas: Largura aproximada de 710 mm, Profundidade aproximada de 860 mm, Altura aproximada de 2110 mm. Dimensões Internas: Largura aproximada de 556 mm, Profundidade aproximada de 725 mm, Altura aproximada de 1675 mm. Peso: Aproximadamente 134 kg. Garantia Mínima de 12 meses..



50	1	Unidad e	Batedeira planetária profissional. Descrição Geral: batedeira para uso profissional, panificadoras e cozinhas, para o preparo de diversos tipos de massas, bolos e cremes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricada em aço carbono com pintura epóxi. Cuba (Tigela): Em aço inoxidável, removível, com capacidade mínima de 12 litros. Protetor de Cuba: Deve possuir protetor de segurança em policarbonato transparente. Pés: Antiderrapantes. 2. Desempenho e Mecanismo: Potência do Motor: Mínima de 1/2 cv. Velocidades: Mínimo de 4 velocidades, com troca realizada por inversor de frequência. Transmissão: Por caixa de redução autolubrificante. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 0,38 kW/h. Deve possuir luz indicadora de funcionamento. 4. Segurança: Deve atender integralmente à norma de segurança NR12. 5. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 72 cm. Largura: Aproximadamente 33 cm. Profundidade: Aproximadamente 55 cm. Peso: Aproximadamente 34 kg. 6. Acessórios Mínimos Inclusos: Deve ser fornecida com, no mínimo, 3 (três) tipos de batedores removíveis: globo, raquete e gancho. Garantia mínima de 12 meses.
51	3	Unidad e	Bebedouro industrial de coluna. Descrição Geral: Bebedouro industrial de coluna, para fornecimento de água potável (gelada e natural) em ambientes de alto fluxo de pessoas, como indústrias, academias e escolas. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Estrutura e Aparador de Água: Devem ser fabricados em aço inox 430. Reservatório: Em polipropileno, com capacidade mínima de 100 litros. 2. Sistema de Refrigeração: Capacidade de Refrigeração: Mínima de 30 litros por hora. Serpentina Interna: Deve ser fabricada em aço inox 304. Compressor: Com potência mínima de 1/6 HP. Gás Refrigerante: Deve utilizar gás ecológico R-134. Isolamento Térmico: Em EPS. Controle de Temperatura: Deve possuir regulagem com, no mínimo, 7 níveis. 3. Características de Fornecimento de Água: Torneiras: Deve possuir, no mínimo, 3 torneiras, sendo 2 para água gelada e 1 para água natural. Filtragem: Deve acompanhar filtro para água. 4. Características Elétricas e Certificação: Tensão de alimentação: 220V. Frequência: 60 Hz. Potência: Aproximadamente 350 W. Consumo de Energia: Máximo de 20 kW/h por mês. Segurança Elétrica: A tomada deve seguir as normas ABNT/NBR/603351.



			Certificação: O equipamento deve ser certificado pelo Inmetro. 5. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 135 cm. Largura: Aproximadamente 70 cm. Profundidade: Aproximadamente 72 cm. Peso: Aproximadamente 40 kg. Garantia mínima de 12 meses.
52	3	Unidade	Botijão térmico. Descrição Geral: Botijão térmico para conservação e serviço de bebidas quentes ou frias em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de 9,5 litros. Material Externo: Em inox e plástico. Material Interno: Livre de BPA. 2. Desempenho Térmico: Conservação (Bebidas Quentes): Mínimo de 8 horas. Conservação (Bebidas Frias): Mínimo de 16 horas. 3. Características Adicionais: Torneira: Deve possuir trava para abrir e fechar e sistema corta-pingos. 4. Dimensões: Altura: Aproximadamente 35 cm. Largura: Aproximadamente 24 cm..
53	1	Unidade	Caldeirão industrial a gás com geração de vapor. Descrição Geral: Caldeirão industrial autônomo, com aquecimento a gás e geração própria de vapor, para cozimento de grandes volumes de alimentos em cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: 100 litros. Panela Interna: Confeccionada em chapa de aço inoxidável, com fundo abaulado e cantos arredondados. Corpo Externo: Gabinete totalmente executado em chapa de aço inoxidável, com acabamento escovado. Tampa: Modelo americano, em aço inoxidável, com dobradiças especiais e cabo pegador com ponteira em baquelite. Estrutura de Base e Câmara de Vapor: Em aço carbono especial com tratamento antioxidante. Isolamento Térmico: Com mantas de lã de vidro. Pés: Tubulares, com sapatas de nivelamento de altura em alumínio fundido. 2. Sistema de Aquecimento (a Gás): Funcionamento: A gás, com geração própria de vapor e aquecimento indireto da panela. Compatibilidade de Gás: Deve operar com GLP (gás liquefeito de petróleo) ou Gás Natural. Queimadores: Tipo tubulares, de fácil remoção, com chama piloto. Controle de Gás: Comandados por registro de gás tipo Apis industrial com regulagem de chama. Câmara de Combustão: Em chapa de aço carbono especial reforçada com tratamento antioxidante. Chaminé: Para saída dos gases da combustão, em chapa de aço inoxidável. 3. Componentes e Controles: Painel de Comando: Em aço inoxidável, com manípulos em baquelite. Abastecimento de Água: Deve possuir torneira com bica móvel para abastecimento



			da panela. Instrumentos e Válvulas: Deve ser equipado com manômetro para indicação da pressão de trabalho, válvula de segurança, válvula de aeração e válvula de purga. 4. Dimensões e Peso: Diâmetro Interno: Aproximadamente 560 mm. Diâmetro Externo: Aproximadamente 790 mm. Altura: Aproximadamente 950 mm. Peso: Aproximadamente 220 kg.g. A aquisição contempla a instalação, ou seja, deve ser entregue montado e instalado. Garantia mínima de 12 meses..
54	2	Unidade	Carrinho para transporte de bandejas (esqueleto). Descrição Geral: Carrinho tipo esqueleto, para movimentação e transporte de bandejas de refeições em cozinhas industriais, restaurantes e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser construído em aço inoxidável com acabamento polido. Estrutura: Tubular, com estrutura totalmente soldada (não desmontável). 2. Capacidade e Componentes: Capacidade: Mínima de 30 níveis (bandejas). Condutores (Guias): Em perfil "L" com sistema "stop" anti-queda. Espaço útil entre bandejas: Mínimo de 75 mm. Rodízios: Deve possuir rodízios giratórios de fácil movimentação, sendo no mínimo 2 com freio. 3. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 45 cm (com 5% de tolerância). Largura: Aproximadamente 72 cm (com 5% de tolerância). Altura: Aproximadamente 170 cm (com 5% de tolerância). Garantia mínima de 12 meses.
55	1	Unidade	Chapa elétrica bifeteira. Descrição Geral: Chapa elétrica bifeteira de bancada, para alta produção de grelhados em cozinhas profissionais, restaurantes e lanchonetes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Estrutura geral em aço inoxidável. Fechamentos laterais e painel frontal em aço inox 430 escovado. Chapa de cocção em aço SAE 1020 , com espessura mínima de 8 mm . Deve possuir barra de reforço na parte inferior para evitar empenamento da chapa. Deve possuir pés de borracha antiderrapantes e com regulagem. Deve possuir gaveta de gordura independente. 2. Sistema de Aquecimento e Controle: Deve possuir no mínimo 4 resistências elétricas embutidas. Controle de Temperatura: Por termostato individual para cada resistência. 3. Características Elétricas: Potência: Mínima de 10800 W. Consumo de energia: Máximo de 8,6 kW/h. 4. Dimensões e Peso: Dimensões Externas (A x L x P): Aproximadamente 24,5 cm x 153 cm x 58 cm. Área Útil (L x P): Aproximadamente 150 cm x 52 cm. Peso: Aproximadamente 83 kg. Garantia mínima de 12 meses.



56	1	Unidade	Cilindro Extrusor Moedor e Misturador de massas. Descrição Geral: Cilindro Extrusor Moedor e Misturador de massas de bancada, para sovar e laminar massas diversas como pães, pastéis e pizzas. Adequado para uso em padarias, confeitarias, pizzarias e cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Construção: Estrutura: Deve ser construída 100% em aço inox, para garantir resistência, durabilidade e facilidade de higienização. Design: Compacto e robusto. 2. Desempenho e Mecanismo: Rolos: Com largura útil mínima de 390 mm. Ajuste de Espessura: Deve possuir sistema de regulação coletiva para ajuste rápido e uniforme da espessura da massa. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: Bivolt, com chave seletora de tensão. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 61 cm. Largura: Aproximadamente 42 cm. Profundidade: Aproximadamente 61 cm. Peso: Aproximadamente 34 kg. Garantia mínima de 12 meses.
57	19	Conjunto	Conjunto de Mesa com Bancos para Refeitório 1. Descrição Geral: Conjunto para refeitório para 6 (seis) lugares, composto por mesa retangular e bancos individuais acoplados à estrutura. O sistema dos bancos deve ser articulável e giratório (escamoteável), permitindo que os assentos sejam recolhidos para debaixo do tampo da mesa, de modo a otimizar o espaço e facilitar a limpeza do ambiente. 2. Especificações Técnicas: Tampo da Mesa: Material: Confeccionado em MDP (Painel de Partículas de Média Densidade) com espessura de 25 mm. Revestimento: Face superior revestida em laminado melamínico de alta pressão (AP) - similar à marca "Fórmica" - texturizado, de alta durabilidade e resistência a riscos e umidade. A face inferior deve receber revestimento em laminado de baixa pressão (BP) para balanceamento. Acabamento das Bordas: Fita de borda em polipropileno (PP) com 2,0 mm de espessura, com aditivo anti amarelamento, colada pelo sistema "hot melting" (a quente) para garantir máxima aderência e acabamento. Os cantos devem ser levemente arredondados. Assentos: Quantidade: 6 (seis) assentos individuais de formato redondo ou quadrado com cantos arredondados. Material: Confeccionados em MDP com espessura mínima de 18 mm, com revestimento em laminado melamínico de alta pressão (AP) em ambas as faces, na mesma cor e padrão do tampo. Sistema Articulável: Cada assento deve ser fixado em uma haste com sistema giratório (escamoteável) fabricado em aço, com giro suave e resistente, que permita o recolhimento completo do banco para debaixo do tampo. Estrutura Metálica (Base): Composição: Estrutura monobloco fabricada em tubos de aço carbono, com as seguintes especificações mínimas: Pés e travessas principais em tubo de aço retangular de 30 x 50 mm. Estrutura de suporte do tampo em tubo de aço redondo de 1 1/4". Hastes giratórias dos bancos em tubo de aço redondo de 1".



			Todos os tubos devem possuir parede com espessura mínima de 1,2 mm. Tratamento: A estrutura metálica deve passar por processo de tratamento químico antiferrugem e anticorrosão. Pintura: Acabamento em pintura eletrostática epóxi-pó na cor preta, polimerizada em estufa de alta temperatura, garantindo alta resistência contra impactos e descascamento. Ponteiras: Sapatas niveladoras na base dos pés, fabricadas em polipropileno injetado, para proteção do piso e correção de pequenos desníveis. Dimensões Finais (Aproximadas): Comprimento do Tampo: 1800 mm Profundidade do Tampo: 800 mm Profundidade Total com os Bancos Abertos (em uso): 1600 mm Altura Total do Conjunto: 780 mm Garantia: Deverá ser fornecida uma garantia mínima de 24 (vinte e quatro) meses contra todos os defeitos de fabricação, tanto da estrutura metálica quanto do tampo e assentos. Fornecedor deve entregar e montar no Campus solicitante.
58	1	Unidade	Conservador/refrigerador vertical. Descrição Geral: Equipamento vertical para conservação de produtos congelados ou resfriados, para uso comercial em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Revestimento Externo: Em aço revestido tipo inox. Revestimento Interno: Em aço pré-pintado na cor branca. Porta: Do tipo cega. Prateleiras: Deve possuir no mínimo 3 níveis de prateleiras aramadas em aço inox. Mobilidade: Gabinete com rodízios, sendo no mínimo o rodízio frontal esquerdo com trava. 2. Desempenho e Controle: Sistema de Refrigeração: Estático, com serpentina. Faixa de Temperatura: Deve ser capaz de operar em múltiplos modos, incluindo as temperaturas de -20°C , -18°C , +2°C e +5°C. Degelo: Manual. Controlador: Eletrônico, com indicador de temperatura. 3. Dimensões: Dimensões Internas (L x P x A): Aproximadamente 565 mm x 668 mm x 1540 mm. Capacidade Líquida Total: Mínima de 577 litros. 4. Certificação: Deve ser certificado conforme Portaria Inmetro nº 371/2009. Garantia Mínima de 12 meses..
59	1	Unidade	Cortina de ar. Descrição Geral: Cortina de ar para instalação em vãos de portas, com ciclo de ventilação, para climatização e isolamento de ambientes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Características Gerais: Ciclo de Operação: Ventilação. Deve possuir serpentina. Nível de Ruído: Máximo de 59 dB. 2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. 3. Dimensões: Largura: Aproximadamente 150 cm. Altura: Aproximadamente 21 cm. Profundidade: Aproximadamente 19 cm.



			OBS: Com a instalação inclusa. Garantia Mínima de 12 meses.
60	1	Unidade	Descascador de tubérculos industrial. Descrição Geral: Descascador de tubérculos industrial, de piso, para uso em cozinhas profissionais como restaurantes, lanchonetes e cozinhas industriais, para descascar batatas e outros tubérculos em grande volume. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricado em aço inox. Capacidade: Mínima de 10 kg de produto por ciclo. Produção Média: Mínima de 120 kg por hora. Discos: Deve operar com discos abrasivos removíveis de alta durabilidade. Pés: Antiderrapantes. 2. Desempenho e Características Elétricas: Potência do Motor: Mínima de 0,5 cv. Tensão de alimentação: 220V. Consumo de energia: Máximo de 0,52 kW/h. 3. Segurança e Certificação: Deve possuir sistema de segurança que impeça o funcionamento do equipamento com a tampa aberta. Deve possuir sistema anti-rearme que impeça o religamento automático após quedas de energia. Deve atender integralmente às normas NR-12 e possuir certificação do Inmetro. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 59 cm. Largura: Aproximadamente 40 cm. Profundidade: Aproximadamente 39 cm. Peso: Aproximadamente 19 kg. Garantia mínima de 12 meses.
61	4	Unidade	Estante em aço inoxidável. Descrição Geral: Estante desmontável com 6 prateleiras lisas, para armazenamento de produtos em cozinhas, almoxarifados e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Material e Estrutura: Material: Deve ser fabricada 100% em Aço Inoxidável do tipo AISI 201. Estrutura: Deve ser desmontável e possuir pés ajustáveis. Tubos da Estrutura: Com diâmetro de 1 ½ polegadas e espessura de 1 mm. 2. Prateleiras e Capacidade: Quantidade de Prateleiras: Mínimo de 6 prateleiras lisas e reforçadas. Espessura das Prateleiras: Chapas de aço com espessura mínima de 0,6 mm. Capacidade por Prateleira: Mínima de 80 kg. Capacidade Total: Mínima de 480 kg. 3. Dimensões: Comprimento: Aproximadamente 1,5 m. Largura/Profundidade: Aproximadamente 50 cm. Altura: Aproximadamente 200 cm. OBS: O item deverá ser entregue montado ou deverá ser montado no local pela empresa fornecedora. Garantia mínima de 12 meses.



62	2	Unidade	Estufa de bancada para aquecimento de salgados. Descrição Geral: Estufa de bancada para exposição e conservação de salgados aquecidos, com estrutura em vidro e iluminação interna, para uso em lanchonetes e estabelecimentos similares. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima para 8 bandejas, dispostas em dois andares. Vidros: Todos os vidros devem ser temperados. Estrutura: A parte superior da estufa deve ser plana e resistente para ser utilizada como apoio. 2. Sistema de Aquecimento e Controle: Controle de Temperatura: Deve possuir termostato para controle da temperatura. Umidificador: Deve acompanhar uma bandeja redonda umidificadora para não ressecar os alimentos. 3. Características Adicionais: Iluminação: Deve possuir sistema de iluminação interna em LED. 4. Características Elétricas e Certificação: Tensão de alimentação: 220V. Certificação: O sistema elétrico deve ser certificado pelo INMETRO. 5. Dimensões: Comprimento (Largura): Aproximadamente 62 cm. Profundidade: Aproximadamente 33 cm. Altura: Aproximadamente 37 cm. 6. Acessórios Mínimos Inclusos: Deve ser fornecida com, no mínimo, 8 (oito) bandejas para alimentos e 1 (uma) bandeja redonda umidificadora. Garantia mínima de 12 meses.
63	1	Unidade	Expositora vertical refrigerada para bebidas com porta de vidro. Descrição Geral: Expositora vertical com porta de vidro, para conservação e exposição de bebidas em refeitórios e lanchonetes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Capacidade líquida: Mínima de 300 litros. Porta: De vidro duplo com tecnologia Low-E. Puxador da Porta: Em aço com pintura epóxi. Prateleiras: Deve possuir, no mínimo, 4 prateleiras com altura regulável. 2. Desempenho e Controle: Sistema de Refrigeração: Por compressor. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 0 a +5 °C. Controle de Temperatura: Mecânico e regulável. 3. Características Adicionais: Iluminação: Interna, em LED na cor branca. 4. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Aproximadamente 260W. 5. Dimensões: Largura: Aproximadamente 70 cm. Profundidade: Aproximadamente 62 cm. Altura: Aproximadamente 182 cm. 6. Cor: A cor do equipamento (no mínimo a ser ofertado nas cores preto e branco) será definida no momento da emissão da nota de empenho. Garantia mínima de 12 meses..



64	2	Unidade	Fogão industrial a gás. Descrição Geral: Fogão industrial de piso, a gás, para uso em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Estrutura: Deve ser fabricada em aço inoxidável 430. Grelhas: Em ferro fundido, com dimensões aproximadas de 30 x 30 cm. 2. Sistema de Aquecimento (a Gás): Queimadores: Deve possuir, no mínimo, 6 queimadores duplos. Tipo de Gás: Deve ser para uso com gás de baixa pressão. 3. Dimensões: Altura: Aproximadamente 80 cm. Largura: Aproximadamente 116 cm. Profundidade: Aproximadamente 90 cm. Garantia Mínima de 12 meses..
65	1	Unidade	Forno assador giratório a gás. Descrição Geral: Forno assador de bancada, com sistema de grelhas giratórias, para assar carnes, frangos, peixes e pizzas. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Construção: Estrutura: Deve ser fabricado em aço inoxidável escovado. Porta: Em vidro temperado. Grelhas: Deve possuir, no mínimo, 3 grelhas giratórias. Coletor de Gordura: Deve possuir gaveta coletora de gordura. 2. Capacidade: Capacidade para frangos: Mínima de 12 frangos inteiros de até 2 kg cada. Capacidade para pizzas: Mínima para 3 pizzas de 45 cm de diâmetro. 3. Sistema de Aquecimento (a Gás): Aquecimento: A gás, por meio de queimadores infravermelhos. Tipo de Gás: GLP de baixa pressão. Controle: Deve possuir controle progressivo de aquecimento. Consumo de Gás: Máximo de 0,026 kg/h por queimador. 4. Características Elétricas (para o motor): Tensão de alimentação: Bivolt (127/220V). Potência do motor: Aproximadamente 26 W. 5. Certificação: O equipamento deve possuir certificação do INMETRO. 6. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 81 cm. Largura: Aproximadamente 57,5 cm. Profundidade: Aproximadamente 72,5 cm. Peso: Aproximadamente 37 kg. Garantia mínima de 12 meses.



66	1	Unidade	Forno combinado elétrico com base. Descrição Geral: Forno combinado com aquecimento elétrico e base de suporte, de alta capacidade, para cocção de grandes volumes de alimentos em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Material: Deve ser fabricado em Aço Inox. Deve ser fornecido com cavalete/base de suporte em aço inox compatível com o forno. 2. Capacidade e Desempenho: Tipo de Aquecimento: Elétrico. Capacidade: Mínima para 11 GNs (Gastronorm) de tamanho 1/1 x 65mm. Capacidade de Produção: Mínima para 385 refeições. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, monofásico. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 1200 mm. Largura: Aproximadamente 1054 mm. Profundidade: Aproximadamente 1072 mm. Peso: Aproximadamente 210 kg. Garantia mínima de 12 meses..
67	3	Unidade	Forno de micro-ondas 20 litros Descrição Geral: Forno de micro-ondas para uso em copas e cozinhas, para aquecimento, descongelamento e preparo de alimentos. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Acabamento: Em inox espelhado, na cor prata. Capacidade: Mínima de 20 litros. 2. Desempenho e Funções: Potência: Mínima de 1100W. Níveis de Potência: No mínimo 10 níveis. Menu Programado: Deve possuir menu especial com mais de 10 receitas doces e salgadas pré-programadas. Funções Pré-Preparo: Deve possuir funções de descongelamento e derretimento customizados. Funções Específicas: Deve incluir, no mínimo, a função "Derreter" (para chocolate e manteiga) e "Descongelar" (para carne, frango, peixe e feijão). Limpeza: Deve possuir função "Auto Clean" (autolimpeza). Garantia mínima de 12 meses.
68	2	Unidade	Forno de micro-ondas profissional. 30L Descrição Geral: Forno de micro-ondas para uso profissional, de construção robusta, adequado para cozinhas e refeitórios com volume médio de operações diárias. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Construção: Deve ser construído totalmente em aço inoxidável, para garantir durabilidade e fácil higienização. O sistema de aquecimento não deve necessitar de prato giratório, garantindo uma distribuição eficiente das micro-ondas dentro da câmara. 2. Desempenho e Capacidade: Potência: Mínima de 1000W. Ciclo de trabalho: Deve ser projetado para suportar um volume médio de produção de, no mínimo, 70 operações por dia. 30 litros 3. Características Elétricas:



			Tensão de alimentação: 220V. 4. Certificação: O equipamento deve possuir certificação do INMETRO. Garantia mínima de 12 meses.
69	1	Unidade	Forno elétrico de convecção. Descrição Geral: Forno elétrico de convecção de bancada, para assar alimentos em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Construção: Estrutura: Fabricada em aço inox escovado e aço inox brilhante. Porta: Em vidro temperado com espessura mínima de 4mm. 2. Desempenho e Controle: Sistema de Convecção: Motor com rotação de aproximadamente 1550 RPM. Controle de Temperatura: Por termostato, na faixa de 50°C a 250°C. Temporizador: Com capacidade para no mínimo 90 minutos. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, monofásico. Resistência: Espiral tubular, com potência mínima de 3000W. Consumo de energia: Máximo de 3,040 kWh. Proteção Elétrica: Deve possuir chave contatora de 30A. Fiação interna: Em silicone de 1,5 mm ² com resistência a temperaturas de no mínimo 200°C. Cabo de Força: Comprimento de 1,0 m , 3 x 1,5 mm ² , com plugue padrão BR 180° 2P+T. 4. Dimensões e Acessórios: Dimensões: Profundidade aproximada de 51 cm, Largura aproximada de 64 cm, Altura aproximada de 50,5 cm. Acessórios: Deve acompanhar, no mínimo, 4 assadeiras de 35 x 35 cm. Garantia mínima de 12 meses..
70	1	Unidade	Forno turbo a gás. Descrição Geral: Forno turbo de convecção, com aquecimento a gás, para assar pães, pizzas e similares em cozinhas industriais, padarias e confeitarias. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Estrutura: Em aço carbono com pintura epóxi. Acabamento Frontal: Em aço inox escovado. Câmara Interna: Com acabamento em pintura de alta temperatura resistente a oxidação. Porta: Com visor em vidro temperado. Isolamento Térmico: Com lã basáltica. Mobilidade: Deve possuir rodízios que facilitam o deslocamento. 2. Capacidade e Desempenho: Capacidade: Mínima para 5 esteiras. Capacidade de Produção: Mínima de 375 pães por hora. Sistema de Vapor: Deve possuir sistema de vapor para cristalização da casca do pão. Temperatura Máxima: Mínima de 250 °C. 3. Características Técnicas e Elétricas: Sistema de Aquecimento: A gás, com consumo máximo de 0,9 kg/h. Painel Elétrico: Tensão Bivolt. Iluminação: Interna, com proteção de vidro resistente a altas temperaturas e choques térmicos. 4. Dimensões e Peso: Dimensões Internas (A x L x P): Aproximadamente 47 cm x 59 cm x 72 cm.



			Dimensões Externas (A x L x P): Aproximadamente 153 cm x 91 cm x 123 cm. Peso: Aproximadamente 128 kg. Garantia mínima de 12 meses.
71	2	Unidade	Freezer horizontal de dupla função. Descrição Geral: Freezer horizontal com duas portas, para conservação de produtos congelados e resfriados, com dupla função (freezer e refrigerador), para uso em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Formato: Horizontal, com 2 portas. Capacidade Líquida Total: Mínima de 534 litros. Material Interno: Em liga metálica de alta resistência à corrosão. Cor: Branca. Mobilidade: Deve possuir rodízios. 2. Desempenho e Controle: Dupla Função: Deve operar nos modos freezer e refrigerador. Controle de Temperatura: Por painel eletrônico externo. Tipo de Degelo: Manual, com dreno frontal. 3. Características Elétricas e Certificação: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Aproximadamente 160W. Eficiência Energética: Classificação "A". Consumo de Energia: Máximo de 72,1 kWh/mês. Certificação: Deve ser homologado pelo INMETRO. 4. Dimensões e Peso: Largura: Aproximadamente 147,3 cm. Altura: Aproximadamente 96 cm. Profundidade: Aproximadamente 78 cm. Peso: Aproximadamente 68 kg. Garantia mínima de 12 meses..
72	1	Unidade	Fritadeira elétrica industrial de duas cubas. Descrição Geral: Fritadeira elétrica de bancada, com duas cubas, para uso profissional em cozinhas industriais, permitindo a fritura simultânea de dois produtos diferentes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricada em aço inox de primeira linha. Capacidade Total: Mínima de 16 litros, divididos em duas cubas. Características: Deve possuir pés de borracha para estabilidade e suporte para descanso dos cabeçotes de aquecimento. 2. Desempenho e Controle: Controle de Temperatura: Por termostato ajustável. Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 50°C a 320°C. Funções: Deve possuir função de liga e desliga automática. 3. Características Elétricas: Potência: Mínima de 3500W por resistência, totalizando 7000W. 4. Dimensões: Altura: Aproximadamente 33 cm. Largura: Aproximadamente 43 cm. Comprimento: Aproximadamente 56 cm. Garantia mínima de 12 meses.



73	1	Unidade	Lavadora de louças industrial. Descrição Geral: Lavadora de louças industrial, tipo basculante (capô), para higienização de pratos, bandejas, talheres e outros utensílios em cozinhas industriais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Desempenho: Material: Deve ser fabricada em Aço Inox. Tipo: Basculante (de capô). Ciclo de Lavagem: Com duração de aproximadamente 55 segundos. 2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 380V, trifásico. Potência: Aproximadamente 13200W. Corrente: Aproximadamente 20A. Cabo de Força: 4x4mm². Disjuntor Recomendado: 25A. Tomada Recomendada: 32A (4P+T). 3. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 1540 mm. Largura: Aproximadamente 658 mm. Profundidade: Aproximadamente 756 mm. Peso: Aproximadamente 156 kg. 4. Acessórios Mínimos Inclusos: 01 gaveta lisa multiuso. 02 gavetas de pinos para pratos e bandejas. 02 sportes plásticos para talheres. 01 Kit de mangueiras para instalação. 01 Moto-bomba de enxágue. Manual de instruções e termo de garantia OBS: Deverá ser entregue instalado no campus solicitante Garantia mínima de 12 meses.
74	2	Unidade	Liquidificador industrial. Descrição Geral: Liquidificador industrial, tipo triturador, para preparo de misturas pastosas, molhos, caldos e massas leves em cozinhas profissionais. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Corpo: Em Aço Inox 430. Copo: Em Aço Inox 304 , com capacidade mínima de 6 litros . Tampa: Em Alumínio Polido. Estrutura: Deve ser desmontável para facilitar a higienização. 2. Desempenho e Características Elétricas: Potência: Mínima de 900W. Rotação: Aproximadamente 3.500 rpm. Tensão de alimentação: Bivolt. Frequência: 60Hz. 3. Certificação: O equipamento deve estar em conformidade com a Portaria 371 do INMETRO. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 615 mm. Profundidade: Aproximadamente 270 mm. Garantia mínima de 12 meses..



75	1	Unidade	Máquina de café e leite elétrica. Descrição Geral: Máquina elétrica de bancada com dois reservatórios, para aquecimento e conservação de café e leite em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Estrutura: Deve ser fabricada em aço inox. Capacidade: Mínima de 10 litros totais, divididos em dois reservatórios de 5 litros cada. 2. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Mínima de 1500 W. 3. Dimensões: Altura: Aproximadamente 500 mm. Largura: Aproximadamente 475 mm. Profundidade: Aproximadamente 360 mm. Garantia mínima de 12 meses..
76	2	Unidade	Mini câmara vertical para resfriados Descrição Geral: Equipamento de refrigeração vertical, com 4 portas, destinado ao armazenamento e conservação de produtos resfriados em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Deve ser um modelo vertical com 4 portas. Capacidade interna: Mínima de 750 litros. 2. Desempenho e Controle: Faixa de Temperatura: Deve operar na faixa de 0 a +7 °C. Controlador de Temperatura: Deve ser digital, com função de degelo automático. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V, 60Hz, monofásico. 4. Dimensões: Largura: Aproximadamente 1080 mm. Profundidade: Aproximadamente 590 mm. Altura: Aproximadamente 1900 mm. Garantia mínima de 12 meses..
77	1	Unidade	Mixer profissional de imersão. Descrição Geral: Mixer profissional de imersão, para preparo de sopas, cremes e molhos em cozinhas industriais e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Haste: Deve ser removível e fabricada em aço inoxidável. Capacidade de processamento: Adequado para recipientes com volume máximo de 15 litros. 2. Desempenho: Rotação: Mínima de 9.000 rpm. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Frequência: 60 Hz. Potência: Mínima de 250 W. Consumo de energia: Máximo de 0,25 kW/h. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 56 cm. Largura: Aproximadamente 13 cm. Profundidade: Aproximadamente 9,5 cm.



			Peso: Aproximadamente 2,20 kg. Garantia Mínima de 12 meses..
78	1	Unidade	Picador de carne elétrico de bancada. Descrição Geral: Equipamento para moagem de carnes, destinado ao uso profissional em estabelecimentos como lanchonetes, hotéis e restaurantes. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: Capa e bandeja construídas em aço inoxidável. A bandeja deve possuir protetor de segurança. Bocal fabricado em ferro fundido estanhado, projetado com 3 ranhuras internas para otimizar o desempenho da moagem. Caracol e volante fabricados em ferro fundido estanhado. Cruzetas (lâminas) fabricadas em aço CRV microfundido com tratamento térmico e design que se mantém afiado durante o uso. Discos de moagem fabricados em aço com tratamento térmico para maior durabilidade. 2. Desempenho e Capacidade: Capacidade de produção mínima de 45 kg de moagem por hora. Sistema redutor com 4 engrenagens helicoidais resistentes e silenciosas, que trabalhem imersas em banho de óleo para garantir maior durabilidade. 3. Características Elétricas: Motor com potência mínima de 0,25 kW (1/3 cv). Tensão de alimentação: Bivolt , monofásico. Frequência: 60 Hz. Consumo máximo de energia: 0,46 kWh. 4. Dimensões e Peso: Comprimento: Aproximadamente 495 mm. Largura: Aproximadamente 260 mm. Altura: Aproximadamente 380 mm. Peso líquido: Aproximadamente 14 kg. 5. Acessórios Mínimos Inclusos: O equipamento deverá ser fornecido completo, acompanhado de, no mínimo, os seguintes itens: 01 (uma) cruzeta. 01 (um) disco de moagem com furos de 5 mm. 01 (um) disco de moagem com furos de 8 mm. 01 (um) soquete empurrador. 01 (um) jogo de funis contendo 3 unidades. Garantia mínima de 12 meses.



79	1	Unidade	Processador de alimentos industrial. Descrição Geral: Processador de alimentos industrial, para fatiar e desfiar legumes, carnes e outros produtos. Adequado para uso em supermercados, pizzarias, restaurantes e cozinhas comerciais de grande porte. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Componentes: Material da Estrutura: Deve ser fabricada em aço inoxidável. Material dos Discos: Em aço inoxidável. Coletor: Em alumínio, com volume mínimo de 6 litros. Bocais de Alimentação: Deve possuir dois bocais, com diâmetros de aproximadamente 125 mm e 48 mm. 2. Desempenho e Capacidade: Capacidade de Produção: Mínima de 250 kg por hora. 3. Características Elétricas: Motor: Mínimo de 1/2 cv, monofásico, com rotação de 1750 rpm. Tensão de alimentação: Bivolt. Consumo de energia: Máximo de 0,368 kW/h. 4. Acessórios Mínimos Inclusos: Deve ser fornecido com, no mínimo, 3 discos de corte: 01 disco fatiador fino de 1,5 mm. 01 disco fatiador grosso de 3 mm. Garantia mínima de 12 meses.
80	2	Unidade	Refresqueira dupla. Descrição Geral: Refresqueira com duas cubas para conservação e serviço de bebidas refrigeradas em cozinhas e refeitórios. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Capacidade: Capacidade: Mínima de duas cubas de 15 litros cada. 2. Desempenho e Características: Sistema de Agitação: Deve possuir mexedores automáticos. Torneiras: Devem possuir travas e sistema corta-pingo. 3. Características Elétricas: Tensão de alimentação: 220V. Potência: Mínima de 1/5 HP. Amperagem: Aproximadamente 1,4 A. Consumo de energia: Máximo de 0,3 kW/h. 4. Dimensões e Peso: Altura: Aproximadamente 65 cm. Largura: Aproximadamente 41 cm. Profundidade: Aproximadamente 52 cm. Peso Líquido: Aproximadamente 24,1 kg. Garantia mínima de 12 meses.
81	1	Unidade	Serra de fita de bancada para o corte de carnes, ossos e pescados. Descrição Geral: Equipamento de bancada para uso profissional, destinado ao corte de carnes, ossos e pescados em estabelecimentos como açougues, supermercados e peixarias. Deve ser de fácil instalação e manuseio, com estrutura robusta e acabamento de alta qualidade. Especificações Técnicas Mínimas Obrigatórias: 1. Estrutura e Materiais: A estrutura geral do equipamento, as mesas (fixa e móvel) e os dispositivos de segurança (como protetor de fita e empurrador) devem ser construídos em aço inoxidável. Os volantes superior e inferior, bem como as polias internas, devem ser fabricados em alumínio.

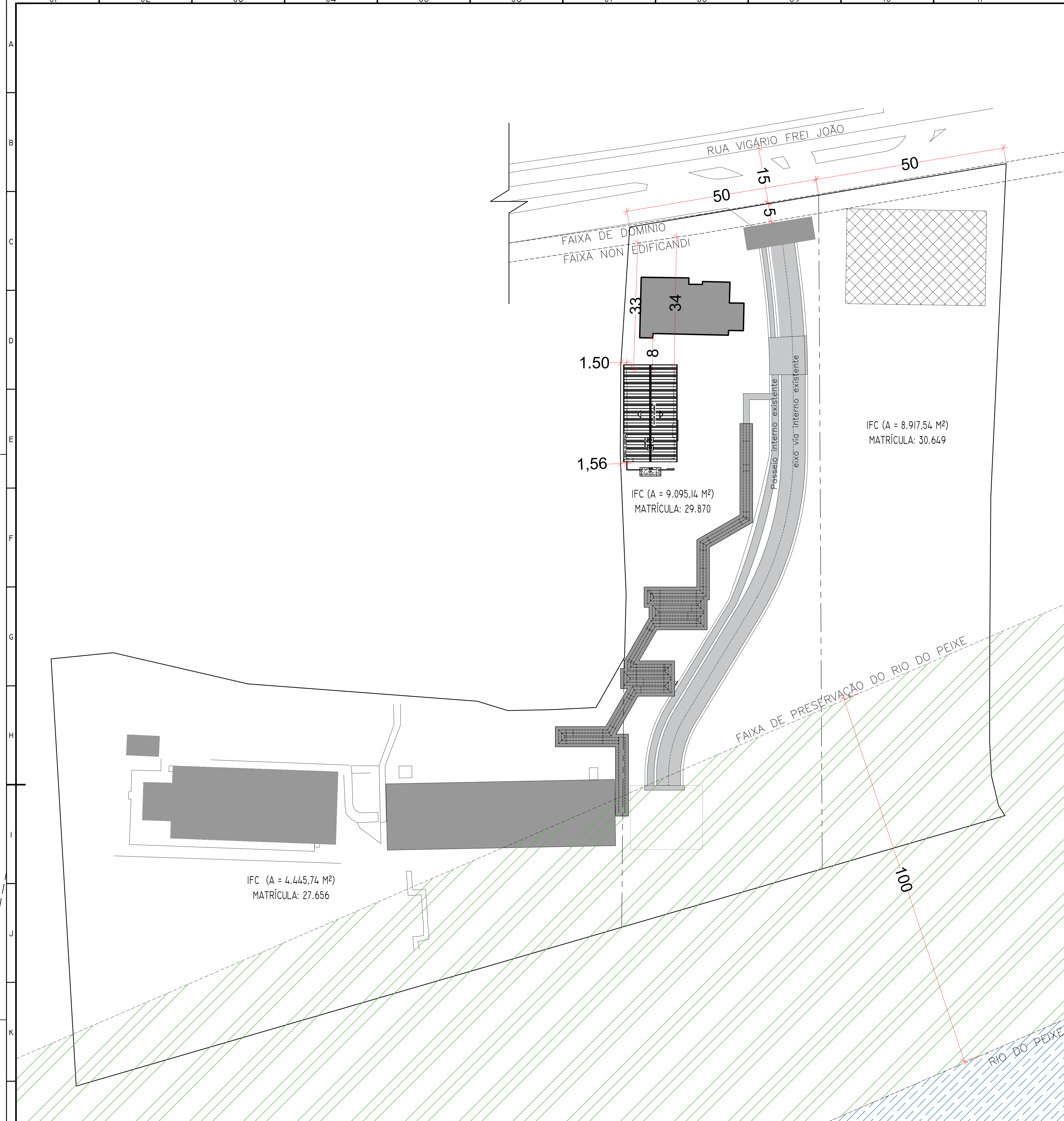


			Mesa com dimensões aproximadas de 565 mm x 617 mm. 2. Desempenho e Dimensões: Motor: Potência mínima de 0,55 kW (ou 3/4 cv). Comprimento da Lâmina: Compatível com lâminas de aproximadamente 1740 mm. Capacidade de Corte: Altura máxima de corte (da mesa ao protetor do encosto): Mínimo de 225 mm. Largura máxima de corte (espaço entre a coluna e a fita): Mínimo de 211 mm. Dimensões Externas: Altura total: Aproximadamente 870 mm. Largura total: Aproximadamente 600 mm. Comprimento total: Aproximadamente 640 mm. Peso Líquido: Aproximadamente 47 kg. 3. Características Elétricas: Tensão: Monofásico, com opção para 220V. Consumo de Energia: Máximo de 0,84 kWh. 4. Requisitos de Segurança: O equipamento deve atender integralmente às normas da NR12. Deve possuir botão de emergência visível e de fácil acesso que, quando acionado, ative um sistema de freio mecânico capaz de parar o giro da lâmina em até 2 segundos. Deve possuir sistema de proteção com sensores nas tampas de acesso aos volantes, que impeça o funcionamento do equipamento caso qualquer uma das tampas esteja aberta. Garantia mínima de 12 meses.
82	1	Unidade e	Catraca idBlock next com Proximidade e Facial (Marca: Control iD) Identificação: Proximidade, Facial e Senha; Modelo deve ser na cor preto fosco; A catraca deve possuir apenas um controlador instalado para a entrada no refeitório, sendo que a saída deve ficar sempre liberada; Display colorido touchscreen LCD TFT de 3.5" (320x480) do facial; Quantidade de Usuários: capacidade para mais de 200.000 usuários cadastrados; Quantidade de Faces: capacidade para até 10.000 faces; Deve possibilitar tanto a operação stand alone com software web integrado quanto a operação online para acesso a servidor; Bloqueio de passagens múltiplas em um mesmo sentido; Reconhecimento Facial com duas câmeras HD 1080p (luz visível e luz IR); Deve detectar rostos vivos; Deve autenticar pessoas com máscara; Possuir durabilidade do mecanismo de catraca maior que 800.000 giros e de fácil manutenção; Comunicação TCP/IP Ethernet, RS-485, RS-232 e USB; Deve possuir ao menos uma (1) porta Ethernet 10/100Mbps e uma (1) porta USB Host 2.0; Interfone SIP integrado; Alto-falante e microfone embutidos; Tecnologias de proximidade MIFARE TM/ 125 kHz ASK; Leitor óptico de 500 DPI; Alimentação: Fonte externa de 12V/2A; Consumo: 3,5W (300mA) nominal; Marca: ControlID Modelo da catraca: idBlock Next; Modelo do controlador facial: idFace; Deve ser entregue instalada no local a ser definido pelo Campus. Garantia: 36 meses

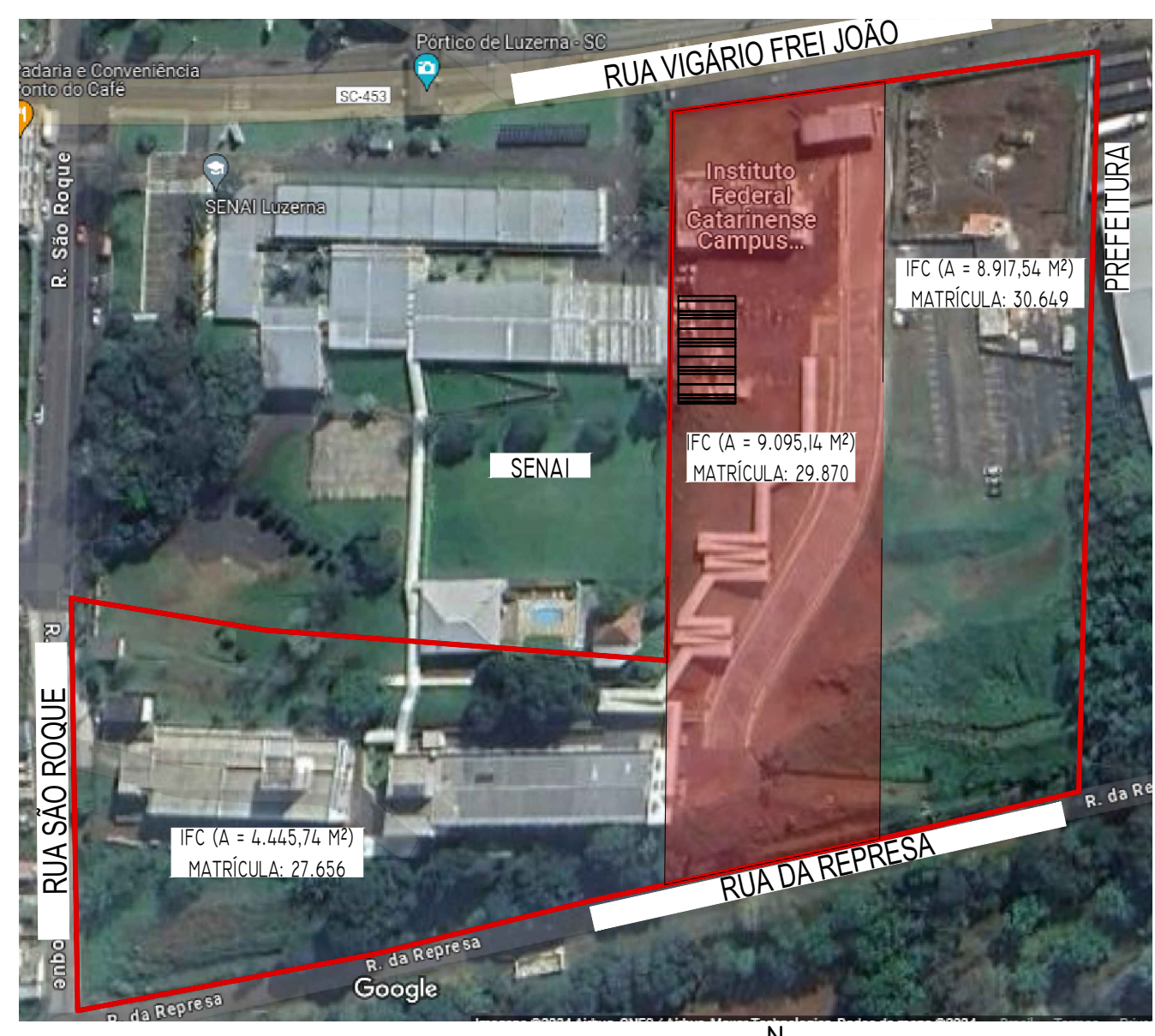


Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Campus Luzerna

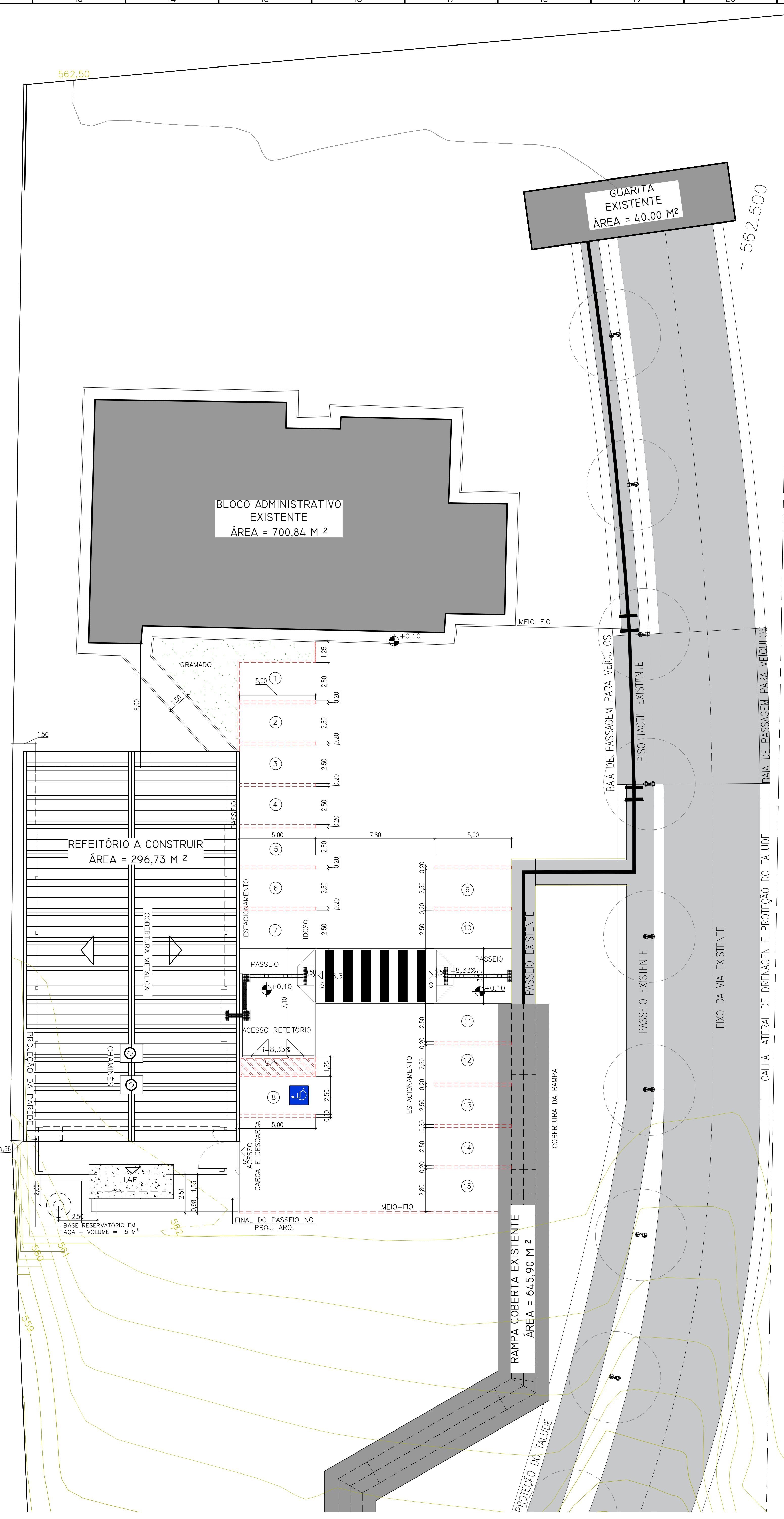




01 IMPLANTAÇÃO
ESCALA 1:500



02 SITUAÇÃO
SEM ESCALA



03 DETALHAMENTO DA IMPLANTAÇÃO
ESCALA 1:25

MATRÍCULA 29.870	
ÁREA DO LOTE	9095,140
ÁREAS CONSTRUÍDAS (M²)	
GUARITA (EXISTENTE)	40,00
BLOCO ADMINISTRATIVO (EXISTENTE)	700,84
RAMPA COBERTA (PROJEÇÃO) (EXISTENTE)	394,00
REFEITÓRIO A SER CONSTRUÍDO	291,02
CENTRAL DE GÁS E ABRIGO DE LIXO A SEREM CONSTRUÍDOS	5,71
ÁREA TOTAL CONSTRUÍDA	1431,57
ÍNDICE DE APROVEITAMENTO	0,157
PROJEÇÕES DAS EDIFICAÇÕES (M²)	
GUARITA (EXISTENTE)	107,70
BLOCO ADMINISTRATIVO (EXISTENTE)	361,130
RAMPA COBERTA (PROJEÇÃO) (EXISTENTE)	645,90
REFEITÓRIO A SER CONSTRUÍDO	359,78
CENTRAL DE GÁS E ABRIGO DE LIXO A SEREM CONSTRUÍDOS	12,51
ÁREA TOTAL DAS PROJEÇÕES	1487,020
TAXA DE OCUPAÇÃO (%)	16,35
TAXA DE PERMEABILIDADE MÁXIMA (10%)	909,51

QUADRO DE ÁREA POR AMBIENTE DO REFEITÓRIO	
AMBIENTE	ÁREA (M²)
SALÃO DE REFEIÇÕES	168,70
SANITÁRIO FEMININO	13,83
SANITÁRIO MASCULINO	13,83
SANITÁRIO PCD FEMININO	3,06
SANITÁRIO PCD MASCULINO	3,06
HALL DOS SANITÁRIOS	5,78
RECEPÇÃO DE ALIMENTOS	5,47
DEPÓSITO DE ALIMENTOS	9,47
ÁREA DE COZINHA	20,78
LAVAÇÃO DE LOUÇAS	8,67
CIRCULAÇÃO	6,73
DML	2,08
VESTIÁRIO DE FUNCIONÁRIO MASCULINO	2,58
VESTIÁRIO DE FUNCIONÁRIO FEMININO	2,58
ABRIGO DE LIXO	1,67
CENTRAL DE GÁS	1,97
ÁREA TÉCNICA	1,25
PÁTIO DESCOBERTO / CARGA E DESCARGA	34,54

QUADRO DE ILUMINAÇÃO E VENTILAÇÃO					
AMBIENTE	ÁREA DO PISO (M²)	ÁREA TOTAL DE ESQUADRIAS (M²)	TIPO DE PERMANÊNCIA	RAZÃO MÍNIMA DAS ÁREAS	RAZÃO REAL DAS ÁREAS
RECEPÇÃO DE ALIMENTOS	5,47	2,100	TEMPORÁRIA	0,125	0,384
DEPÓSITO DE ALIMENTOS	9,47	1,884	TEMPORÁRIA	0,125	0,199
ÁREA DE COZINHA	20,78	5,684	PERMANENTE	0,167	0,274
LAVAÇÃO DE LOUÇAS	8,67	1,458	PERMANENTE	0,167	0,168
DML	2,08	0,540	TEMPORÁRIA	0,125	0,260
VESTIÁRIO PARA FUNCIONÁRIO FEMININO	2,58	0,540	TEMPORÁRIA	0,125	0,209
VESTIÁRIO PARA FUNCIONÁRIO MASCULINO	2,58	0,540	TEMPORÁRIA	0,125	0,209
SALÃO DE REFEIÇÕES	168,85	35,490	PERMANENTE	0,167	0,210
SANITÁRIO FEMININO	13,83	2,100	TEMPORÁRIA	0,125	0,152
SANITÁRIO MASCULINO	13,83	2,100	TEMPORÁRIA	0,125	0,152
SANITÁRIO PCD FEMININO	2,58	1,020	TEMPORÁRIA	0,125	0,395
SANITÁRIO PCD MASCULINO	2,58	1,020	TEMPORÁRIA	0,125	0,395

- LEGENDA:
- TERRENO A SER CONSTRUÍDO: MATRÍCULA 29.870;
 - EDIFICAÇÃO EXISTENTE;
 - EDIFICAÇÃO A SER CONSTRUÍDA
 - EDIFICAÇÃO EM CONSTRUÇÃO
 - RIO DO PEIXE
 - FAIXA DE PRESERVAÇÃO DO RIO DO PEIXE
 - COTAS DE NÍVEL DO PISO ACABADO EM METROS;
 - POSTE DE ILUMINAÇÃO EXISTENTE;
 - LINHA DE PROJEÇÃO;
 - DEMOLIR
 - URBANIZAÇÃO PLANEJADA



INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

CONTRATADA:
INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE - REITORIA
TELEFONE:
(47) 3331 7800
ENDEREÇO:
RUA DAS MISSÕES, 100
BLIMENAU - SC

RESPONSÁVEL PELO MÓVEL:
INSTITUTO FEDERAL DE
EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA
CATARINENSE
UNIDADE:
CÂMPUS LUZERNA
ENDEREÇO DA OBRA:
RUA VIGÁRIO FREI JOÃO, 550
LUZERNA - SC

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DO PROJETO:

ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO
CAUI/BR: A6203-9; RRT: 1257070; PROJETO ARQUITETÔNICO

CRISTIANE RODARTE VARGAS
CAUI/BR: A6203-9; RRT: 1257070; PROJETO URBANÍSTICO

NOME DO PROJETO:
ARQUITETÔNICO DO REFEITÓRIO

TÍTULO DO DESENHO:
IMPLANTAÇÃO E SITUAÇÃO

VERIFICADO:

OBJETIVO DO PROJETO:
EXECUÇÃO

AUTORIA DO DESENHO:
CRISTIANE RODARTE VARGAS
ELLEN CRISTINA DE ANDRADE THOMAZO
CIDADE: LUZERNA - SC

ARROZADO:

TIPO DE PROJETO:
ARQUITETÔNICO

ÁREA DO PROJETO (M²):
296,73

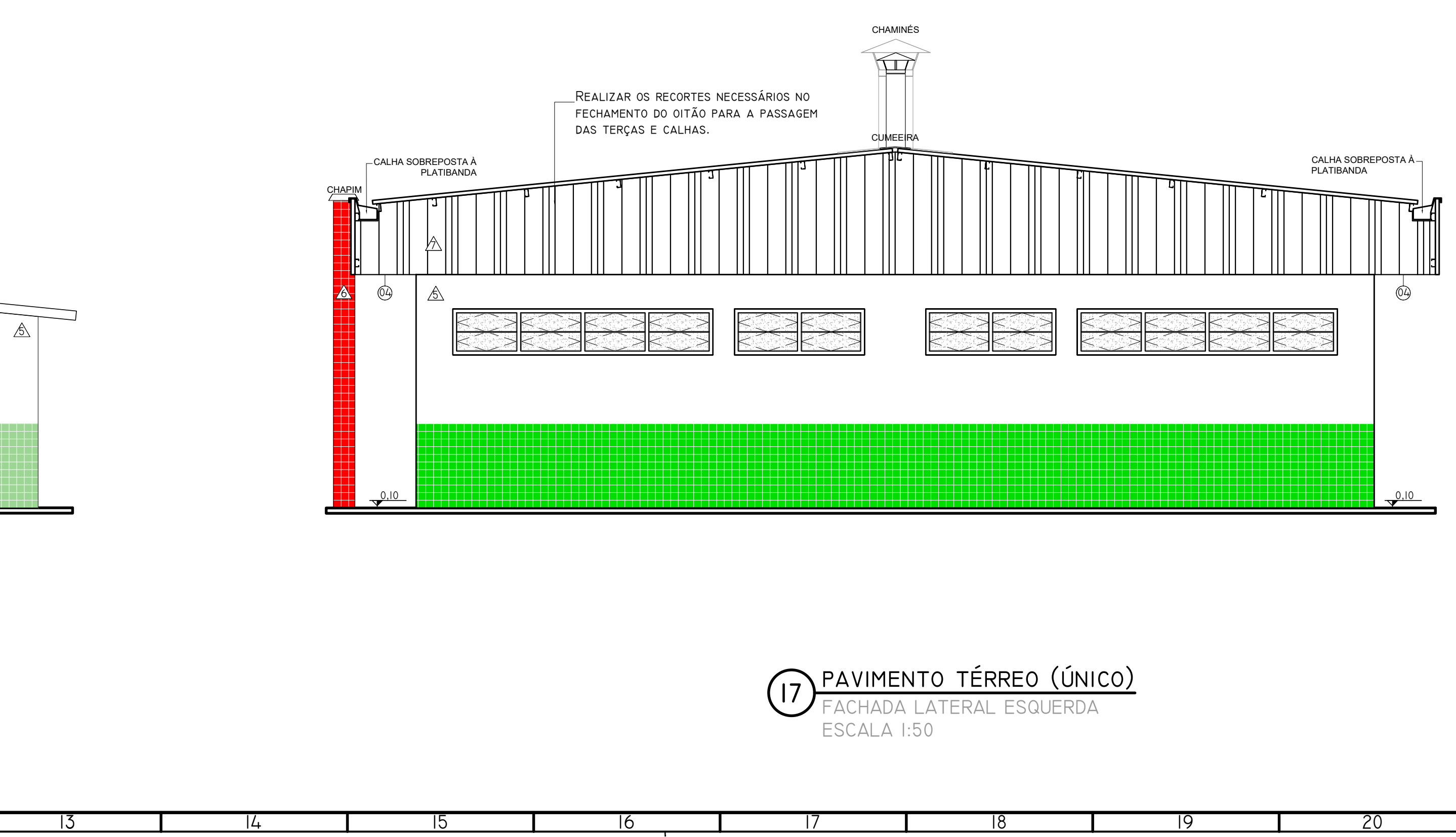
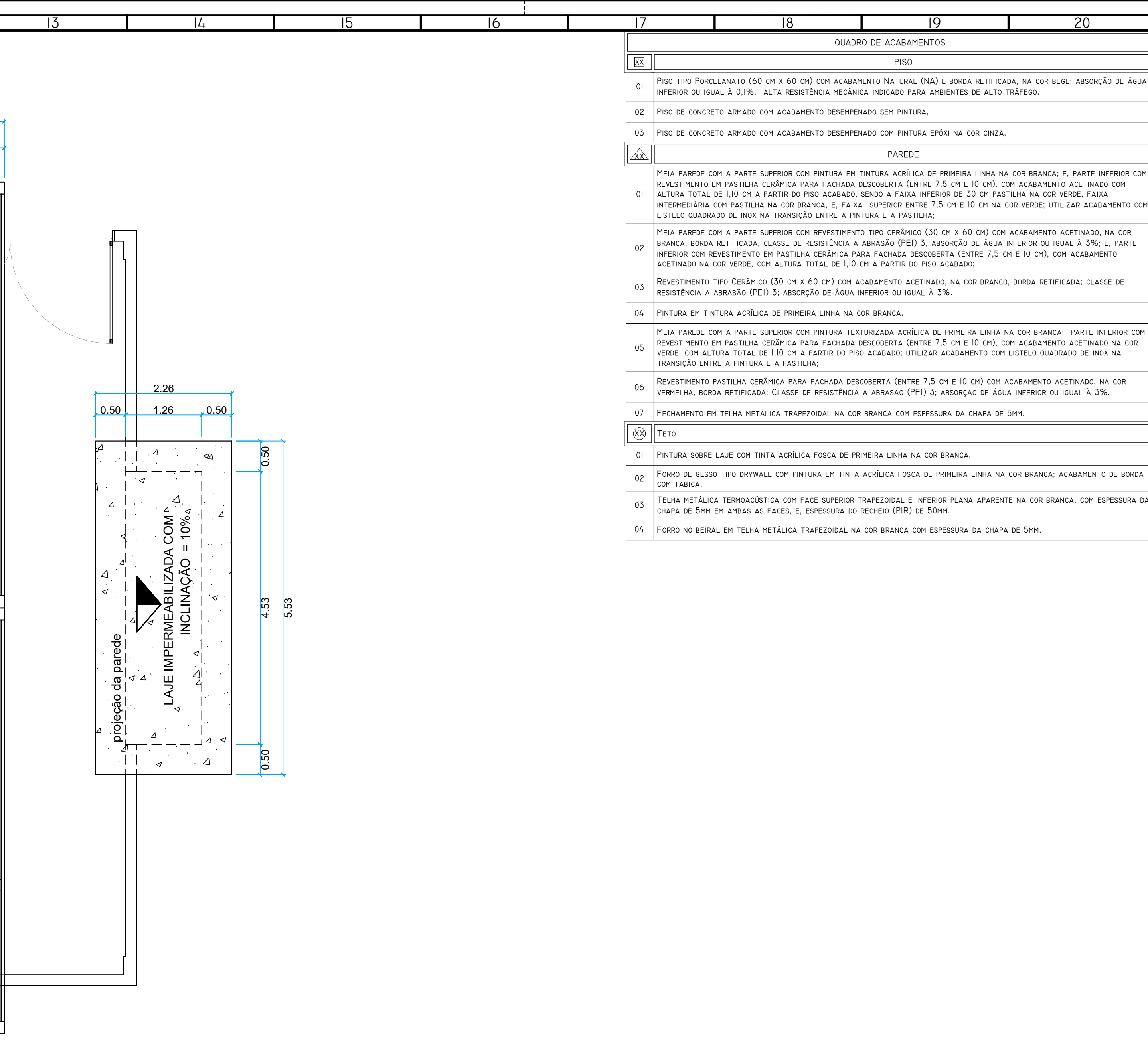
REVISÃO Nº:
00

ESCALA:
INDICADA NO DESENHO

FOLHA:
AR01

DATA:
06/2024

REFERÊNCIA:
ARQ 01/ 01



COTAÇÃO DE ESQUADRIAS									
COD.	TIPO	DIMEN. (CM) LxA / P.E.T.	MATERIAL / ACABAMENTO	FEIT./ SOL.	ACIONAMENTO/ ACESSÓRIOS	QTD.	ÁREA LINDA (M²)		
AL01	ALÇAÇA COM VENEZIANA	60x60 / -	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA.	-	TRINCO	02	0,36	A	
AL80	JANELA BASCULANTE 7 FOLHAS MÓVEIS.	70x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO TRANSLÚCIDO MINIMORDEAL DE 4 P.M.	GRANTO	ALYANCA.	03	0,51		
AL82	JANELA BASCULANTE 4 FOLHAS MÓVEIS.	170x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO TRANSLÚCIDO MINIMORDEAL DE 4 P.M.	GRANTO	ALYANCA.	02	1,02		
AL83	JANELA BASCULANTE 6 FOLHAS MÓVEIS.	31x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANTO	ALYANCA.	01	1,88		
AL84	JANELA BASCULANTE 8 FOLHAS MÓVEIS.	32x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO TRANSLÚCIDO MINIMORDEAL DE 4 P.M.	GRANTO	ALYANCA.	02	2,06	B	
AL85	JANELA BASCULANTE 4 FOLHAS MÓVEIS.	62x90 / 190	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANTO	ALYANCA.	01	1,658		
AL86	JANELA DE CORREIA, 2 FOLHAS MÓVEIS, BARRERA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO.	55x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANTO	TRINCO PIVAXOR	01	2,10		
AL87	JANELA DE CORREIA, 2 FOLHAS MÓVEIS, 2 FOLHAS FIXAS, BARRERA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO.	32x250 / 110	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANTO	TRINCO PIVAXOR	07	4,98		
AL88	JANELA DE CORREIA, 2 FOLHAS MÓVEIS, BARRERA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO E 02x1 VENEZIANA VERTICAIS.	80x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANTO	TRINCO PIVAXOR	01	2,52	C	
AL89	JANELA DE CORREIA, 2 FOLHAS MÓVEIS, BARRERA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO.	80x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA; VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANTO	TRINCO PIVAXOR	01	2,52		
AL90	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VERTICAL.	80x180	ALUMÍNIO COM PINTURA ELECTROSTÁTICA BRANCA.	-	TRINCO DO TIPO OCLUPADO METÁLICO.	06	1,44		
AL91	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VERTICAL.				FECHADURA DE ENCLAVAMENTO				

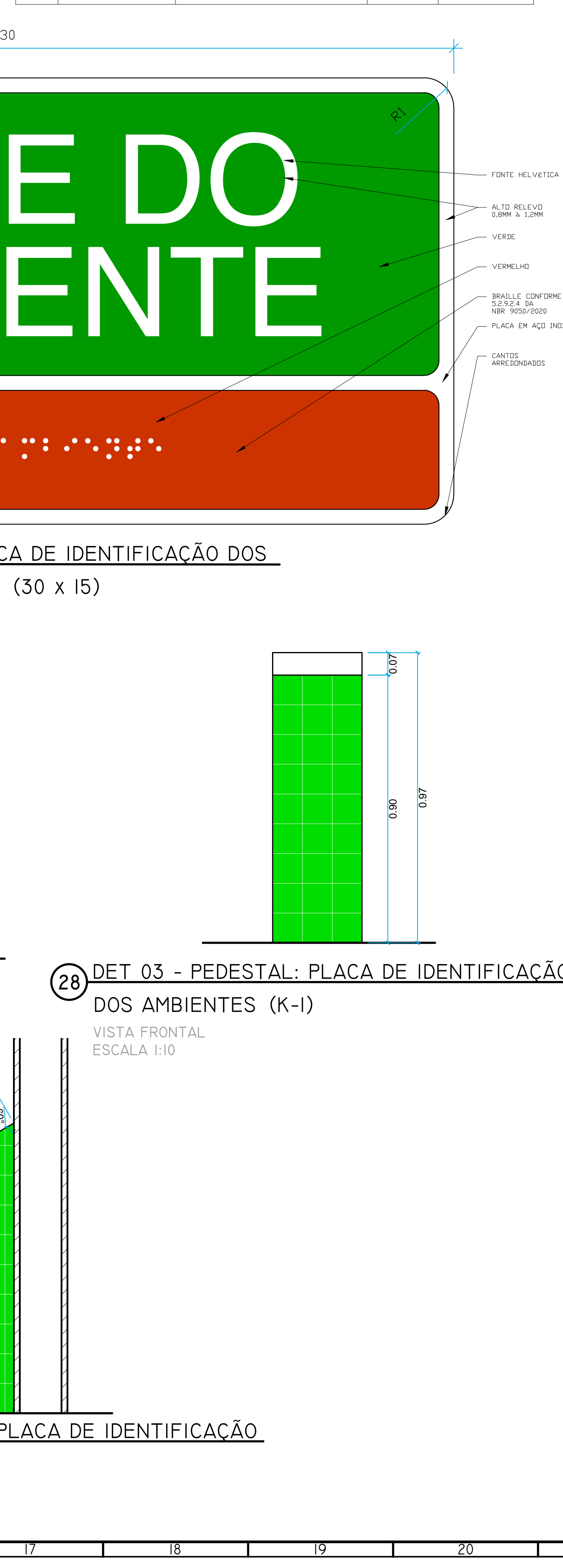
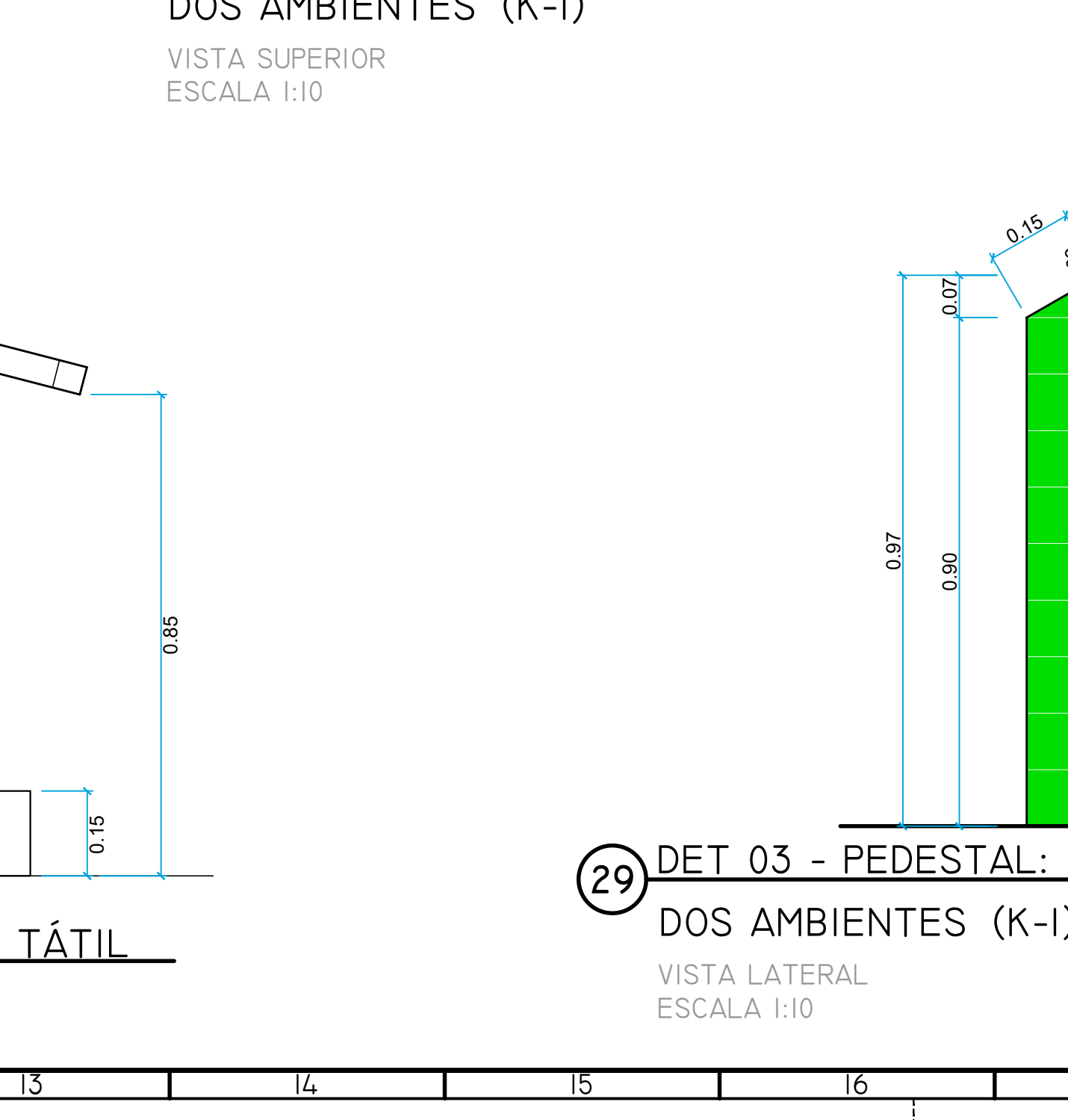
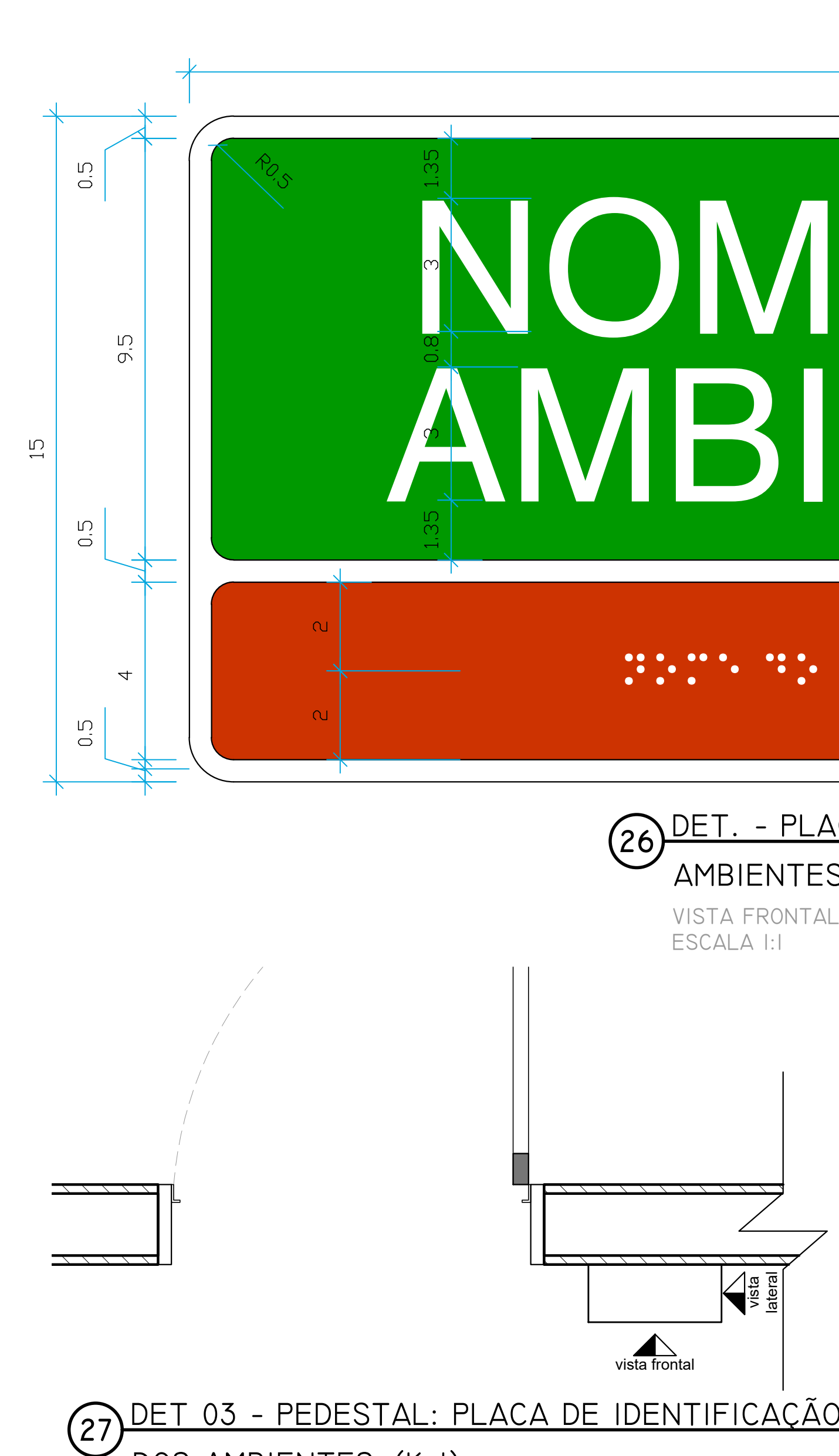
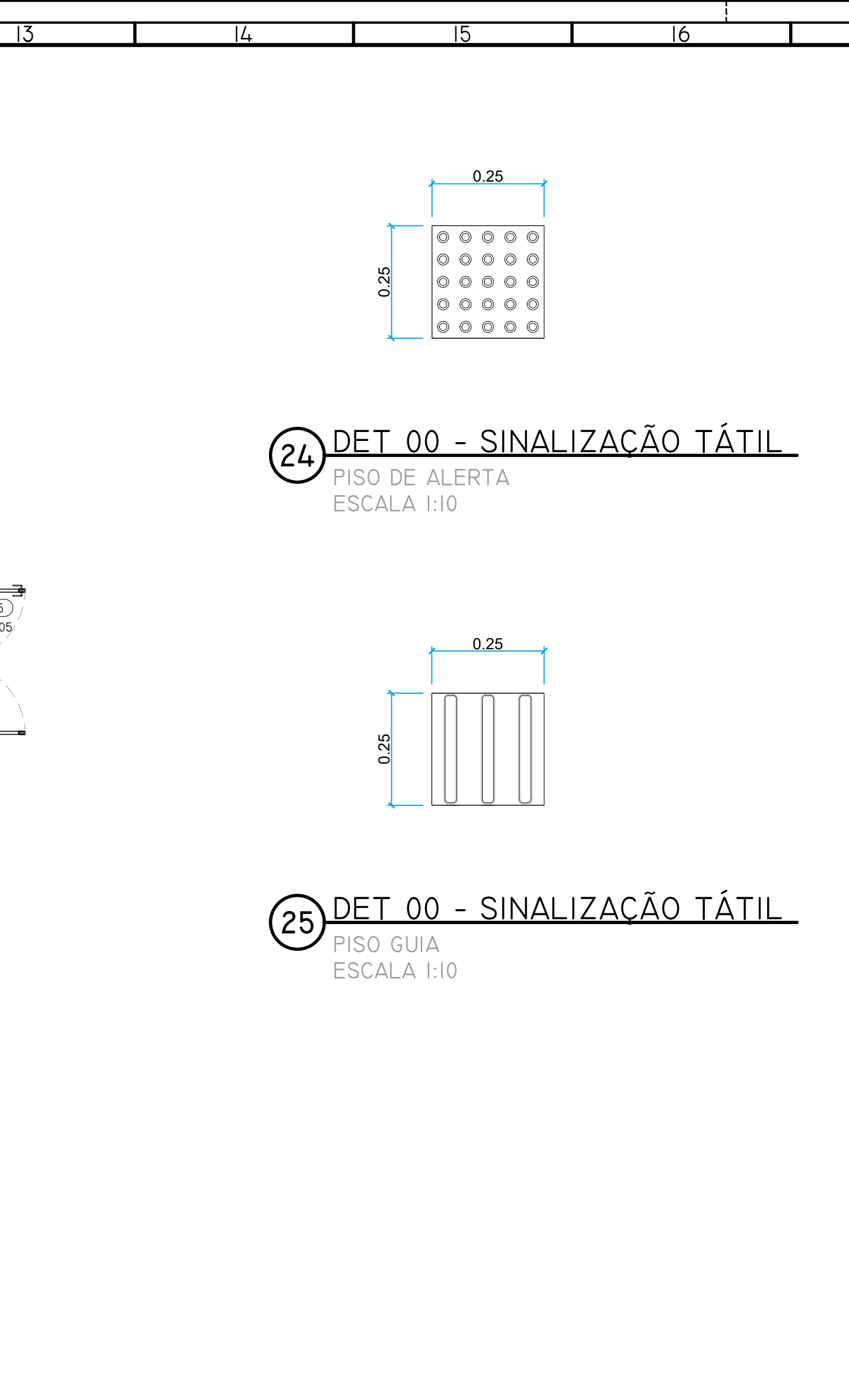
FA02	PORTA DE ARRAB. 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA;	70x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA;	GRANTO	MÉTALICA; MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA;	01	1,67	D
FA03	PORTA DE ARRAB. 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA;	80x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA;	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DORADURA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	06	1,68	D
FA04	PORTA DE ARRAB. 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA;	120x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA;	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INTERIOR NA SEGUNDA FOLHA;	02	2,52	D
FA05	PORTA DE ARRAB. 2 FOLHAS DE VENEZIANA GEA;	162x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA;	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INTERIOR E SUPERIOR NA SEGUNDA FOLHA;	01	3,32	E
FA06	PORTA DE ARRAB. 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA;	172x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA;	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INTERIOR NA SEGUNDA FOLHA;	01	3,55	E
FA07	PORTA DE ARRAB. 1 FOLHA;	80x210	MADERA, PINTURA ESPALTE VERDE FOSCO;	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA E MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; PUXADOR DO TIPO BARRA VERTICAL; METÁLICO; DORADURA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO;	02	1,68	E
FA08	PORTA DE ARRAB. 1 FOLHA;	80x210	MADERA, PINTURA ESPALTE VERDE FOSCO;	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA E MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; PUXADOR TIPO BARRA VERTICAL; METÁLICO; INTERIOR DE INOX RESISTENTE A IMPACTO; MOLA ADESA.	02	1,68	F
FA09	PORTA DE ARRAB. 2 FOLHAS (DODATO) COM BANDEIRA FIA;	180x260	VÍRGIO TEMPERADO 10 MM;	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA; PUXADOR METÁLICO VERTICAL; MOLA HORIZONTAL; INTERIOR SUPERIOR E INFERIOR; DORADURA; PUXADOR METÁLICO;	01	4,68	F
FC01	PORTA DE CORREIR. 1 FOLHA;	80x210	MADERA, PINTURA ESPALTE VERDE FOSCO;	GRANTO	FECHADURA DO TIPO PUXADOR; PUXADOR VERTICAL;	02	1,68	G
PV00	PORTA DE ARRAB DO TIPO VAL E V. 2 FOLHAS;	120x210	MADERA, PINTURA ESPALTE VERDE FOSCO;	GRANTO	DORADURA DO TIPO VAL E V. 2 FOLHAS COM DOBRADURA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO;	01	2,52	G
PT01	PORTA DE ARRAB. 2 FOLHAS GEA;	250x210	AÇO GALVANIZADO ALDÚVICA VERDE;	-	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAGNETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO DE FISO;	01	5,25	G
TH01	PORTA DE ARRAB TIPO TELA MOSQUITERO, 1 FOLHA TELA	80x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-	DORADURA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL;	01	1,68	H
	TELA MOSQUITERO		ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-		03	0,88	H
	TELA MOSQUITERO, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA;	110x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-		01	2,64	H
	TELA MOSQUITERO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA;	330x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-		01	2,64	H
	TELA MOSQUITERO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA;	175x110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-		01	1,93	H
	TELA MOSQUITERO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA;	165x165	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-		01	2,04	H
	TELA MOSQUITERO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA;	200x160	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-		02	3,20	H
TH01	PORTA DE ARRAB TIPO TELA MOSQUITERO, 2 FOLHAS EM TELA	120x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA PULVERIZADA EM FIBRA DE VÍRGIO;	-	DORADURA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL;	01	2,52	I
VF01	VÍRGIO FIA, 1 FOLHA;	76x260	VÍRGIO TEMPERADO TRANSPARENTES 10 MM;	GRANTO	-	02	1,98	I
VF02	VÍRGIO FIA, 1 FOLHA;	95x260	TRANSLÚCIDO 10 MM TEMPERADO	-	-	02	2,67	I
VF03	VÍRGIO FIA, 1 FOLHA;	295x150 / 110	VÍRGIO TEMPERADO TRANSPARENTES 10 MM;	-	-	02	4,43	I

TRANSMISSÃO DE TINTA		
LEGENDA:		
	PAREDES EM ALVENARIA COM 10 CM DE ESPESURA ACABADAS;	
	DIVISÓRIAS E SUPERFÍCIES EM GRANITO;	
	ELEMENTOS EM CONCRETO;	
PRD TPO PORCELANATO (60CM X 60CM) COM ACABAMENTO NATURAL (NA) E BORDA REFINADA, NA COR BEGE; ASSOCIAÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 0,1%, ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA PROTEGIDA PARA ANDARIMES DE ALTO TRAFEGO;		
	FÓRDO DE GESSO TPO SYRINKAL COM PINTURA EM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA; ACABAMENTO DE BORDA COM TABUJA;	
	PINTURA SOBRE LAJE COM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA;	
TELHA PETROLINA TERMOELÁSTICA COM FACE SUPERIOR TRAPEZOIDAL E INFERIOR PLANA APARENTE NA COR BRANCA, COM ESPESURA DA CHAPA DE 5MM EM AMBAS AS FACES, E ESPESURA DO RECHEIO (PRD) DE 50MM;		
	DESENHADA DAS ESQUADRAS	
	LARGURA E ALTURA E PINTURA	
	COTAS DE NÍVEL DO PRD ACABADO EM METROS;	
LINHA DE PROTEÇÃO;		
PRD DO		

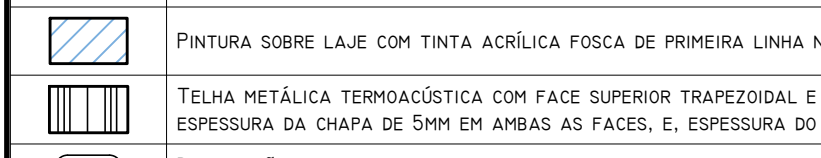
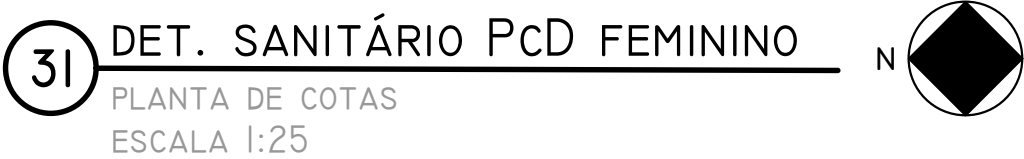
DENOMINAR	
OBSERVAÇÕES:	
01	TODAS AS MEDIDAS DEVERÃO SER CONFERIDAS IN LOCO;
02	TODAS AS COTAS REFEREM-SE À EDIFICAÇÃO COM OS ACABAMENTOS;

03	TODAS AS CORTAS E INDICAÇÃO DE NÍVEIS ESTÃO EM METRO.	
 INSTITUTO FEDERAL Catarinense		M

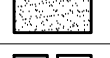
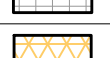
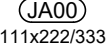
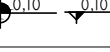
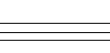
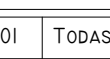
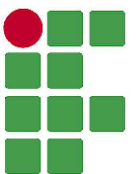
CONTRATAÇÃO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - REITORIA TELEFONE: (47) 3331 7800 ENDEREÇO: RUA DAS MISSÕES, 100 BLUMENAU - SC		RESPONSAVEL PELO VÍDEO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE UNIDADE: CÂMPUS LUZERNA ENDEREÇO DA OBRA: RUA VIGÁRIO FREI JOÃO, 550 LUZERNA - SC	
RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DO PROJETO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO CAUB/R: 645213-9, RRT: 1425810861 PROJETO ARQUITETÔNICO		CONTRATANTE: _____	
CRISTIANE RODARTE VARGAS CAUB/R: 429295, RRT: 143525207, PROJETO URBANÍSTICO		NOME DO PROJETO: ARQUITETÔNICO DO REFEITÓRIO TÍTULO DO DESENHO: PLANTA DE COTAS (COBERTURA) E FACHADAS	
VERIFICADO: OBJETIVO DO PROJETO: EXECUÇÃO AUTORIA DO DESENHO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO CIDADE - UF: LUZERNA - SC DATA: 06/2024	APROVADO: TIPO DO PROJETO: ARQUITETÔNICO ÁREA DO PROJETO (m²): 296,73 REVISÃO Nº: 00 ESCALA: INDICADA NO DESENHO	FOLHA: AR03 REFERÊNCIA: ARO 03/II	
21	22	23	A0

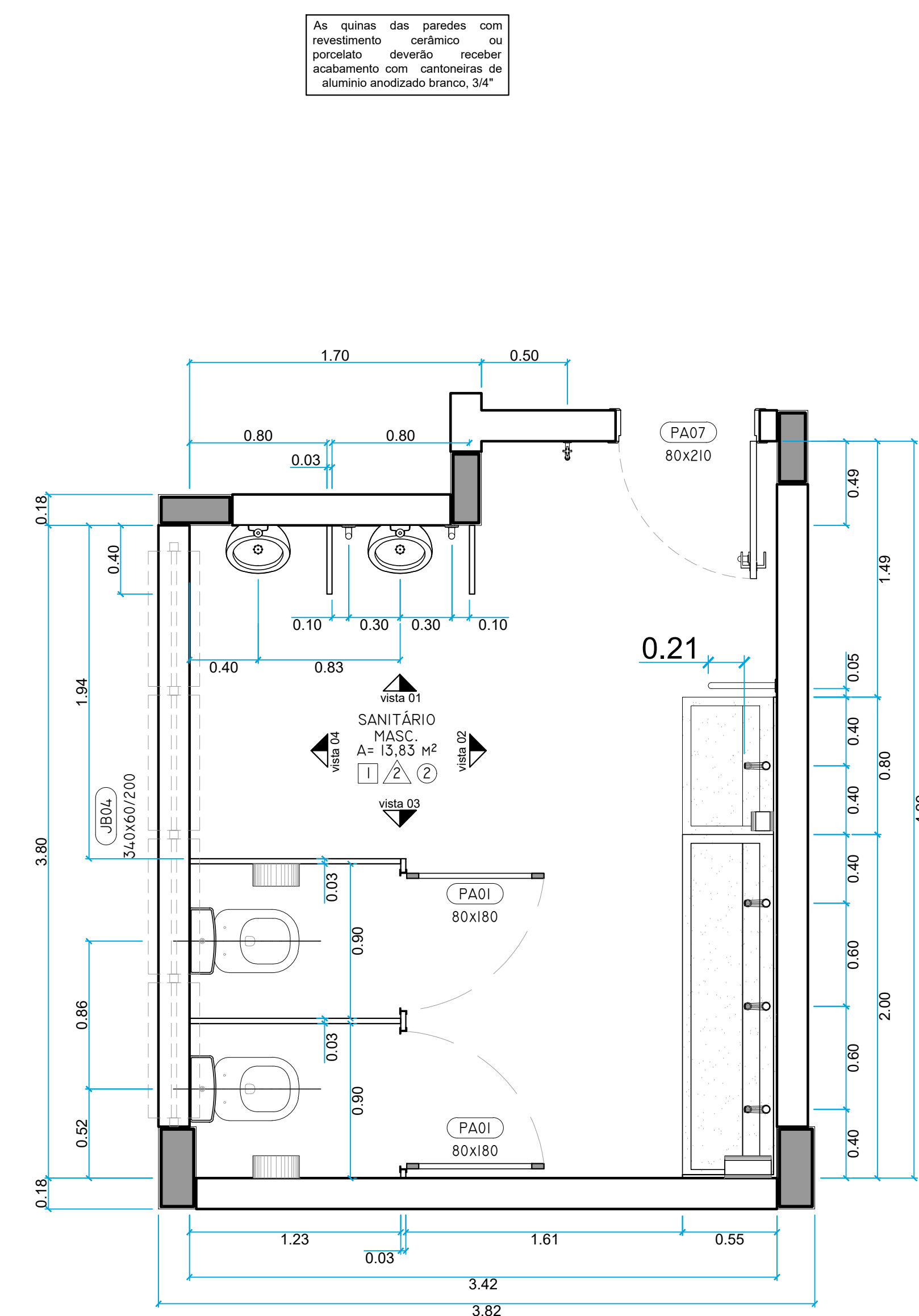


21		22		23		24	
COD	TIPO	DIMEN. LCMX / PONT	MATERIAL / ACABAMENTO	PEIX / SOL	ACIONAMENTO / ACESSÓRIOS	QTD	ÁREA UNID. (M²)
ALB	ALÇAPÃO COM VENEZIANA DE 4 FOLHAS MÓVEIS	60X60 / 7	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	TRINCO	02	0,56
ABR	JANELA BASCULANTE: 2 FOLHAS MÓVEIS	90X60 / 200	ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO TRANSLÚCIDO PRIMEIRO DE 6 CM	GRANTO	ALAVANCA	03	0,56
ABR	JANELA BASCULANTE: 4 FOLHAS MÓVEIS	170X60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO TRANSLÚCIDO INTERMEDIAL DE 6 CM	GRANTO	ALAVANCA	02	1,02
ABR	JANELA BASCULANTE: 6 FOLHAS MÓVEIS	31X60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO LISO DE 6 CM	GRANTO	ALAVANCA	01	1,88
ABR	JANELA BASCULANTE: 8 FOLHAS MÓVEIS	31X60 / 200	ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO TRANSLÚCIDO INTERMEDIAL DE 6 CM	GRANTO	ALAVANCA	02	2,00
ABR	JANELA BASCULANTE: 4 FOLHAS MÓVEIS	162X90 / 190	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO LISO DE 6 CM	GRANTO	ALAVANCA	01	1,58
JCB	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS: BÂNDERA COM 1 FOLHA DE VIDRO FIXO	150X160 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO LISO DE 6 CM	GRANTO	TRINCO PUXADOR	01	2,10
JCB	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS: 2 FOLHAS MÓVEIS: BÂNDERA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	523X150 / 110	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO LISO DE 6 CM	GRANTO	TRINCO PUXADOR	07	4,99
JCB	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS: BÂNDERA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	180X160 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO LISO DE 6 CM	GRANTO	TRINCO PUXADOR	01	2,52
JCB	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS: BÂNDERA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	180X160 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA: VIDRO LISO DE 6 CM	GRANTO	TRINCO PUXADOR	01	2,52
PA20	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	80X180	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	TRINCO DO TIPO LÍNEA-OPCO	06	1,64
PA20	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	70X120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA: PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA	01	1,47
PA20	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	80X120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA: PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA	01	1,68
PA20	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA	102X120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPERDO E PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA: FERROLHO INTERIOR NA SEGUNDA FOLHA	02	2,52
PA20	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA	162X200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPERDO E PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA: FERROLHO INTERIOR NA SEGUNDA FOLHA	01	3,32
PA20	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA	172X200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPERDO E PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA: FERROLHO INTERIOR NA SEGUNDA FOLHA	01	3,53
PA20	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	80X120	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA: PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA	02	1,68
PA20	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	80X120	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA: PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA	02	1,68
PA20	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	80X120	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA: PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA	02	1,68
PA20	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA	180X260	VIDRO TEMPERADO 10 MM	GRANTO	FECHADURA DE ENTRADA, PUXADOR METÁLICO VERTICAL: HOLA BOMBEIRA DE PISO, TRINCO SUPERIOR E INTERIOR, OBRABOAS PROTETORES	01	4,68
PCB	PORTA DE CORRER, 1 FOLHA	80X120	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANTO	FECHADURA DO TIPO PAPAÍO: PUXADOR VERTICAL	02	1,68
PV10	PORTA DE ABRIR DO TIPO V&V: 2 FOLHAS	120X120	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANTO	DOMBRADA DO TIPO V&V: V&V V&V NA DUAS FOLHAS (2537X) CASO, COM V&V DEVERSO DE 10 CM	01	2,52
PT0	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS C&S	250X120	AÇO GALVANIZADO ALDUGIA VERDE	-	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA: PACAMETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA: FERROLHO DE IMPACTO: HOLA AC&S	01	5,25
TH0	TELA MOISTRO, 1 FOLHA	80X120	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA, TELA BRANCA MULTITRATADA EM FIBRA DE VIDRO	-	DOMBRADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO: PUXADOR VERTICAL	01	1,68
TH0	TELA MOISTRO REPOVIL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA:	10X80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA, TELA BRANCA MULTITRATADA EM FIBRA DE VIDRO	-	-	03	0,88
TH0	TELA MOISTRO REPOVIL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA:	33X80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA, TELA BRANCA MULTITRATADA EM FIBRA DE VIDRO	-	-	01	2,64
TH0	TELA MOISTRO REPOVIL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA:	175X110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA, TELA BRANCA MULTITRATADA EM FIBRA DE VIDRO	-	-	01	1,93
TH0	TELA MOISTRO REPOVIL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA:	165X160	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA, TELA BRANCA MULTITRATADA EM FIBRA DE VIDRO	-	-	01	2,64
TH0	TELA MOISTRO REPOVIL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA:	200X160	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA, TELA BRANCA MULTITRATADA EM FIBRA DE VIDRO	-	-	02	3,20
TH0	PORTA DE ABRIR TIPO TELA MOISTRO, 2 FOLHAS EM TELA	120X120	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA, TELA BRANCA MULTITRATADA EM FIBRA DE VIDRO	-	DOMBRADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO: PUXADOR VERTICAL	01	2,52
VF0	VIDRO FIXO, 1 FOLHA	76X260	VIDRO TEMPERADO TRANSPARENT 10 MM	GRANTO	-	02	1,98
VF0	VIDRO FIXO, 1 FOLHA	95X260	VIDRO TEMPERADO TRANSLÚCIDO 10 MM: TIPO BOMBEIRA	GRANTO	-	02	2,47
VF0	VIDRO FIXO, 1 FOLHA	295X150 / 110	VIDRO TEMPERADO TRANSPARENT 10 MM	GRANTO	-	02	4,43
LEGENDA:							
PANEIS DE ALUMINIO COM 18 CM DE ESPESURA ACABADOS:							
DIVIS							

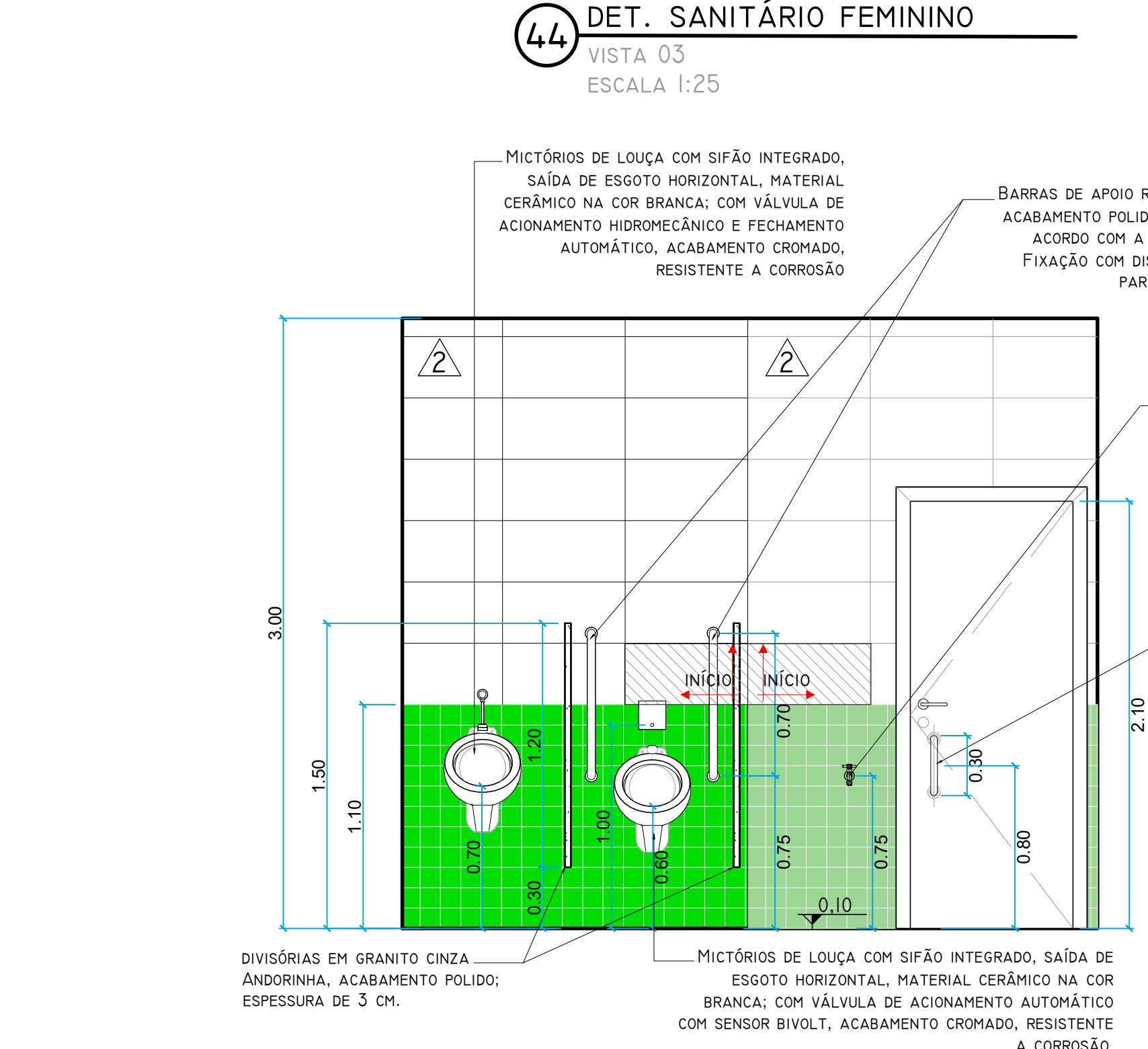


QUADRO DE ESQUADRIAS								
COD	TIPO	DIMEN. (CM) LARGO X ALT.	MATERIAL / ACABAMENTO	FERT./ SOL.	ACIONAMENTO ACESSÓRIOS	QTD	ÁREA (M²)	
AJ00	ALÇARÃO (COM MEZCLA DE CEA).	60x60 x 9	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA.	-	TRINCO	02	0,36	
J801	PORTA DE BARRA, 2 FOLHAS MÔVENS.	70x60 / 200	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO TRANSLÚCIDO MINHOIRELA DE 4 MM.	GRANTADO	ALAVANCA	03	0,54	
J802	PORTA BANCOTELE + 2 FOLHAS MÔVENS.	170x60 / 200	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO TRANSLÚCIDO MINHOIRELA DE 4 MM.	GRANTADO	ALAVANCA	02	0,02	
J803	PORTA BANCOTELE + 6 FOLHAS MÔVENS.	316x60 / 200	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO LÍDO DE 4 MM.	GRANTADO	ALAVANCA	01	0,88	
J804	PORTA BANCOTELE + 8 FOLHAS MÔVENS.	50x60 / 200	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO TRANSLÚCIDO MINHOIRELA DE 4 MM.	GRANTADO	AUTOMÁTICO	02	2,00	
J805	PORTA BANCOTELE + 4 FOLHAS MÔVENS.	162x90 / 190	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO LÍDO DE 4 MM.	GRANTADO	ALAVANCA	01	1,00	
JC01	JANELA DE CORREIA, 2 FOLHAS MÔVENS; BANCOTELE + 2 FOLHAS DE VÍDRO FÍXO.	50x60 / 120	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO LÍDO DE 4 MM.	GRANTADO	TRINCO FUJADOR	01	2,10	
JC02	JANELA DE CORREIA, 2 FOLHAS MÔVENS; 2 FOLHAS FIAS; BANCOTELE + 2 FOLHAS MÔVENS; BANCOTELE + 2 FOLHAS DE VÍDRO FÍXO.	332x95 / 110	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO LÍDO DE 4 MM.	GRANTADO	TRINCO FUJADOR	07	4,98	
JC03	2 JANELAS MÔVES; BANCOTELE + 2 FOLHAS DE VÍDRO FÍXO E 2 UNIDADES VENTILADAS.	80x160 / 120	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO LÍDO DE 4 MM.	GRANTADO	TRINCO FUJADOR	01	2,52	
JC04	JANELA DE CORREIA, 2 FOLHAS MÔVENS; BANCOTELE + 2 FOLHAS DE VÍDRO FÍXO.	180x60 / 120	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. VÍDRO LÍDO DE 4 MM.	GRANTADO	TRINCO FUJADOR	01	2,52	
PA01	PORTA DE BARRA, 1 FOLHA DE VENEZIENA VENTILADA.	80x180	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA.	-	TRINCO DO TIPO LIVRE-OUFADO METÁLICO.	06	1,16	
PA02	PORTA DE BARRA, 1 FOLHA DE VENEZIENA VENTILADA.	70x120	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA.	01	1,47	
PA03	PORTA DE BARRA, 1 FOLHA DE VENEZIENA VENTILADA.	80x180	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO.	04	1,68	
PA04	PORTA DE BARRA, 2 FOLHAS DE VENEZIENA VENTILADAS.	120x120	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR NA SEGUNDA FOLHA.	02	2,52	
PA05	PORTA DE BARRA, 2 FOLHAS DE VENEZIENA CESA.	163x205	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR E SUPERIOR NA SEGUNDA FOLHA.	01	3,32	
PA06	PORTA DE BARRA, 2 FOLHAS DE VENEZIENA VENTILADA.	172x205	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR NA SEGUNDA FOLHA.	01	3,53	
PA07	PORTA DE BARRA, 1 FOLHA DE VENEZIENA VENTILADA.	80x120	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. ESPALTE VERDE FOCCO.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA E MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FUJADOR TIPO BARRA MÔVENS; INFERIOR EM NOA RESISTENTE A IMPACTO; MOLLA ABERTA.	02	1,68	
PA08	PORTA DE BARRA, 1 FOLHA DE VENEZIENA VENTILADA.	80x120	ALUMÍNIO COM PONTA ELÉSTICA BRANCA. ESPALTE VERDE FOCCO.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA E MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FUJADOR TIPO BARRA MÔVENS; INFERIOR EM NOA RESISTENTE A IMPACTO; MOLLA ABERTA.	02	1,68	
PA09	PORTA DE BARRA, 2 FOLHAS DE VENEZIENA VENTILADA.	180x260	VÍDRO TEMPERADO 10 MM.	GRANTADO	FECHADURA DE ENTRADA; FUJADOR METÁLICO; FUJADOR TIPO BARRA MÔVENS; INFERIOR E SUPERIOR; DORADADAS DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO.	01	4,68	
PC01	PORTA DE CORREIA, 1 FOLHA.	80x120	MADERA, PINTURA ESPALTE VERDE FOCCO.	GRANTADO	FECHADURA DO TIPO PARAFUSO; FUJADOR VERTICAL.	02	0,68	
PV01	PORTA DE BARRA DO TIPO VELA E VEM, 2 FOLHAS.	120x120	MADERA, PINTURA ESPALTE VERDE FOCCO.	GRANTADO	DORADADA DE TIPO VELA E VEM; VÍDROS NAS DUAS FOLHAS EXTERIORES, COM UM TEMPERADO DE 10 MM.	02	2,52	
FT01	PORTÃO DE BARRA, 2 FOLHAS CESSAS.	250x260	AO3 GALVANIZADO ALÓUDICA VERDE.	-	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAGNETO DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO DO TIPO FÍXO.	01	5,25	
TH01	PORTA DE ARRABO TIPO TELA INSULTEIRO, 1 FOLHA TELA.	80x120	ALUMÍNIO, PONTA-BRANCA ELÉSTICA; TELA BRANCA; HILPETEIRA EN FIBRA DE VIDRO.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	01	0,68
TH02	TELHA INSULTEIRO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA.	100x80	ALUMÍNIO, PONTA-BRANCA ELÉSTICA; TELA BRANCA; HILPETEIRA EN FIBRA DE VIDRO.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	03	0,88
TH03	TELHA INSULTEIRO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA.	33x80	ALUMÍNIO, PONTA-BRANCA ELÉSTICA; TELA BRANCA; HILPETEIRA EN FIBRA DE VIDRO.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	01	2,64
TH04	TELHA INSULTEIRO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA.	17x110	ALUMÍNIO, PONTA-BRANCA ELÉSTICA; TELA BRANCA; HILPETEIRA EN FIBRA DE VIDRO.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	01	1,93
TH05	TELHA INSULTEIRO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA.	165x160	ALUMÍNIO, PONTA-BRANCA ELÉSTICA; TELA BRANCA; HILPETEIRA EN FIBRA DE VIDRO.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	01	2,64
TH06	TELHA INSULTEIRO RENOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA.	200x160	ALUMÍNIO, PONTA-BRANCA ELÉSTICA; TELA BRANCA; HILPETEIRA EN FIBRA DE VIDRO.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	02	3,20
TH07	PORTA DE ARRABO TIPO TELA INSULTEIRO, 2 FOLHAS EM TELAS.	120x120	ALUMÍNIO, PONTA-BRANCA ELÉSTICA; TELA BRANCA; HILPETEIRA EN FIBRA DE VIDRO.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	01	2,52
VF01	VÍDRO VÍDRO, 1 FOLHA.	76x260	VÍDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 MM.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	02	0,98
VF02	VÍDRO VÍDRO, 1 FOLHA.	95x260	VÍDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 MM. PUNI BROSAL.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	02	2,47
VF03	VÍDRO VÍDRO, 1 FOLHA.	205x510	VÍDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 MM.	GRANTADO	-	DORADADA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; FUJADOR VERTICAL.	02	6,26

LEGENDA:  PAINÉIS EM ALVENARIA COM 10 CM DE ESPESURA ACABADOS;  DIVISÓRIAS E SUPERFÍCIES EM GRANITO;  ELEMENTOS EM CONCRETO;  PISO TIPO PORCELANATO (60CM X 60CM) COM ACABAMENTO NATURAL (NA) E BORDA RETIFICADA, COM REDE: ABSORÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 0,7%, ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA INDICADO PARA AMBIENTES DE ALTO TRÁFEGO;  FORMA DE DEITO TIPO NATURAL, COM PINTURA EM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA EM COR BRANCA, ACABAMENTO DE BORDA COM FAIXA;  PINTURA SOBRE LAJE COM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA EM COR BRANCA;  TELA PLÁSTICA TERMOLÁSTICA COM FACE SUPERIOR TRAPEZOIDAL E INFERIOR PLANA APARENTE NA COR BRANCA, COM ESPESURA DA CHAPA DE 5MM EM AMBAS AS FACES, E ESPESURA DO RECHEIO (PFR) DE 50MM;  DESIGNAÇÃO DAS ESQUADRIAS: LÂMINAS / ALUSTINA / FITORIAL;  COTAS DE NÍVEL DO PISO ACABADO EM METROS;  LINHA DE PROJEÇÃO;  DEMOLIR	
OBSERVAÇÕES:	
01) TODAS AS MEDIDAS DEVERÃO SER CONFERIDAS EM LOCO; 02) TODAS AS COTAS REFERIR-SE-ÃO À EDIFICAÇÃO COM OS ACABAMENTOS; 03) TODAS AS COTAS E INDICAÇÃO DE NÍVEL ESTÃO EM METROS.	
 INSTITUTO FEDERAL Catarinense	
CONTRATADA INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE – REITORIA TELEFONE: (47) 3331 7800 ENDEREÇO: RUA DAS MISSÕES, 100 BLUMENAU - SC	RESPONSÁVEL PELO IMÓVEL: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE ENDEREÇO: CÂMPUS LUZERNA ENDEREÇO DA OBRA: RUA VIGÁRIO FREI JOÃO, 550 LUZERNA - SC
RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DO PROJETO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO CAU/BR: A6323-A-04; R1333889; PROJETO ARQUITETÔNICO CRISTIANE RODARTE VARGAS CAU/BR: A29295; R13342507; PROJETO URBANÍSTICO	CONTRATANTE: ARQUITETO DO REFEITÓRIO
NOME DO PROJETO: PLANTA PAG. DE FORRO E DETS. SANITÁRIOS PcD	
VERIFICADO: OBJETIVO DO PROJETO: EXECUÇÃO AUTORIA DO DESENHO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO CIDADE - UF: LUZERNA - SC DATA: 06/2024	APROVADO: TÍTULO DO DESENHO: ARQUITETO DO REFEITÓRIO TIPO DE PROJETO: ARQUITETÔNICO ÁREA DO PROJETO (m²): 296,73 REVISÃO Nº: 00 ESCALA: INDICADA NO DESENHO
FOLHA: AR05 REFERÊNCIA: ARQ. 05/11	

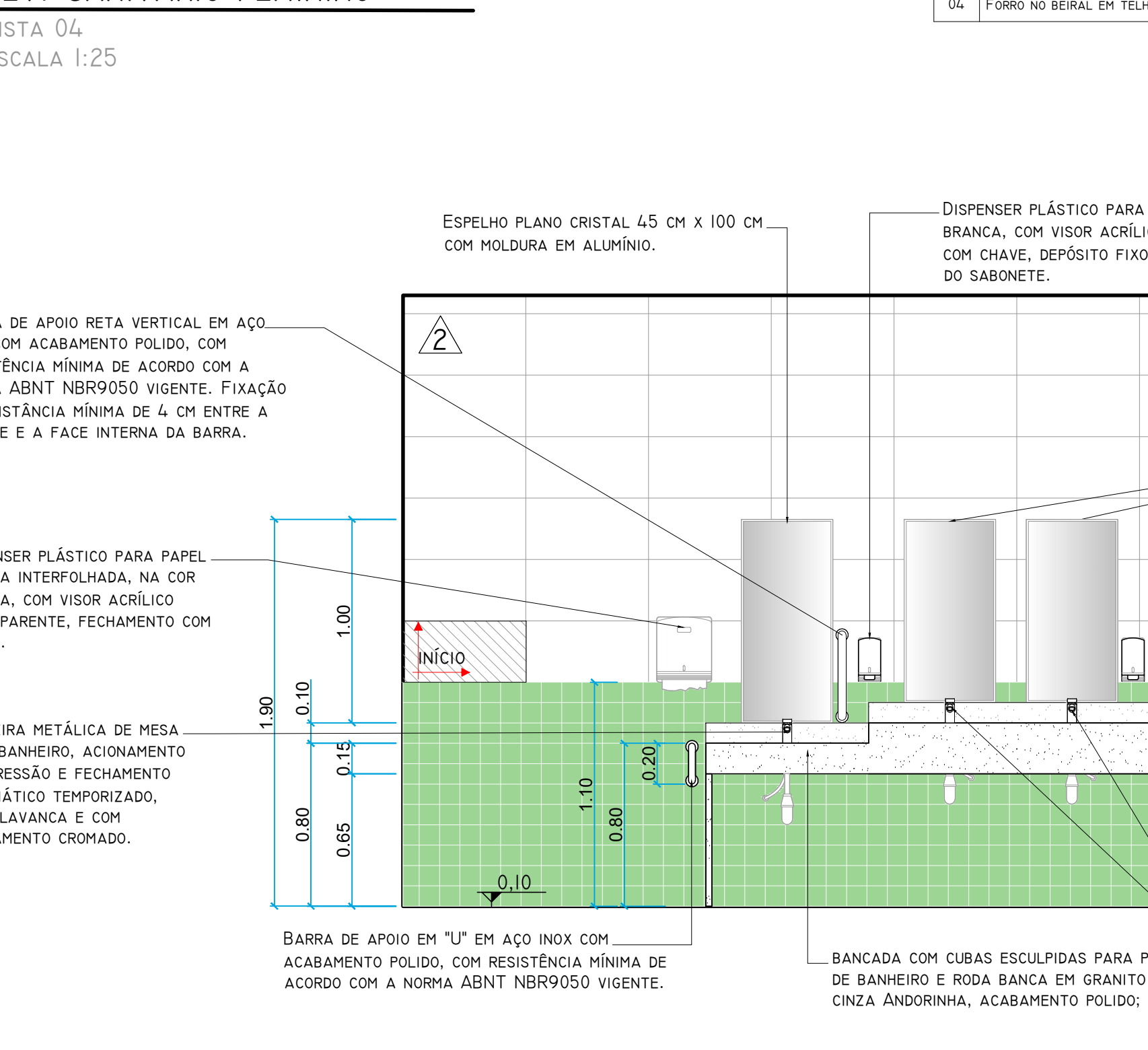


46 DET. SANITÁRIO MASCULINO
PLANTA DE COTAS
ESCALA 1:25

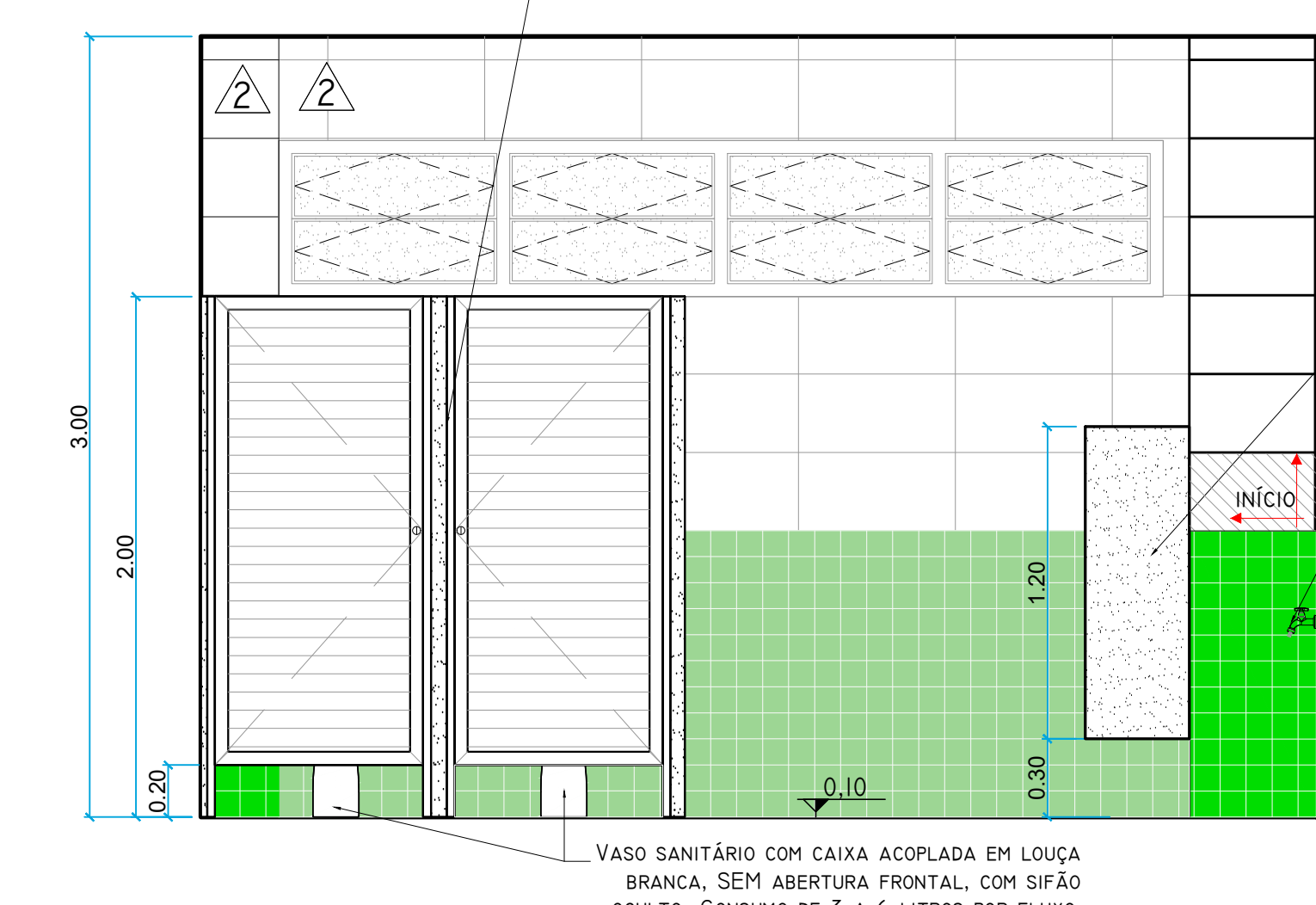


44 DET. SANITÁRIO FEMININO
VISTA 03
ESCALA 1:25

47 DET. SANITÁRIO MASCULINO
VISTA 01
ESCALA 1:25

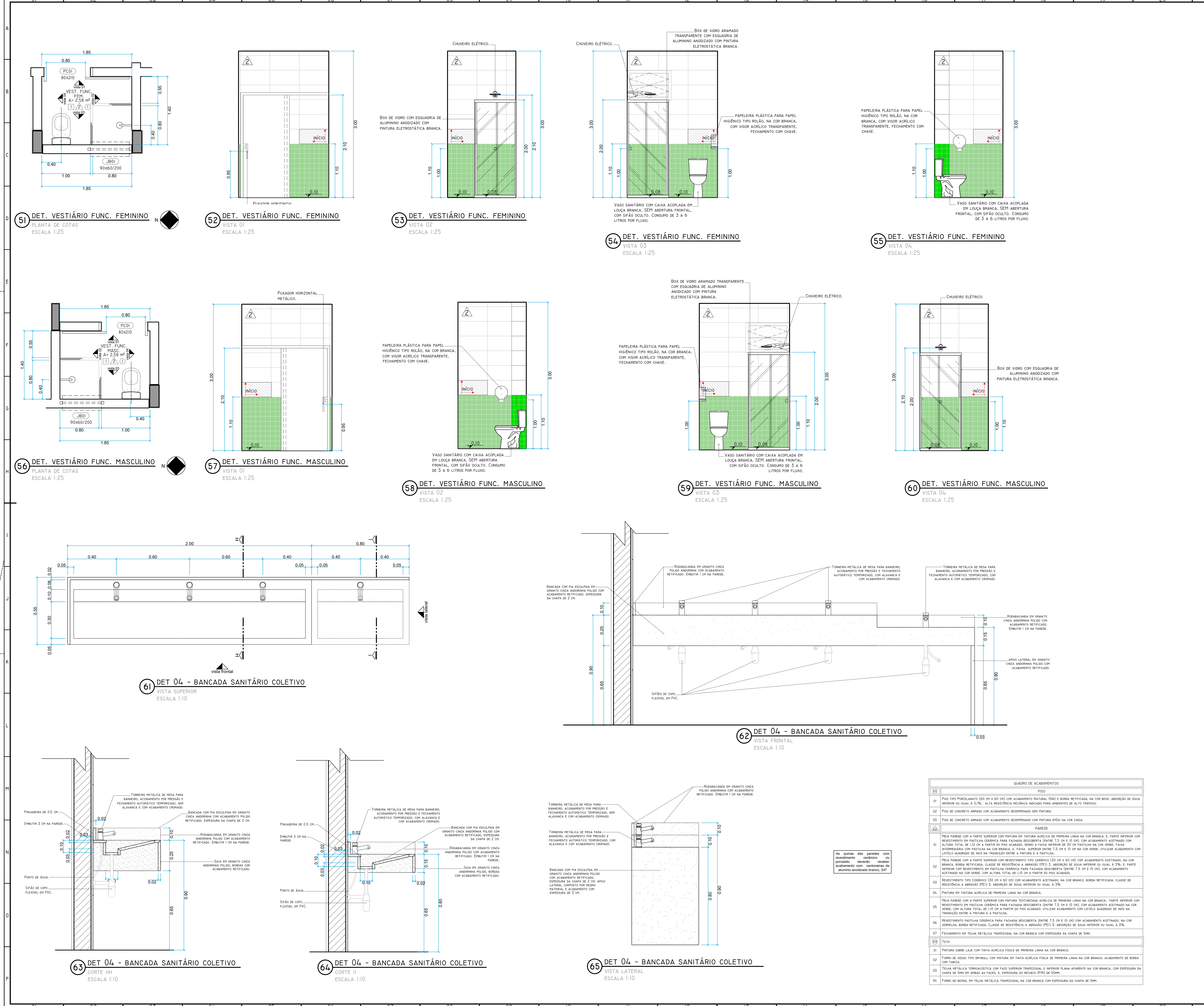


48 DET. SANITÁRIO MASCULINO
VISTA 02
ESCALA 1:25



50 DET. SANITÁRIO MASCULINO
VISTA 04
ESCALA 1:25

06/2024	INDICADA NO DESENHO		ARQ 06/II
21	22	23	A0



COD	TIPO	DIMEN. (CM) LxA / P.E.T.	MATERIAL / ACABAMENTO	PEIT. / SOL.	ACIONAMENTO / ACESSÓRIOS	QTD.	ÁREA UNID. (M ²)
AL01	ALCÃO COM VENEZIANA CEGA	60x60 / -	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	TRINCO	02	0,36
JB01	JANELA BASCULANTE 2 FOLHAS MÓVEIS	90x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO TRANSLÚCIDO MINERAL DE 4 P.M.	GRANITO	ALAVANCA	03	0,54
JB02	JANELA BASCULANTE 4 FOLHAS MÓVEIS	170x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO TRANSLÚCIDO MINERAL DE 4 P.M.	GRANITO	ALAVANCA	02	1,02
JB03	JANELA BASCULANTE 6 FOLHAS MÓVEIS	316x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANITO	ALAVANCA	01	1,86
JB04	JANELA BASCULANTE 8 FOLHAS MÓVEIS	366x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANITO	ALAVANCA	02	2,04
JB05	JANELA BASCULANTE 4 FOLHAS MÓVEIS	162x90 / 190	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANITO	ALAVANCA	01	1,458
JC01	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO	50x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2,10
JC02	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO	332x150 / 110	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	07	4,98
JC03	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO E UMA VENEZIANA VENTILADA	80x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2,52
JC04	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDRO FIXO	80x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA VÍDRO LISO DE 4 P.M.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2,52
FA01	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	80x180	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	TRINCO DO TIPO LÍNEA-OUFADO METÁLICO	06	1,44
FA02	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	70x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	01	1,47
FA03	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA	80x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	06	1,68
FA04	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA	120x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA COM SUPORTE E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR E SUPERIOR NA SEGUNDA FOLHA	02	2,52
FA05	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA	162x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	FECHADURA DE ENTRADA COM SUPORTE E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR E SUPERIOR NA SEGUNDA FOLHA	01	3,32
FA06	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS DE VENEZIANA VENTILADA	172x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA COM SUPORTE E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR NA SEGUNDA FOLHA	01	3,53
FA07	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; PUXADOR DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	02	1,68
FA08	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; PUXADOR DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	02	1,68
FA09	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS (BRASO) COM BANDEIRA FIXA	180x260	VÍDRO TEMPERADO 10 P.M.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; PUXADOR DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	01	4,68
PC01	PORTA DE CORRER, 1 FOLHA	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANITO	FECHADURA DO TIPO PUXADOR METÁLICO	02	1,68
PV01	PORTA DE ABRIR DO TIPO VAI E VEM, 2 FOLHAS	120x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANITO	DOBRADILHA DO TIPO VAI E VEM; VÍDRO NAS DUAS FOLHAS (EXATO) CASO, COM VÍDRO TEMPERADO DE 10 P.M.	01	2,52
PT01	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS CEGAS	250x210	AÇO GALVANIZADO ALGODADA VERDE	-	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO DE PISO	01	5,25
TH01	PORTA DE ABRIR TIPO TELA MOSQUETEIRO, 1 FOLHA TELA	80x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDRO	-	DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL	01	1,68
TH02	REMOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	110x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDRO	-	-	03	0,88
TH03	REMOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	330x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDRO	-	-	01	2,64
TH04	REMOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	175x110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDRO	-	-	01	1,93
TH05	REMOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	165x110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDRO	-	-	01	2,64
TH06	REMOVEL, CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	200x160	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDRO	-	-	02	3,20
TH07	PORTA DE ABRIR TIPO TELA MOSQUETEIRO, 2 FOLHAS EM TELA	120x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDRO	-	DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL	01	2,52
VF01	VÍDRO FIXO, 1 FOLHA	75x260	VÍDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 P.M.	GRANITO	-	02	1,98
VF02	VÍDRO FIXO, 1 FOLHA	95x260	VÍDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 P.M. TIPO P.M. BOREAL	-	-	02	2,47
VF03	VÍDRO FIXO, 1 FOLHA	295x150 / 110	VÍDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 P.M.	-	-	02	4,43

LEGENDA:

— PAREDES EM ALVENARIA COM 13 CM DE ESPESURA ACABADAS;

— DIVISÓRIAS E SUPERFÍCIES EM GRANITO;

ELEMENTOS EM CONCRETO:

— PISO TIPO PORCELANATO (60CM X 60CM) COM ACABAMENTO NATURAL (N3) E BORDA RETIFICADA, NA COR BEGE; ABSORÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 0,1%; ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA INDICADO PARA AMBIENTES DE ALTO TRÁFEGO;

— PISO DE CONCRETO ARMADO COM ACABAMENTO DESEMPENHADO SEM PINTURA;

— PISO DE CONCRETO ARMADO COM ACABAMENTO DESEMPENHADO SEM PINTURA;

— PINTURA SOBRE LAJE COM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA;

— APÓIO LATERAL EM GRANITO CINZA ANDORRINA POLIDO COM ACABAMENTO RETIFICADO;

— TELA METÁLICA TERMOACÚSTICA COM FACE SUPERIOR TRAPEZOIDAL E INFERIOR PLANA APARENTE NA COR BRANCA, COM ESPESURA DA CHAPA DE 5MM EM AMBAS AS FACES, E ESPESURA DO RECHEIO (PIR) DE 50MM;

— CORTES DE NÍVEL DO PISO ACABADO EM METRO;

— LINHA DE PROJEÇÃO;

— DETOUR

OBSERVAÇÕES:

01. TODAS AS MEDIDAS DEVERÃO SER CONFIRMADAS EM LOCO;

02. TODAS AS COTAS REFEREM-SE À EDIFICAÇÃO COM OS ACABAMENTOS;

03. TODAS AS COTAS E INDICAÇÃO DE NÍVEL ESTÃO EM METRO.

INSTITUTO FEDERAL
Catarinense

CONTRATADA: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - REITORIA
(47) 3331 7800
ENDEREÇO: RUA DAS MISSÕES, 100
BLUMENAU - SC

RESPONSÁVEL PELO MÓVEL: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE
UNIDADE: CAMPUS LUZERNA
ENDEREÇO DA OBRA: RUA VIGÁRIO FREI JOÃO, 550
LUZERNA - SC

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DO PROJETO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO
CAUBR: 46523-9; RRT: 14333081; PROJETO ARQUITETÔNICO

CRISTIANE RODARTE VARGAS
CAUBR: 429935; RRT: 14343207; PROJETO URBANÍSTICO

NOME DO PROJETO: ARQUITETÔNICO DO REFEITÓRIO

DET. VESTIÁRIO FUNCIONÁRIOS E BANCADAS EM GRANITO

VERIFICADO: APROVADO: FOLHA:

OBJETIVO DO PROJETO: EXECUÇÃO

AUTORIA DO DESENHO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO

CIDADE - UF: LUZERNA - SC

DATA: 06/2024

TIPO DE PROJETO: ARQUITETÔNICO

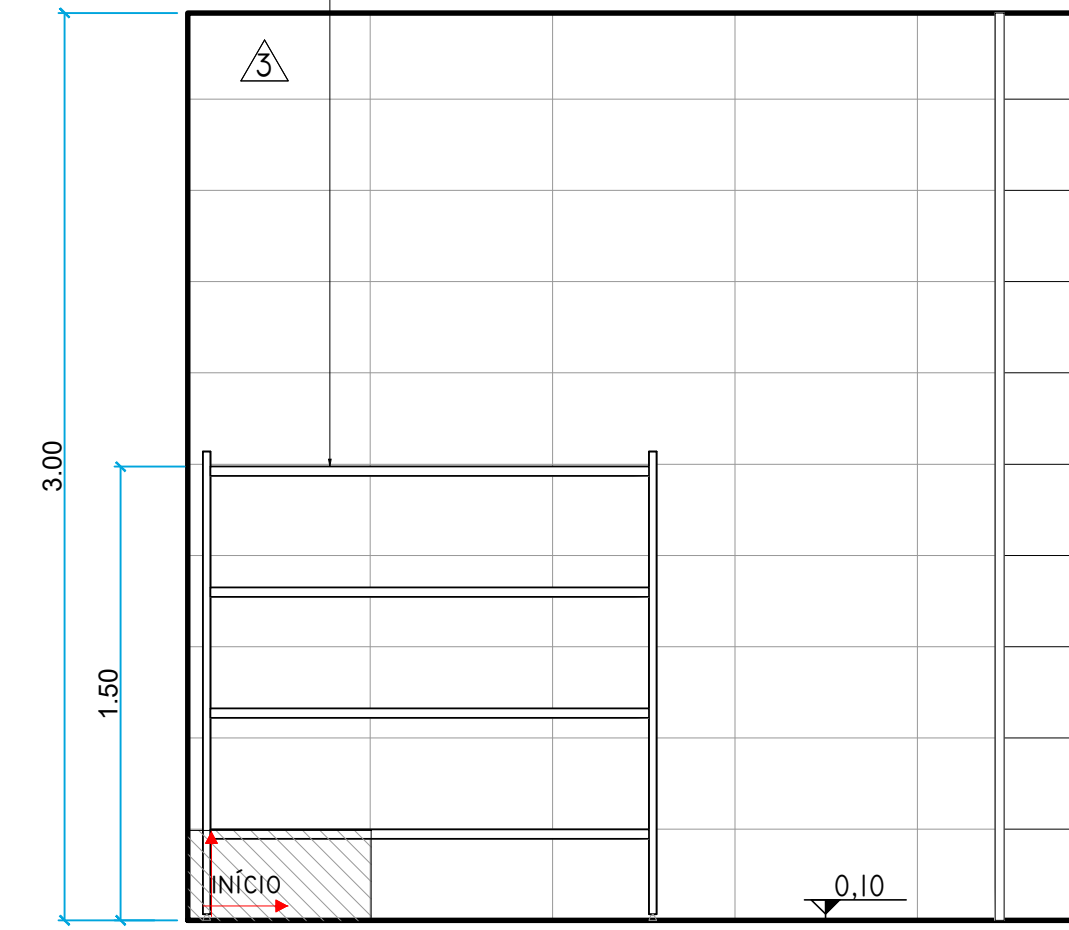
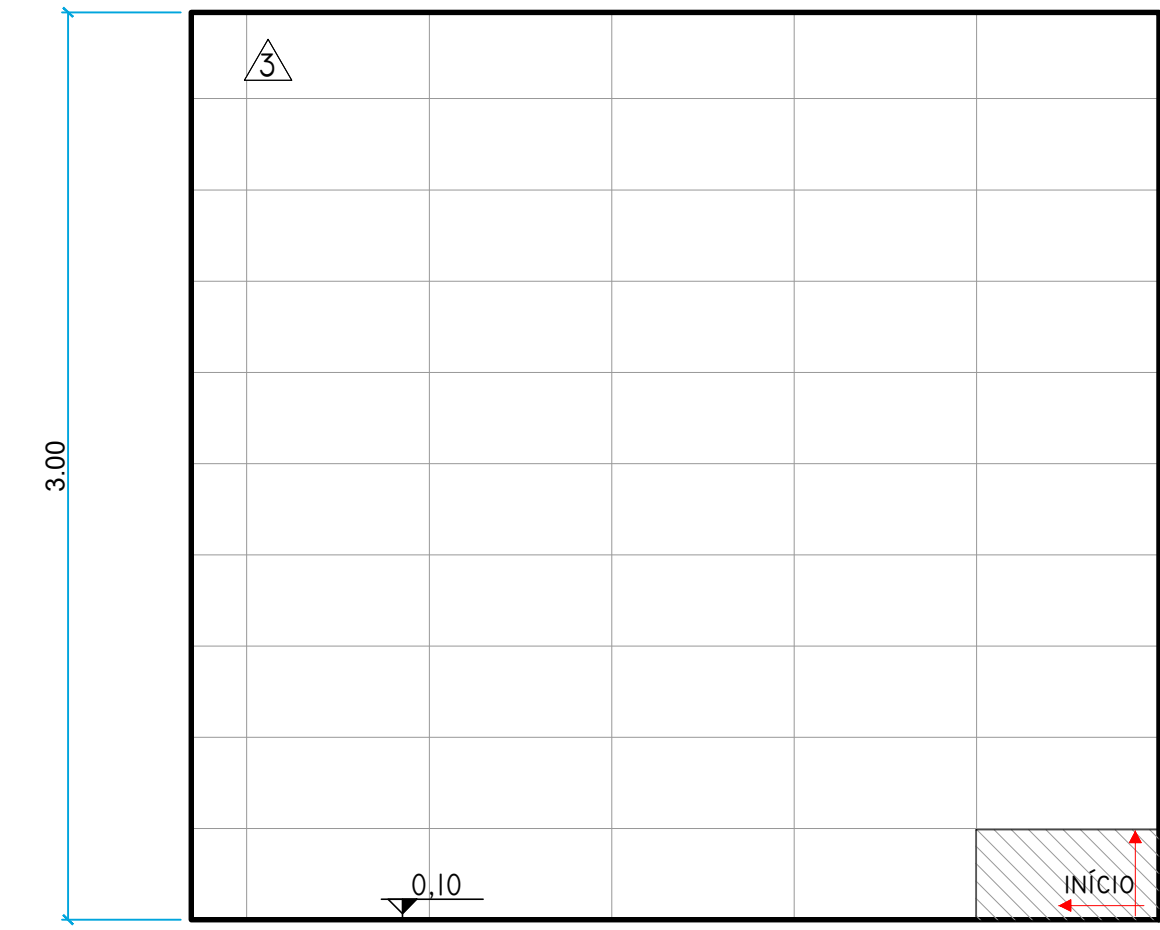
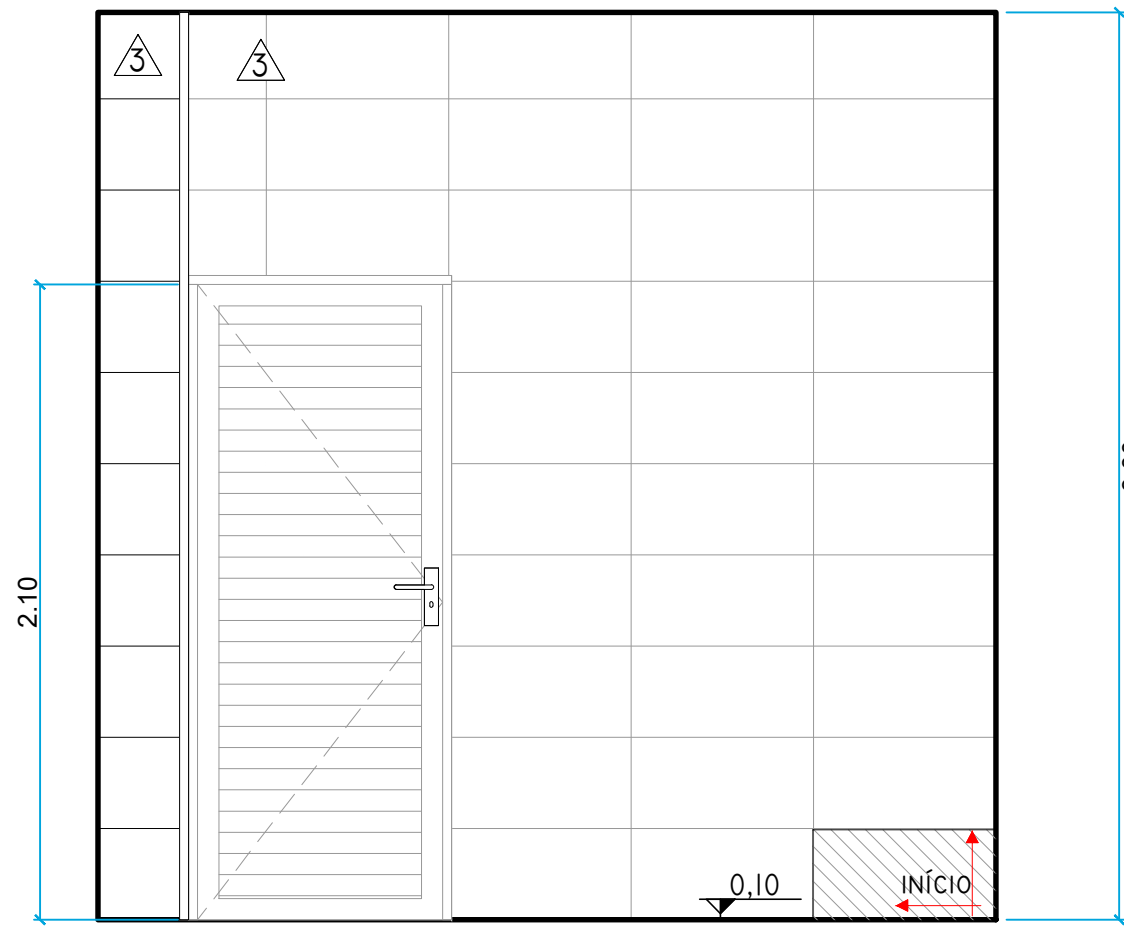
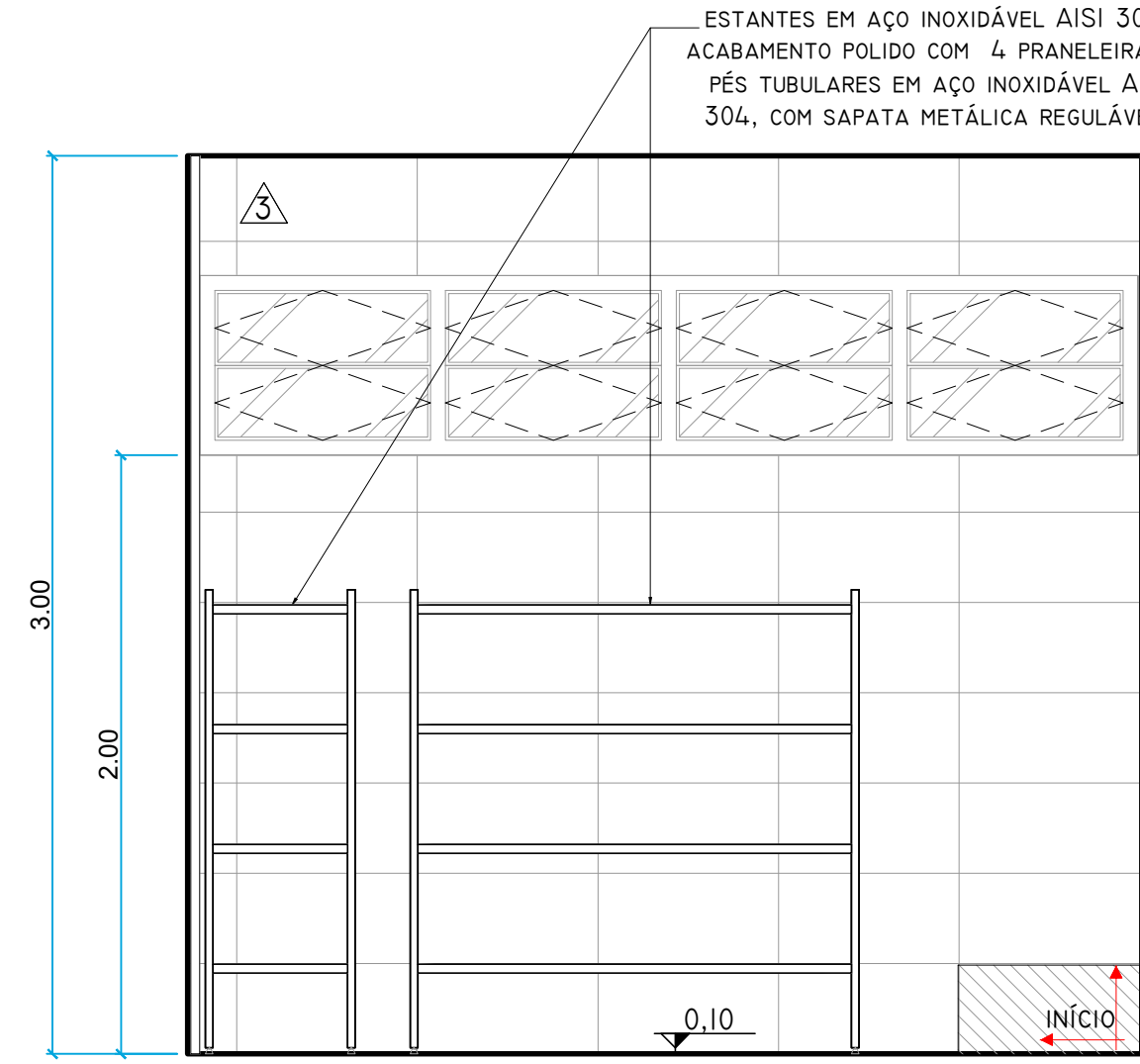
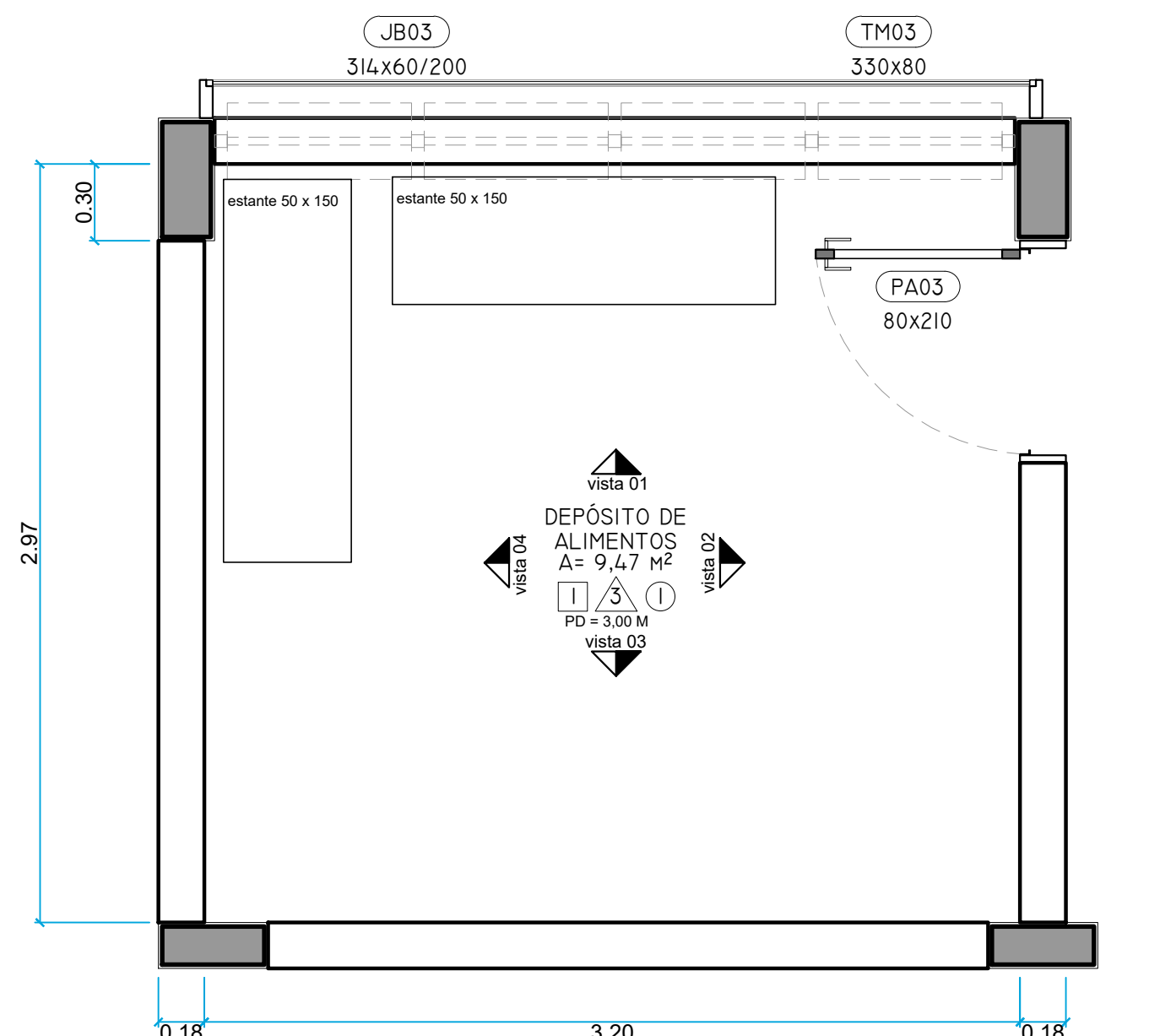
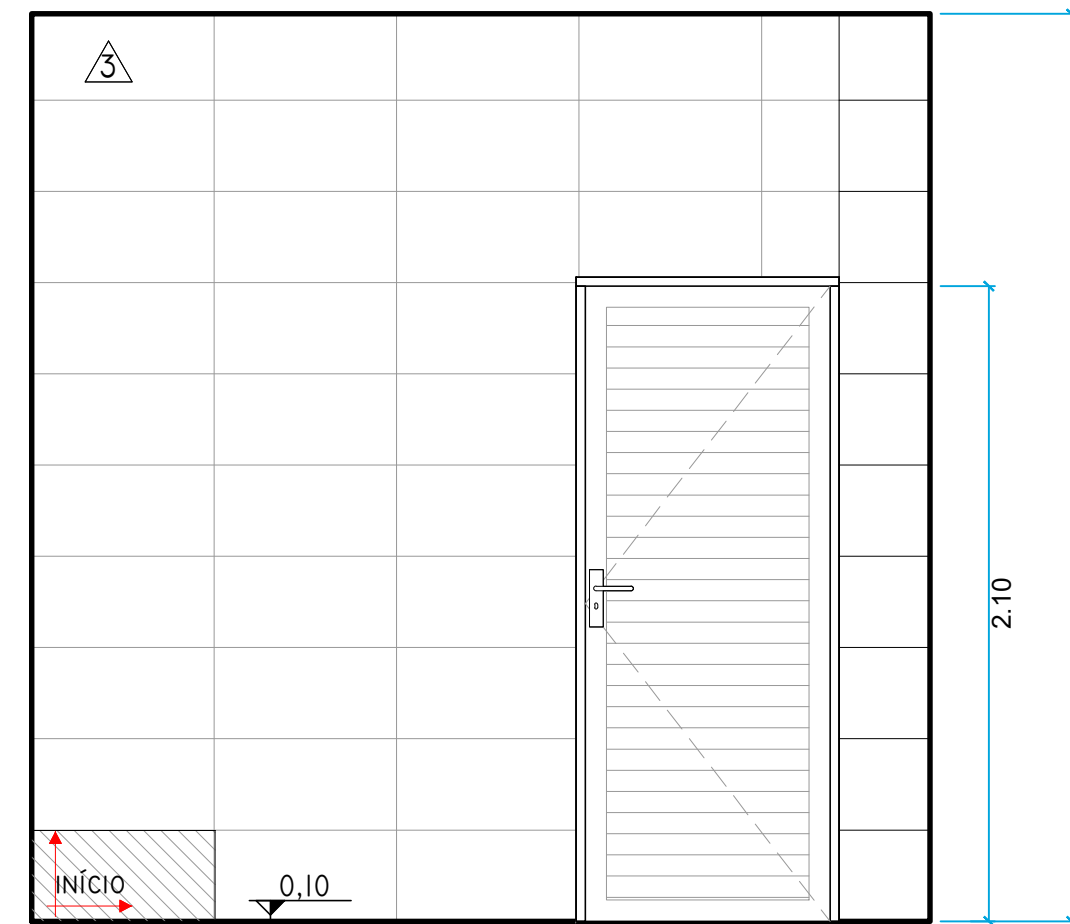
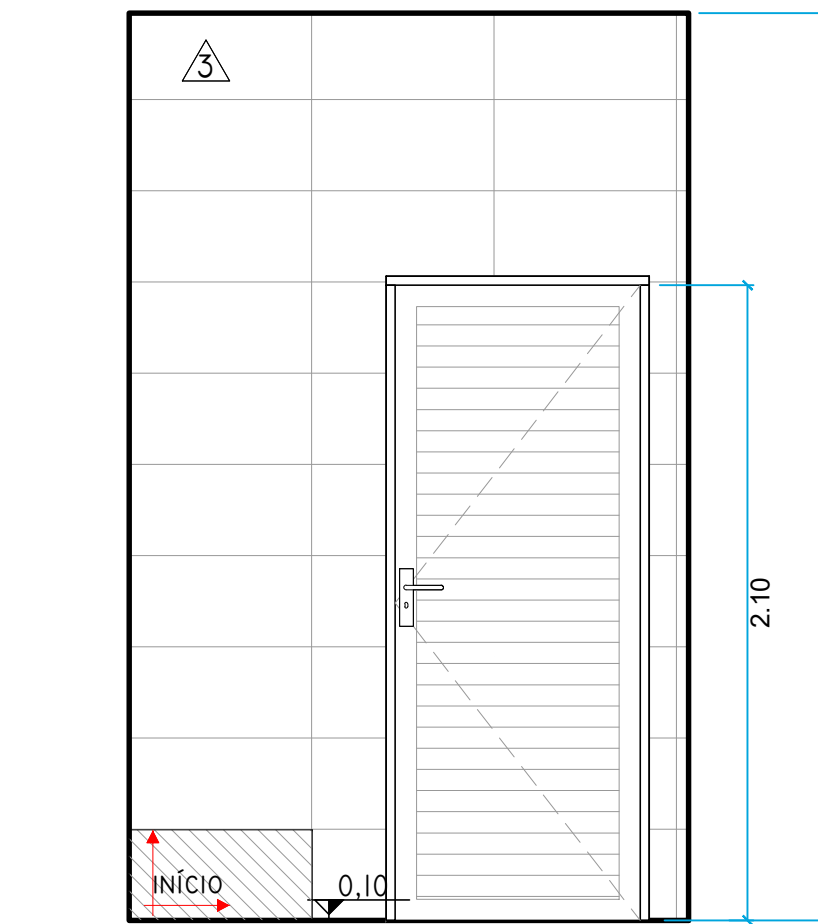
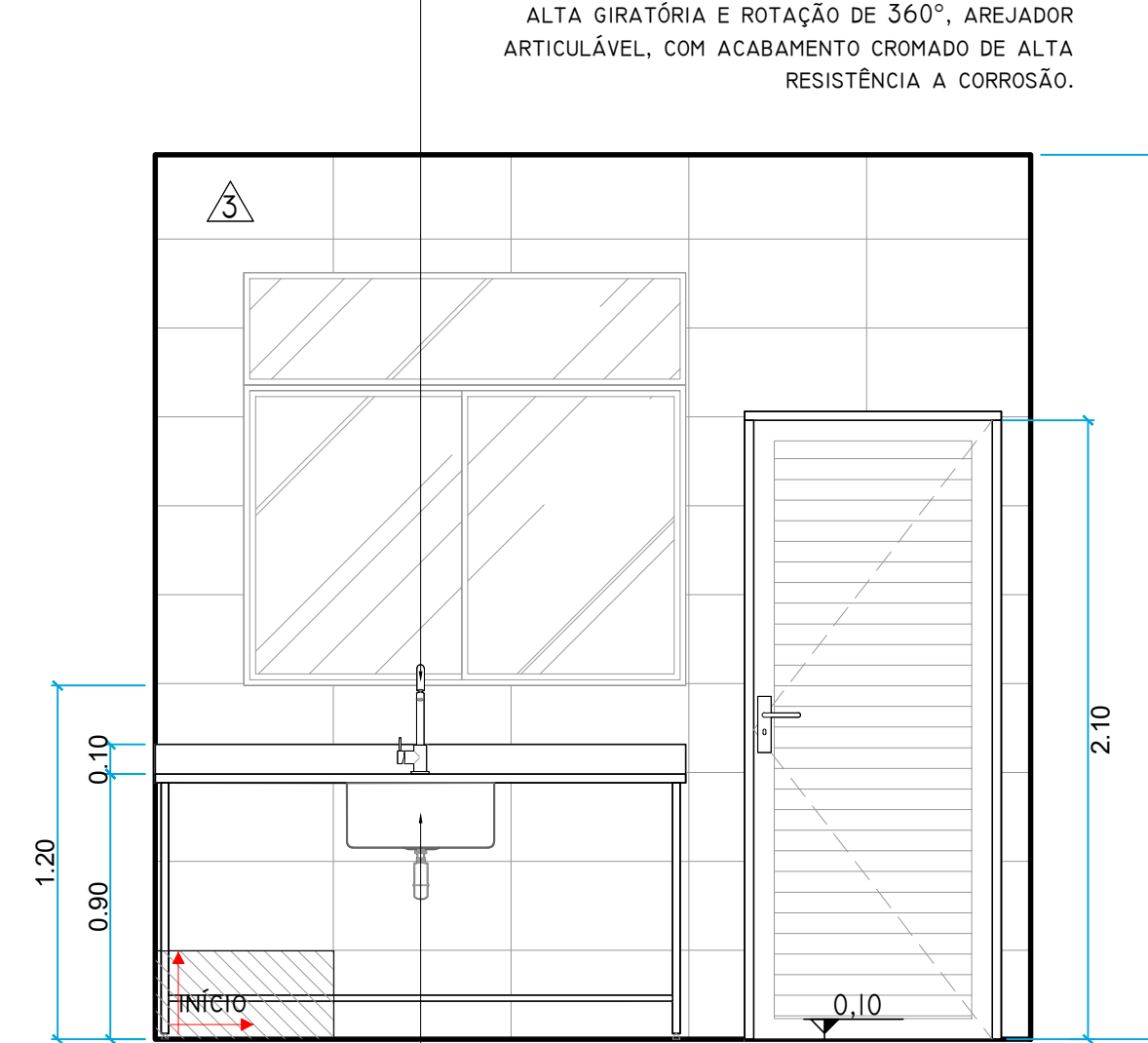
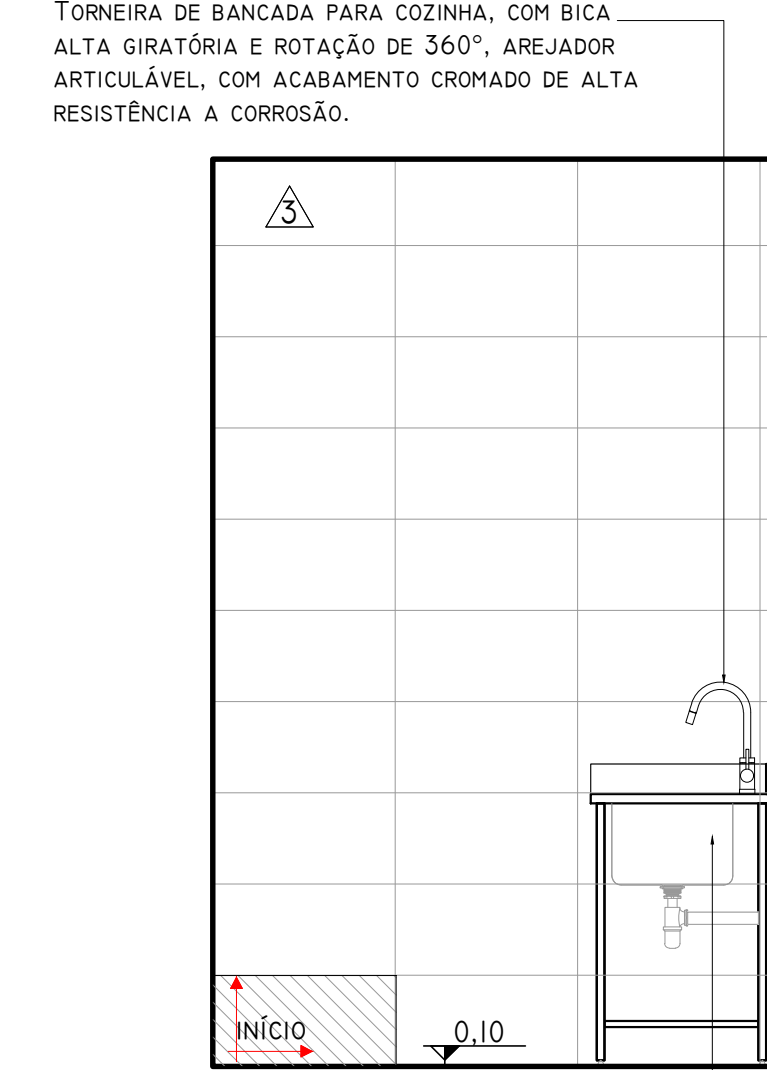
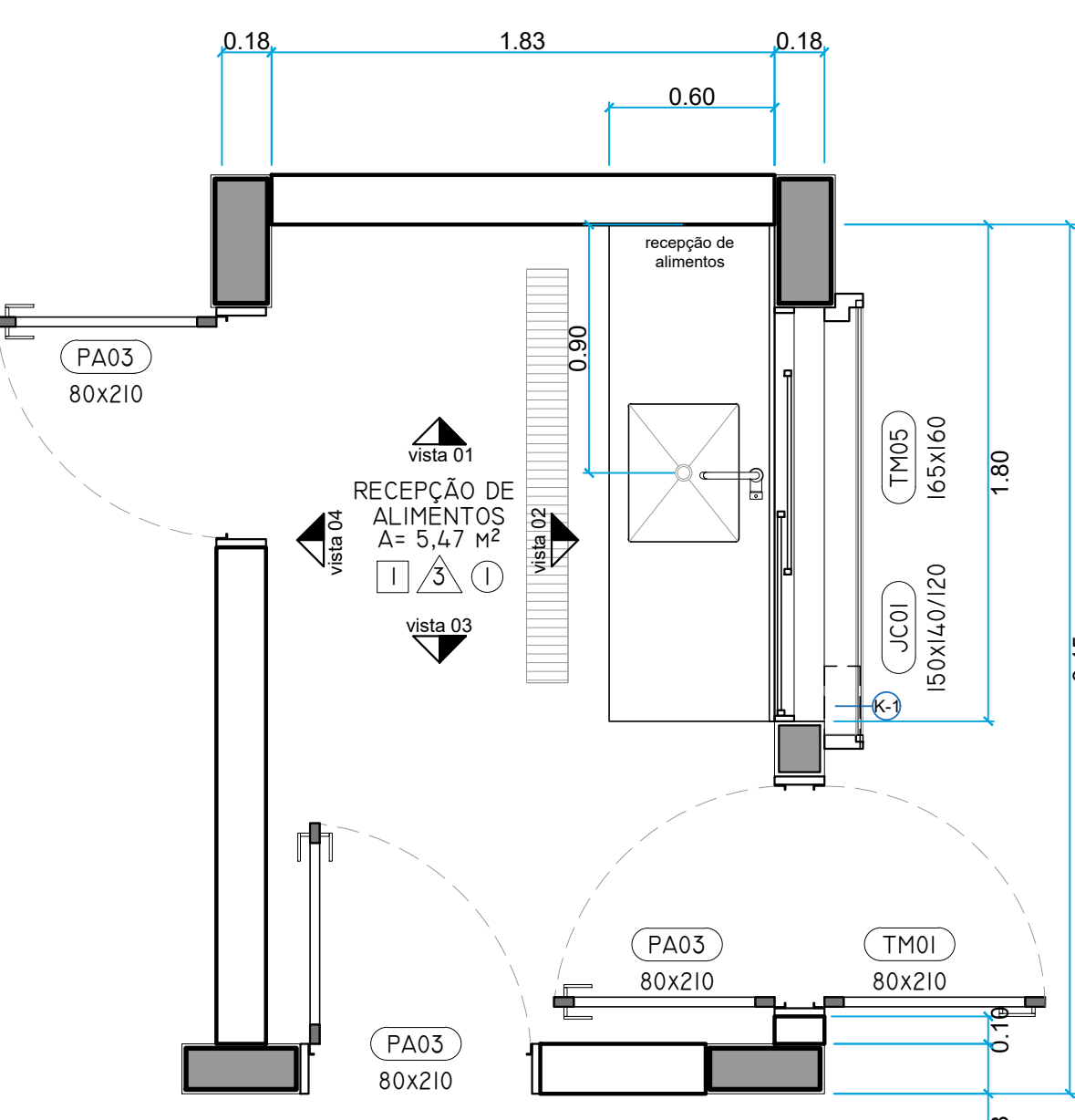
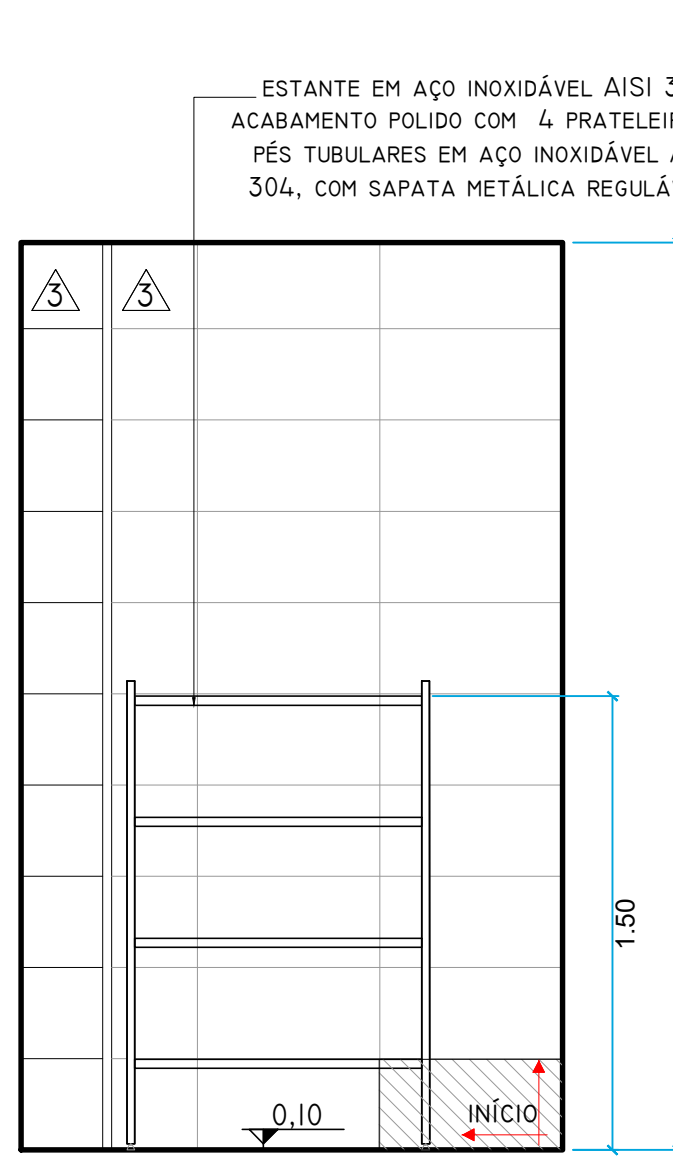
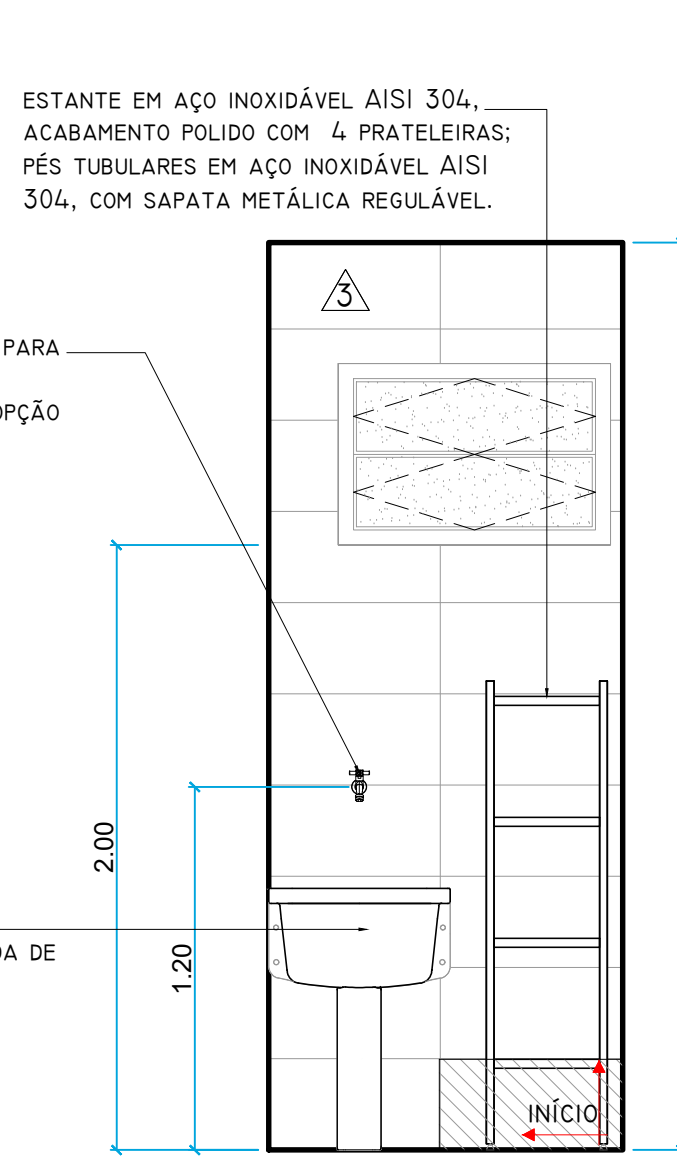
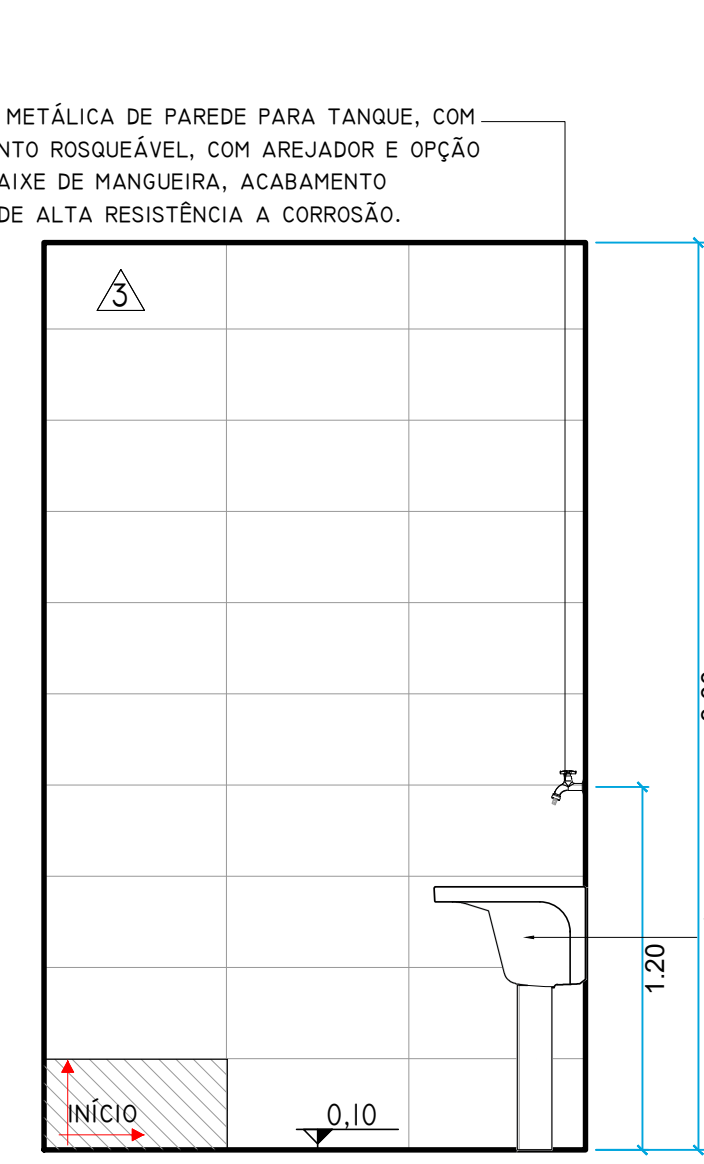
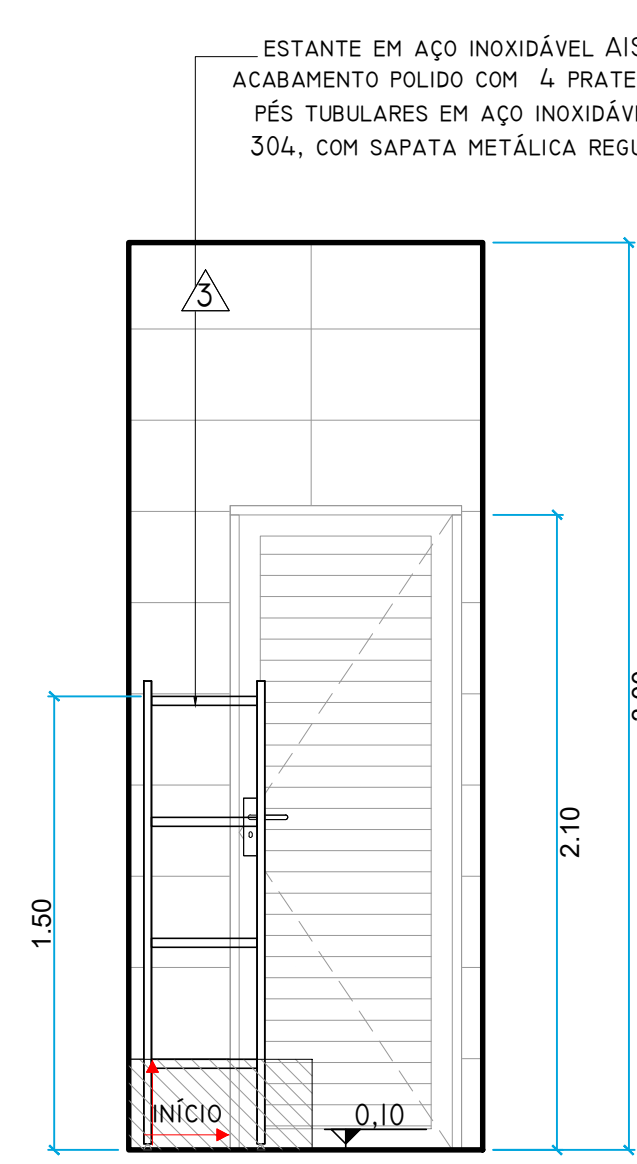
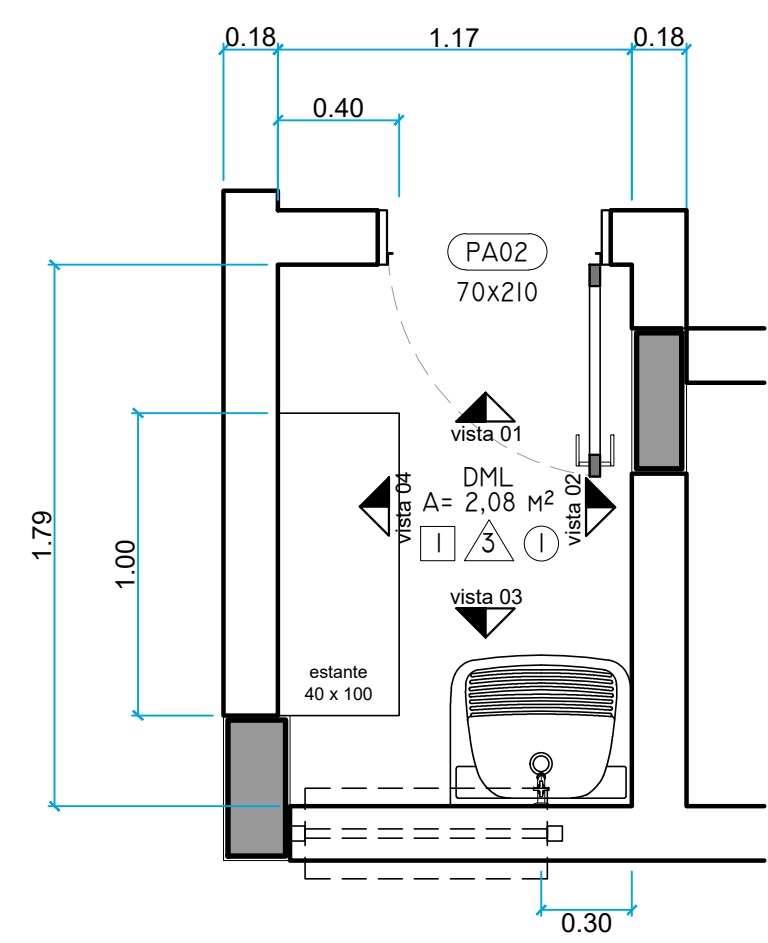
ÁREA DO PROJETO (M²): 296,73

REVISÃO Nº: 00

ESCALA: INDICADA NO DESENHO

REFERÊNCIA: ARQ 07/II

AR07



QUADRO DE ACABAMENTOS	
COD	TIPO
01	PISO TIPO PORCELANATO (60 CM X 60 CM) COM ACABAMENTO NATURAL (NA) E BORDA RETIFICADA, NA COR BEGE; ABSORÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 0,1%. ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA INDICADO PARA AMBIENTES DE ALTO TRAFEGO.
02	PISO DE CONCRETO ARMADO COM ACABAMENTO DESEMPENHO SEM PINTURA.
03	PISO DE CONCRETO ARMADO COM ACABAMENTO DESEMPENHO COM PINTURA EPOXI NA COR CINZA.
PAREDE	
04	PELA PAREDE COM A PARTE SUPERIOR COM PINTURA DE TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA; PARTE INFERIOR COM REVESTIMENTO EM PASTILHA CERÂMICA PARA FACHADA DESCOBERTA (ENTRE 7,5 CM E 10 CM), COM ACABAMENTO ACETINADO NA COR VERDE, COM ALTURA TOTAL DE 1,0 CM A PARTIR DO PISO ACABADO; UTILIZAR ACABAMENTO COM LISTELO QUADRADO DE INOX NA TRANSIÇÃO ENTRE A PINTURA E A PASTILHA.
05	PELA PAREDE COM A PARTE SUPERIOR COM REVESTIMENTO TIPO CERÂMICO (30 CM X 60 CM) COM ACABAMENTO ACETINADO, NA COR BRANCA; BORDA RETIFICADA, CLASSE DE RESISTÊNCIA A ABRASÃO (PEI) 3; ABSORÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 3%; E, PARTE INFERIOR COM REVESTIMENTO EM PASTILHA CERÂMICA PARA FACHADA DESCOBERTA (ENTRE 7,5 CM E 10 CM), COM ACABAMENTO ACETINADO NA COR VERDE, COM ALTURA TOTAL DE 1,0 CM A PARTIR DO PISO ACABADO.
06	REVESTIMENTO TIPO CERÂMICO (30 CM X 60 CM) COM ACABAMENTO ACETINADO, NA COR BRANCO; BORDA RETIFICADA, CLASSE DE RESISTÊNCIA A ABRASÃO (PEI) 3; ABSORÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 3%.
07	PINTURA EM TINTA ACRÍLICA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA.
08	PELA PAREDE COM A PARTE SUPERIOR COM PINTURA DE TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA; PARTE INFERIOR COM REVESTIMENTO EM PASTILHA CERÂMICA PARA FACHADA DESCOBERTA (ENTRE 7,5 CM E 10 CM), COM ACABAMENTO ACETINADO NA COR VERDE, COM ALTURA TOTAL DE 1,0 CM A PARTIR DO PISO ACABADO; UTILIZAR ACABAMENTO COM LISTELO QUADRADO DE INOX NA TRANSIÇÃO ENTRE A PINTURA E A PASTILHA.
09	LAMELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
10	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
11	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
12	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
13	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
14	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
15	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
16	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
17	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
18	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
19	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
20	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
21	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
22	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
23	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.
24	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.

COD	TIPO	DIMEN. (CM) LxA / PElT	MATERIAL/ACABAMENTO	PEIT. SOL	ACIONAMENTO/ ACESSÓRIOS	DTA	ÁREA UNID. (M²)
AL01	ALÇAPÃO COM VENEZIANA CEGA.	60x60 / -	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA.	-	TRINCO	02	0,36
JB01	JANELA BASCULANTE 2 FOLHAS MÓVEIS.	90x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO TRANSLÚCIDO MINIBORRAL DE 4 PPL.	GRANITO	ALAVANCA	03	0,36
JB02	JANELA BASCULANTE 4 FOLHAS MÓVEIS.	170x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO TRANSLÚCIDO MINIBORRAL DE 4 PPL.	GRANITO	ALAVANCA	02	1,02
JB03	JANELA BASCULANTE 6 FOLHAS MÓVEIS.	316x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO TRANSLÚCIDO MINIBORRAL DE 4 PPL.	GRANITO	ALAVANCA	01	1,86
JB04	JANELA BASCULANTE 8 FOLHAS MÓVEIS.	360x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO TRANSLÚCIDO MINIBORRAL DE 4 PPL.	GRANITO	ALAVANCA	02	2,04
JB05	JANELA BASCULANTE 4 FOLHAS MÓVEIS.	162x90 / 190	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO LISO DE 4 PPL.	GRANITO	ALAVANCA	01	1,458
JC01	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	80x160 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO LISO DE 4 PPL.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2,10
JC02	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	332x160 / 110	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO LISO DE 4 PPL.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	07	4,98
JC03	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	180x160 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO LISO DE 4 PPL.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2,52
JC04	JANELA DE CORRIER, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	180x160 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VÍDIO LISO DE 4 PPL.	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2,52
FA01	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA.	80x180	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA.	-	TRINCO DO TIPO LÍNE-OUFADO METÁLICO.	06	1,44
FA02	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA.	70x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA.	01	1,47
FA03	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA.	80x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO.	06	1,68
FA04	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	120x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA COM SUPORTE E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR E SUPERIOR NA SEGUNDA FOLHA.	02	2,52
FA05	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	162x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA.	-	FECHADURA DE ENTRADA COM SUPORTE E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR E SUPERIOR NA SEGUNDA FOLHA.	01	3,32
FA06	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	172x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA COM SUPORTE E MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR NA SEGUNDA FOLHA.	01	3,53
FA07	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA.	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; PUXADOR TIPO BARRA HORIZONTAL; REVESTIMENTO INFERIOR DE INOX RESISTENTE A IMPACTO; HOLA ABREVA.	02	1,68
FA08	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA.	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; PUXADOR TIPO BARRA HORIZONTAL; REVESTIMENTO INFERIOR DE INOX RESISTENTE A IMPACTO; HOLA ABREVA.	02	1,68
FA09	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS MÓVEIS; 2 FOLHAS FIXAS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VÍDIO FIXO.	180x260	VÍDIO TEMPERADO 10 PPL.	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA; PUXADOR VERTICAL.	01	4,68
PC01	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA DE VENEZIANA VENTILADA.	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO.	GRANITO	FECHADURA DO TIPO PARAFUSO; PUXADOR VERTICAL.	02	1,68
PV01	PORTA DE ABRIR DO TIPO VAI E VEM, 2 FOLHAS.	120x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO.	GRANITO	DOBRADILHA DO TIPO VAI E VEM; VÍDIO NAS DUAS FOLHAS (25x70) CADA, COM VÍDIO DOBRADO DE 10 PPL.	01	2,52
PT01	PORTÃO DE ABRIR, 2 FOLHAS CEGAS.	250x210	ÁO GALVANIZADO ALGODÃO VERDE.	-	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MACANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO DE PISO.	01	5,25
TM01	TELA MOSTUERO, 1 FOLHA; 1 FOLHA; 1 FOLHA.	80x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA; ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDIO.	-	DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL.	01	1,68
TM02	TELA MOSTUERO, 1 FOLHA; 1 FOLHA; 1 FOLHA.	110x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA; ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDIO.	-	-	03	0,88
TM03	TELA MOSTUERO, 1 FOLHA; 1 FOLHA; 1 FOLHA.	330x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA; ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDIO.	-	-	01	2,64
TM04	TELA MOSTUERO, 1 FOLHA; 1 FOLHA; 1 FOLHA.	175x110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA; ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDIO.	-	-	01	1,93
TM05	TELA MOSTUERO, 1 FOLHA; 1 FOLHA; 1 FOLHA.	165x110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA; ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDIO.	-	-	01	2,64
TM06	TELA MOSTUERO, 1 FOLHA; 1 FOLHA; 1 FOLHA.	200x160	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA; ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDIO.	-	-	02	3,20
TM07	TELA MOSTUERO, 1 FOLHA; 1 FOLHA; 1 FOLHA.	120x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA; ELETROSTÁTICA; TELA BRANCA MILMETRADA EM FIBRA DE VÍDIO.	-	DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL.	01	2,52
VF01	VÍDIO FIXO, 1 FOLHA.	76x260	VÍDIO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 PPL.	GRANITO	-	02	1,98
VF02	VÍDIO FIXO, 1 FOLHA.	95x260	VÍDIO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 PPL. TIPO MINI BOREAL.	-	-	02	2,47
VF03	VÍDIO FIXO, 1 FOLHA.	295x100 / 110	VÍDIO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 PPL.	-	-	02	4,43

LEGENDA:	
	PARQUES EM ALVENARIA COM 13 CM DE ESPESURA ACABADAS.
	DIVISÓRIAS E SUPERFÍCIES EM GRANITO.
	ELEMENTOS EM CONCRETO.
	PISO TIPO PORCELANATO (60CM X 60CM) COM ACABAMENTO NATURAL (NA) E BORDA RETIFICADA, NA COR BEGE; ABSORÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 0,1%. ALTA RESISTÊNCIA MECÂNICA INDICADO PARA AMBIENTES DE ALTO TRAFEGO.
	PISO DE CONCRETO ARMADO COM ACABAMENTO DESEMPENHO SEM PINTURA.
	PISO DE CONCRETO ARMADO COM ACABAMENTO DESEMPENHO COM PINTURA EPOXI NA COR CINZA.
	PINTURA EM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA.
	TELA METÁLICA TERMADSORBENTE COM FACE SUPERIOR TRAPEZOIDAL E INFERIOR PLANA APARENTE NA COR BRANCA, COM ESPESURA DA CHAPA DE 5MM EM AMBAS AS FACES E, ESPESURA DO RECHEIO (PIR) DE 50MM.
	COTAS DE NÍVEL DO PISO ACABADO EM METRO.
	LINHA DE PRODUÇÃO.
	QUADROS.
	DETALHE.
OBSERVAÇÕES:	
01. TODAS AS MEDIDAS DEVERÃO SER CONFIRMADAS EM LOCO.	
02. TODAS AS COTAS REFEREM-SE À EDIFICAÇÃO COM OS ACABAMENTOS.	
03. TODAS AS COTAS E INDICAÇÃO DE NÍVEL ESTÃO EM METRO.	

CONTRATANTE:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - REITORIA

ENDEREÇO: RUA DAS MISSÕES, 100 BLIMENAU - SC

RESPONSÁVEL PELO MÓVEL:

INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE

CAMPUS LUZERNA

RUA VIGÁRIO FREI JOÃO, 550 LUZERNA - SC

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DO PROJETO:

ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO
CAUIBR: A63213-9; RRT: 143338081; PROJETO ARQUITETÔNICO

CRISTIANE RODRIGUEZ VARGAS
CAUIBR: A229316; RRT: 14342507; PROJETO URBANÍSTICO

CONTRATANTE:

ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO
CAUIBR: A63213-9; RRT: 143338081; PROJETO ARQUITETÔNICO

CRISTIANE RODRIGUEZ VARGAS
CAUIBR: A229316; RRT: 14342507; PROJETO URBANÍSTICO

NOME DO PROJETO:

ARQUITETÔNICO DO REFEITÓRIO

TÍTULO DO DESENHO:

DETS. DML, RECEPÇÃO E DEPÓSITO DE ALIMENTOS

VERIFICADO:

APROVADO:

FOLHA:

OBJETIVO DO PROJETO:

EXECUÇÃO

TIPO DE PROJETO:

ARQUITETÔNICO

AUTORIA DO DESENHO:

ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO

ÁREA DO PROJETO (M²):

296,73

CIDADE - UF:

LUZERNA - SC

REVISÃO Nº:

00

ESCALA:

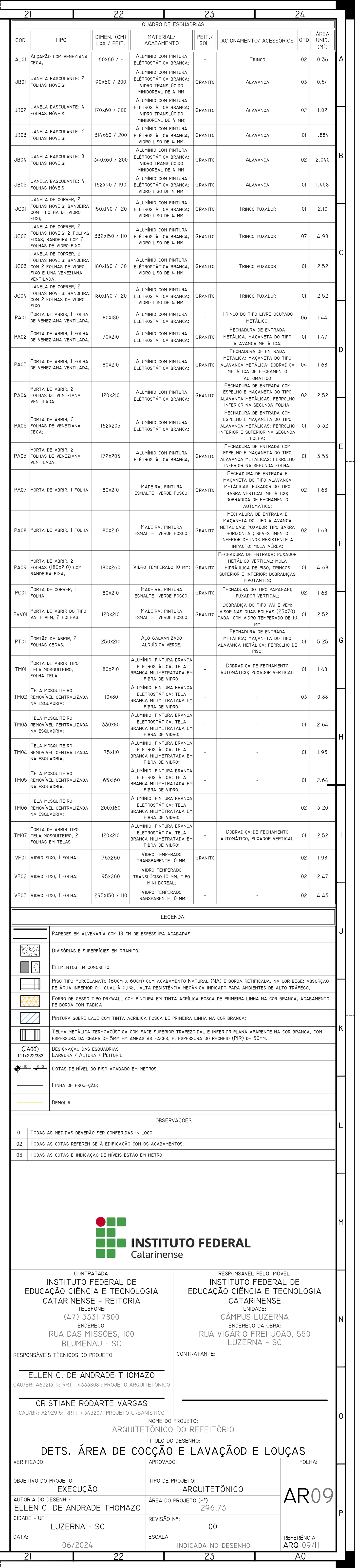
06/2024

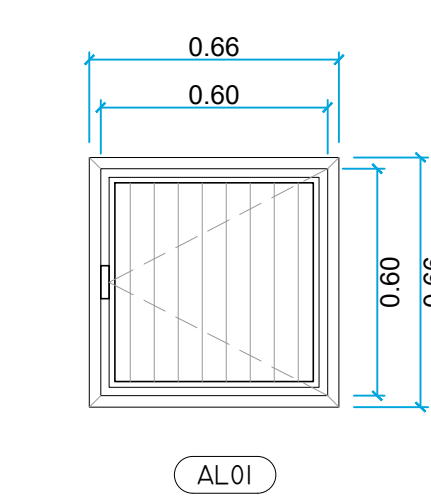
INDICADA NO DESENHO

REFERÊNCIA:

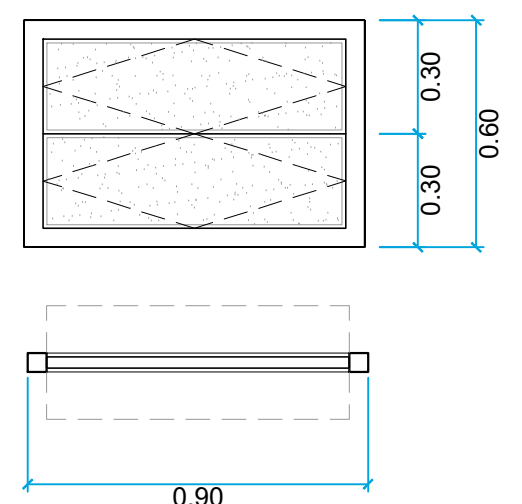
ARQ 03/11

AR08

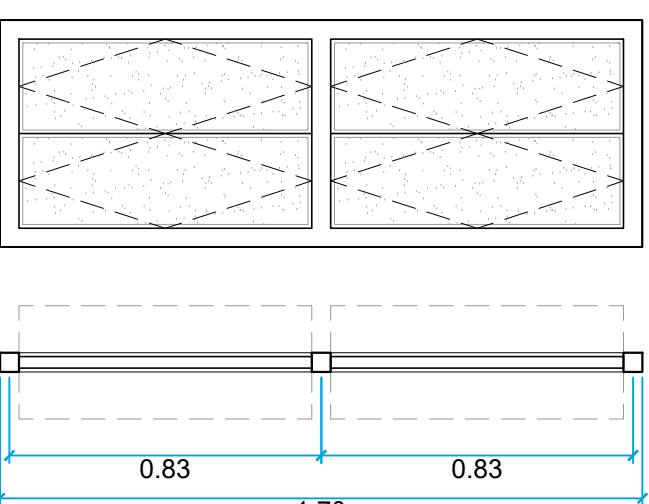




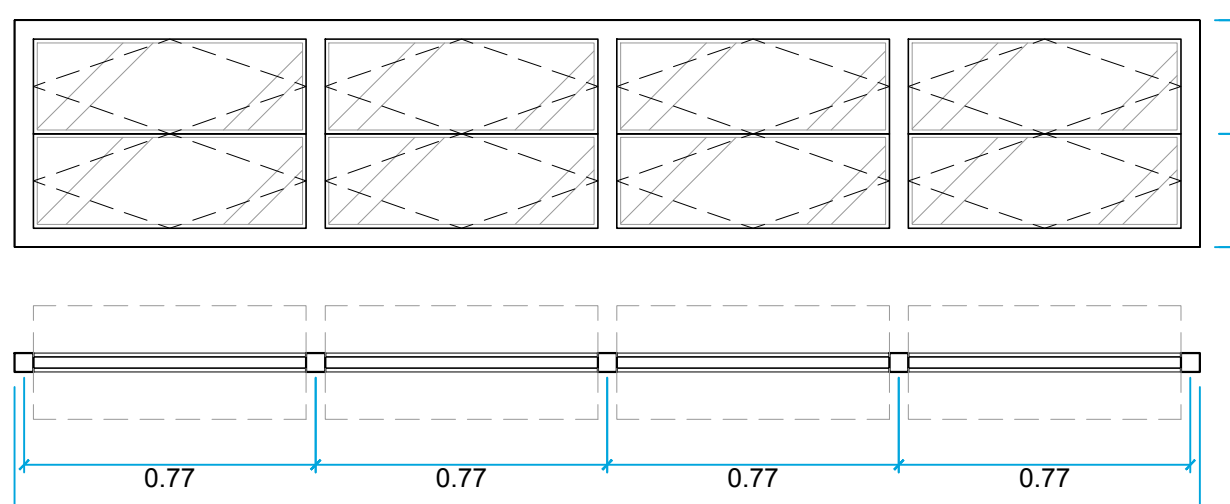
91 DET. AL01
VISTA FRONTAL
ESCALA 1:20



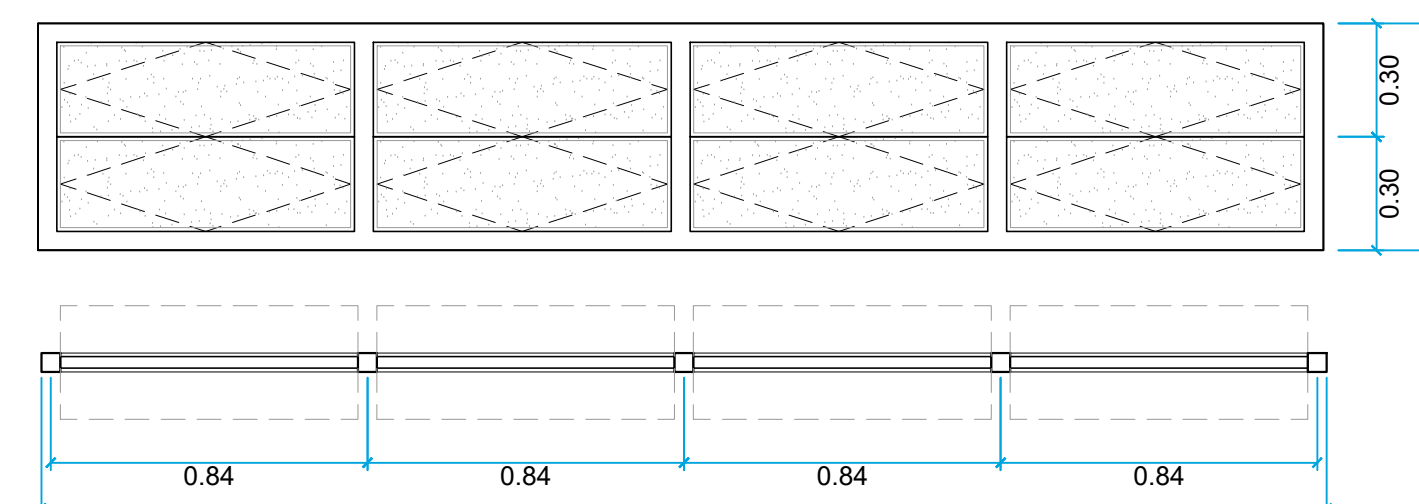
92 DET. JB01
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



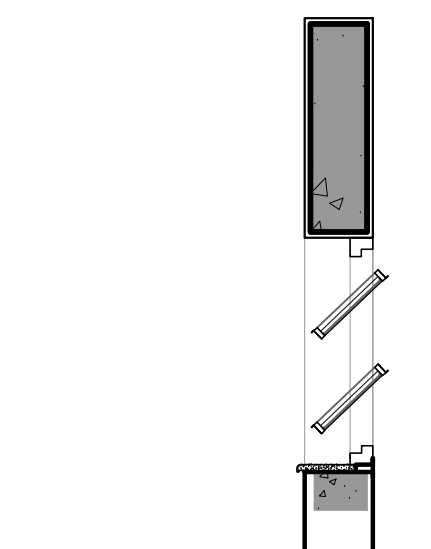
93 DET. JB02
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



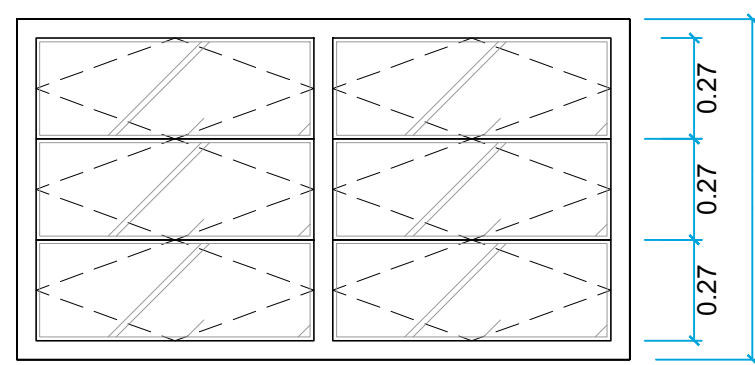
94 DET. JB03
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



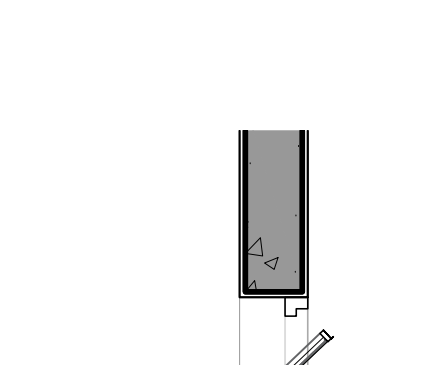
95 DET. JB04
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



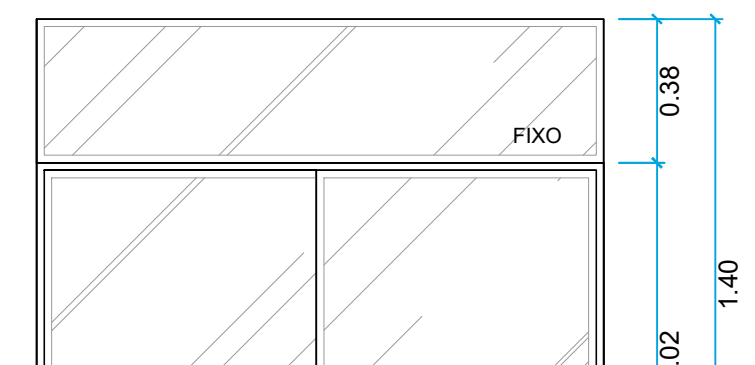
96 DET. JB01/02/03/04
CORTE ESQUEMÁTICO
ESCALA 1:20



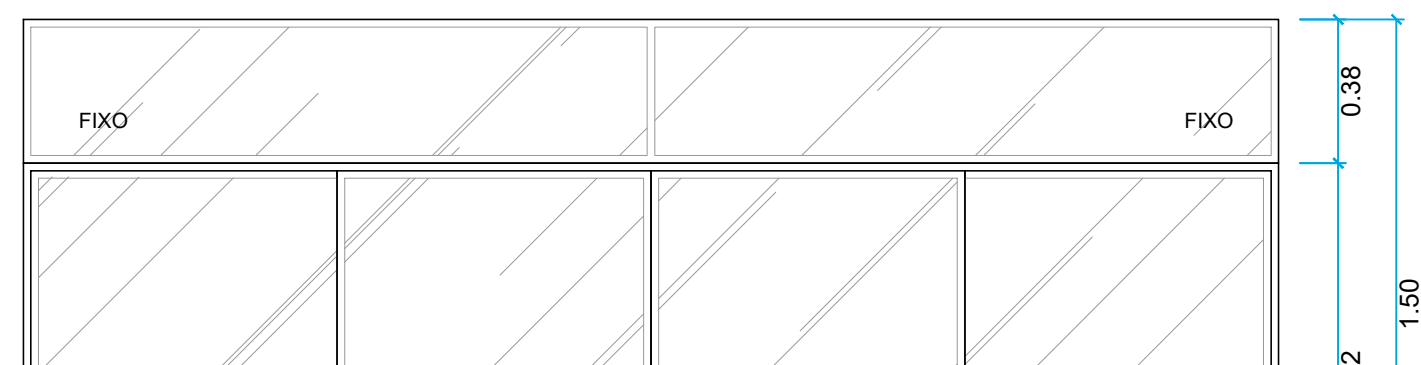
97 DET. JB05
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



98 DET. JB05
CORTE ESQUEMÁTICO
ESCALA 1:20



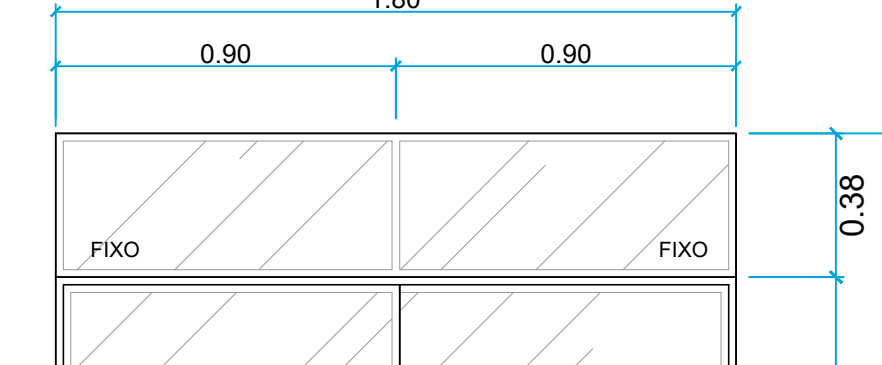
99 DET. JC01
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



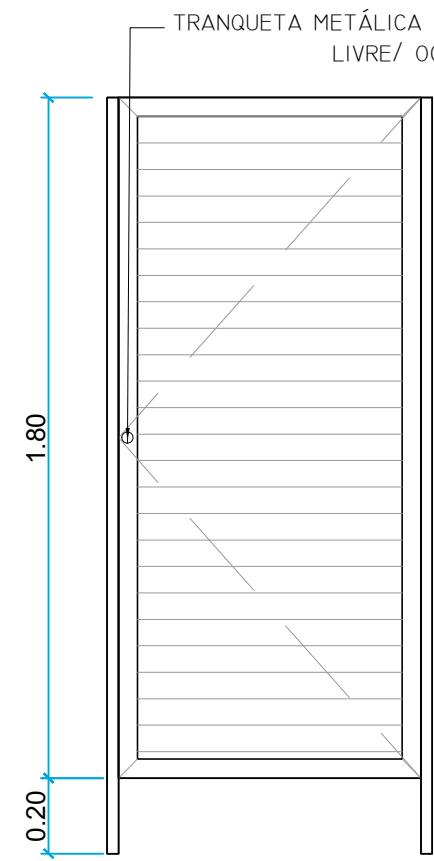
100 DET. JC02
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



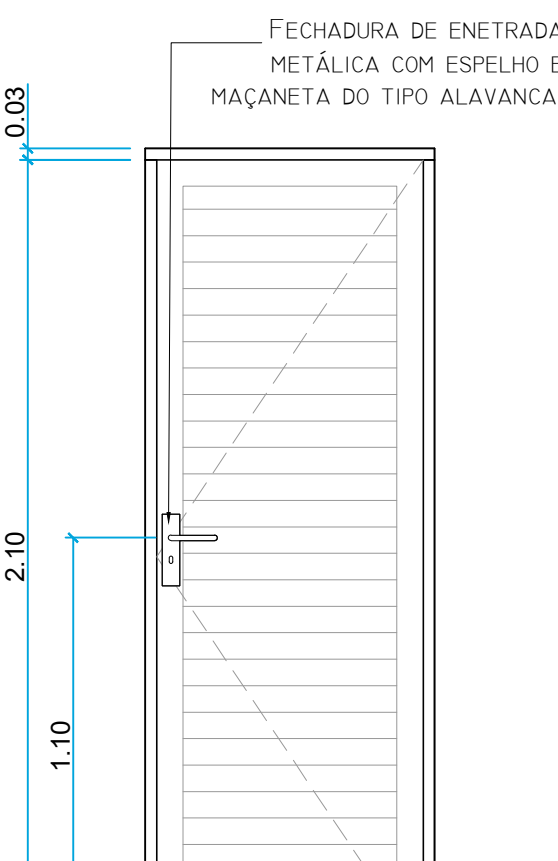
101 DET. JC03
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



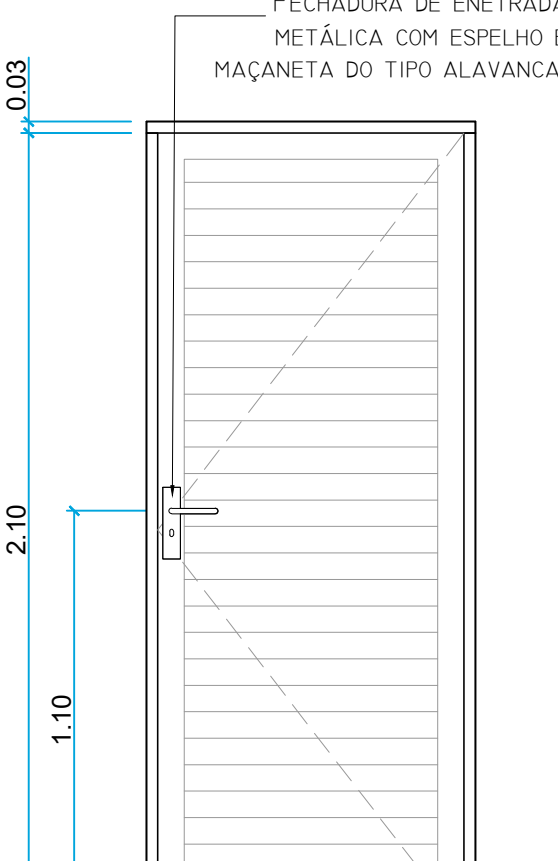
102 DET. JC03
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



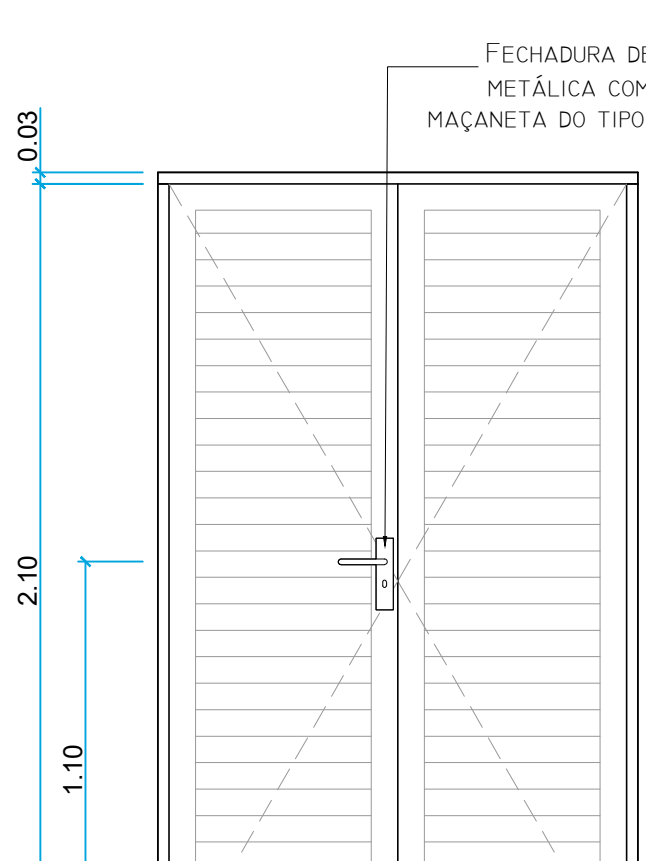
103 DET. PA01
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



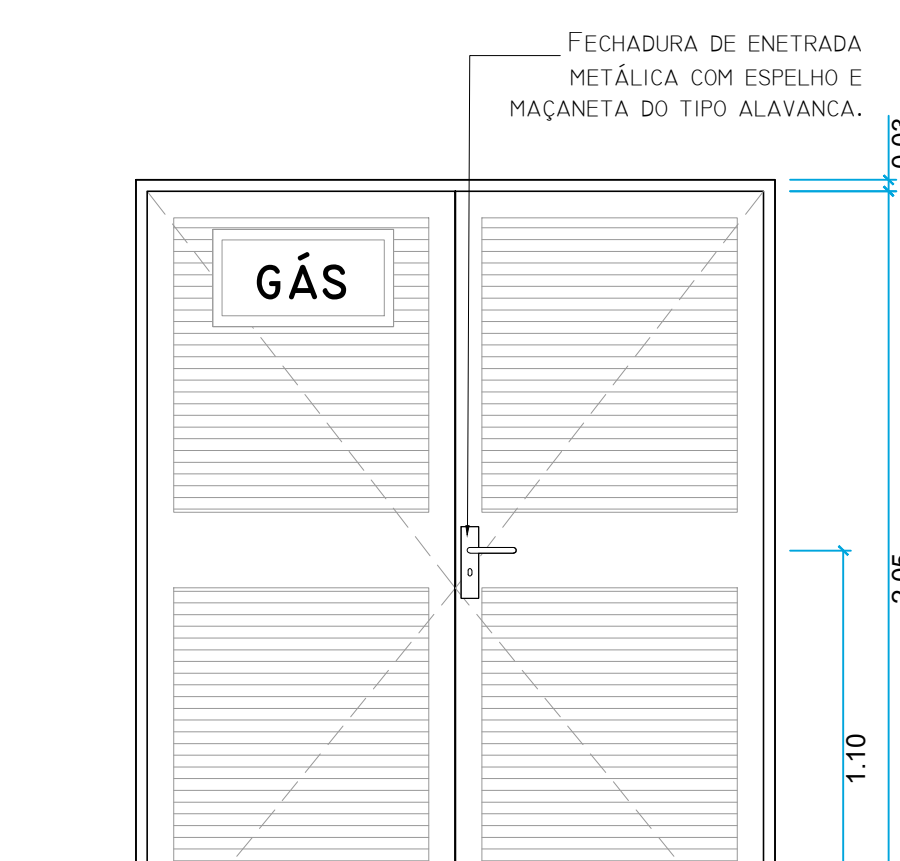
104 DET. PA02
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



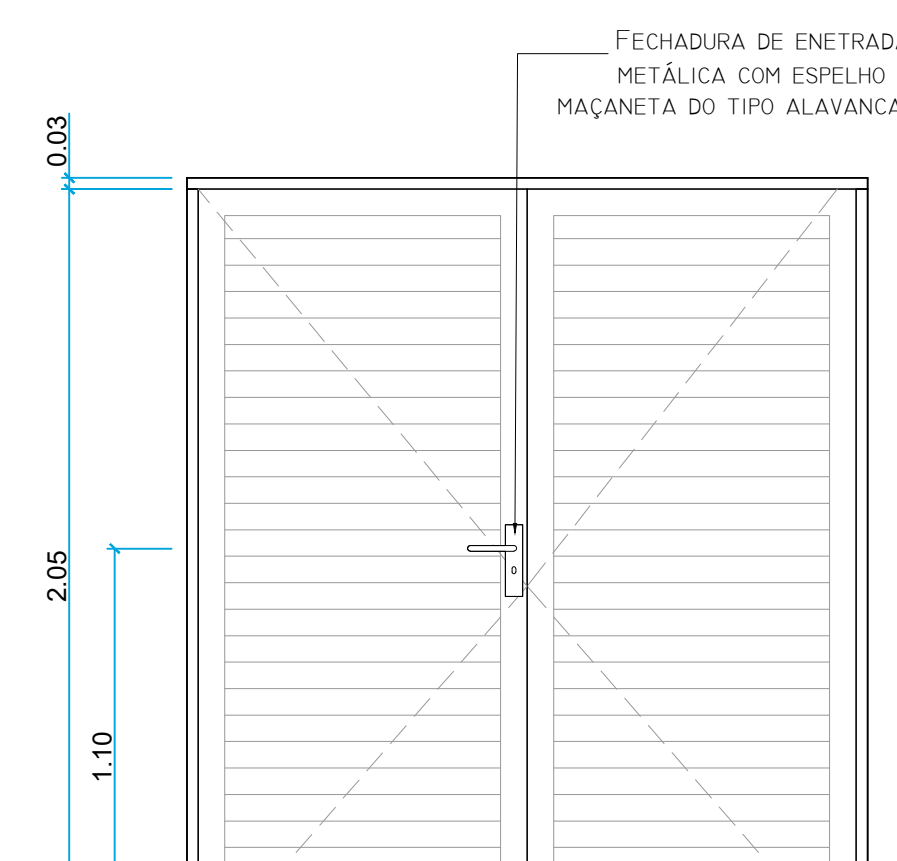
105 DET. PA03
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



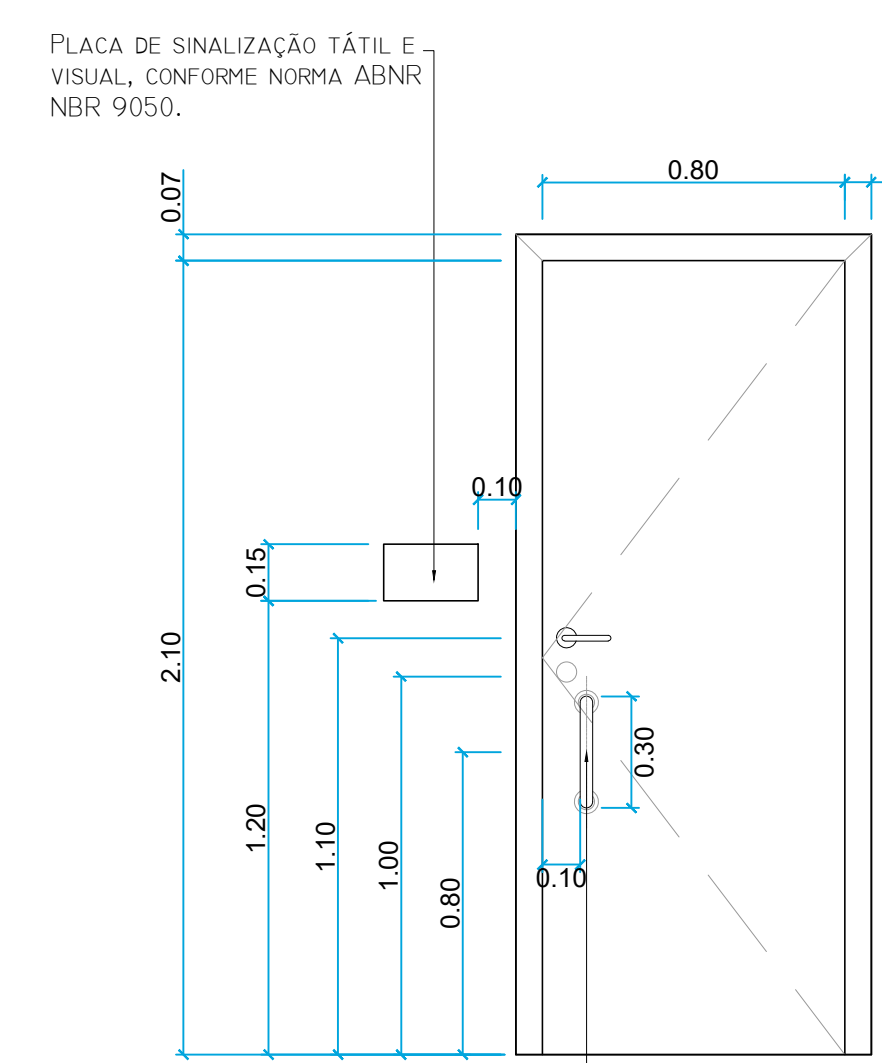
106 DET. PA04
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



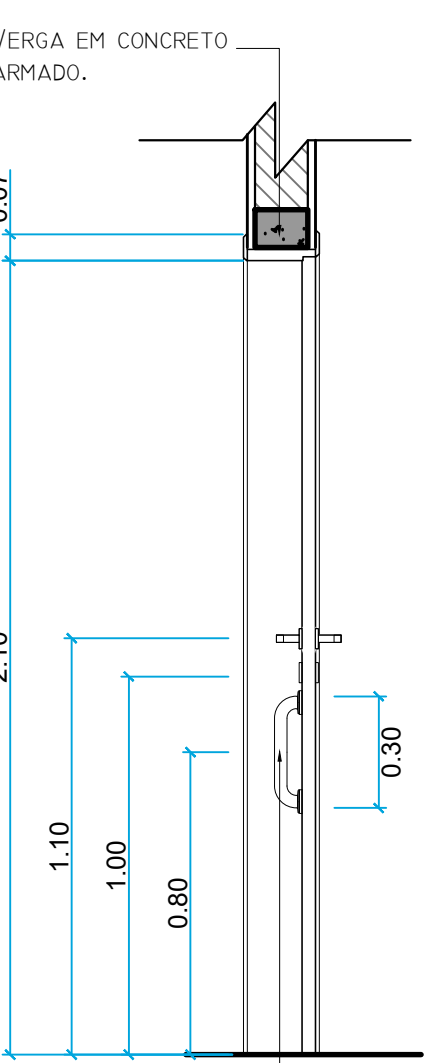
107 DET. PA05
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



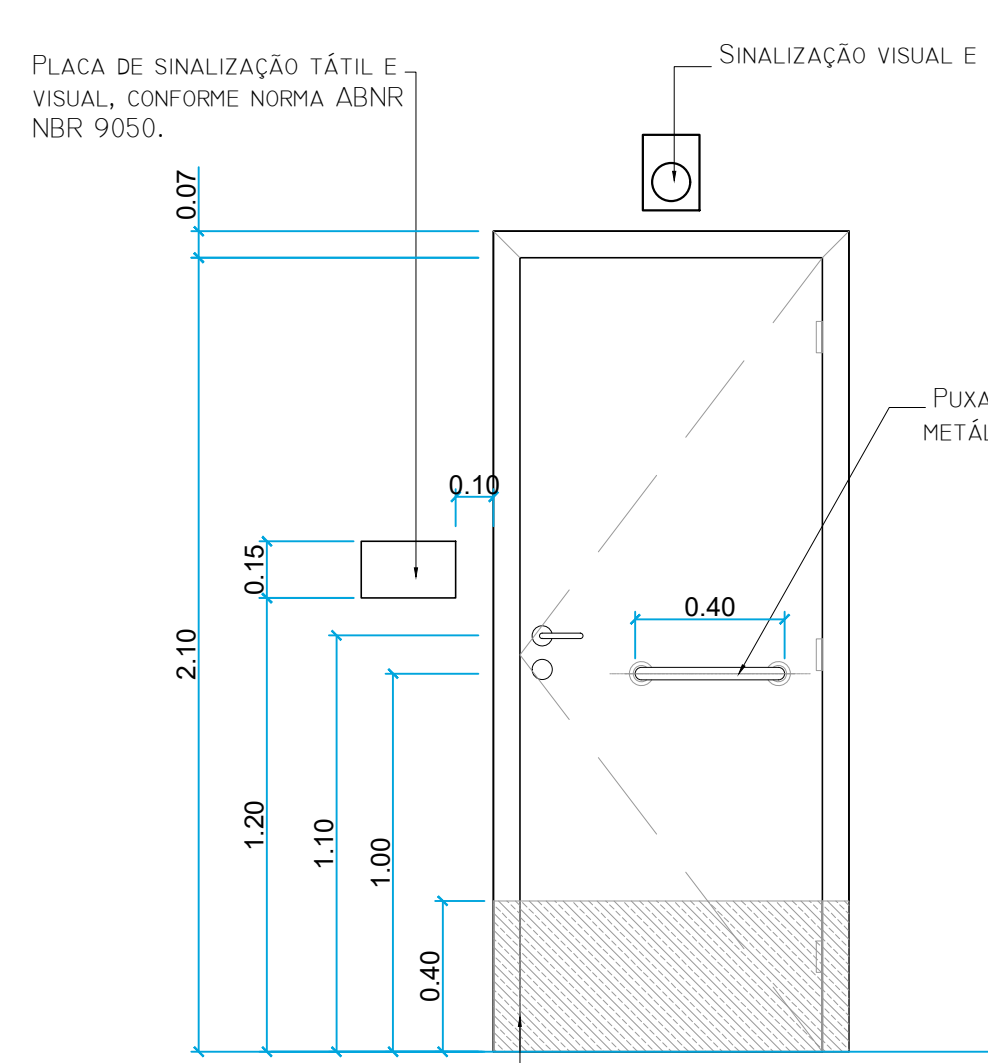
108 DET. PA06
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



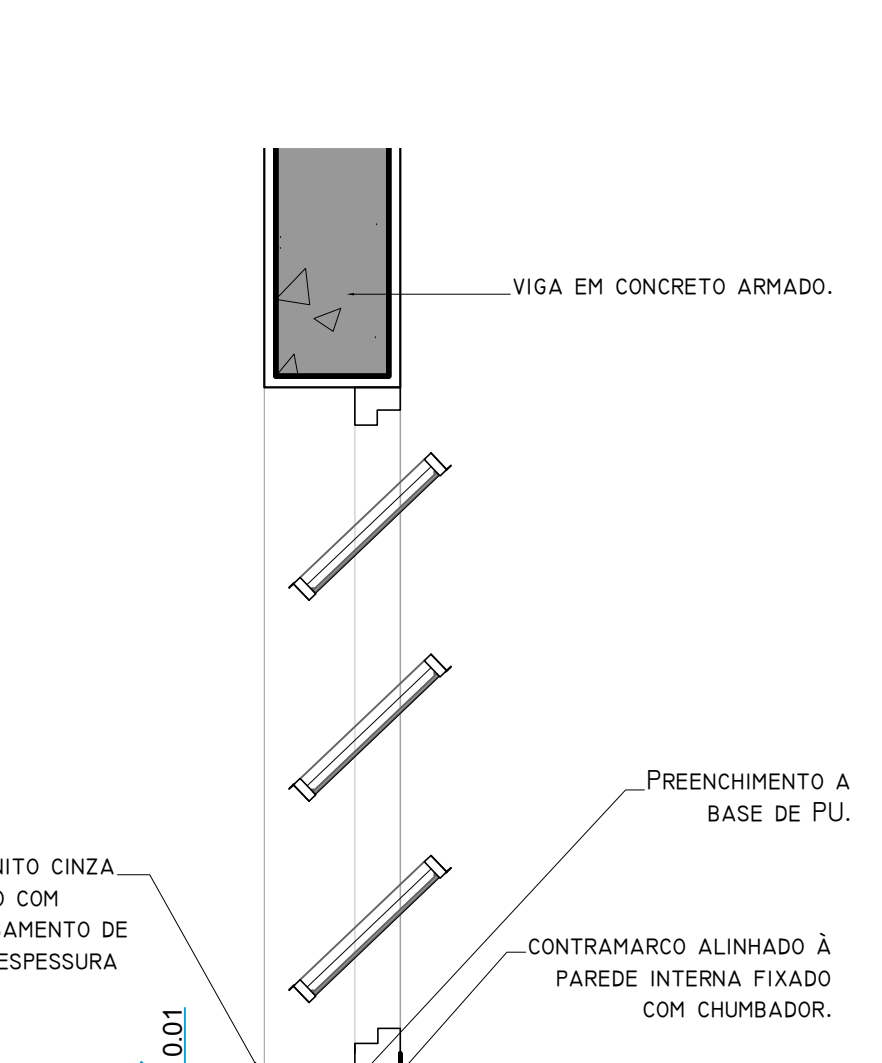
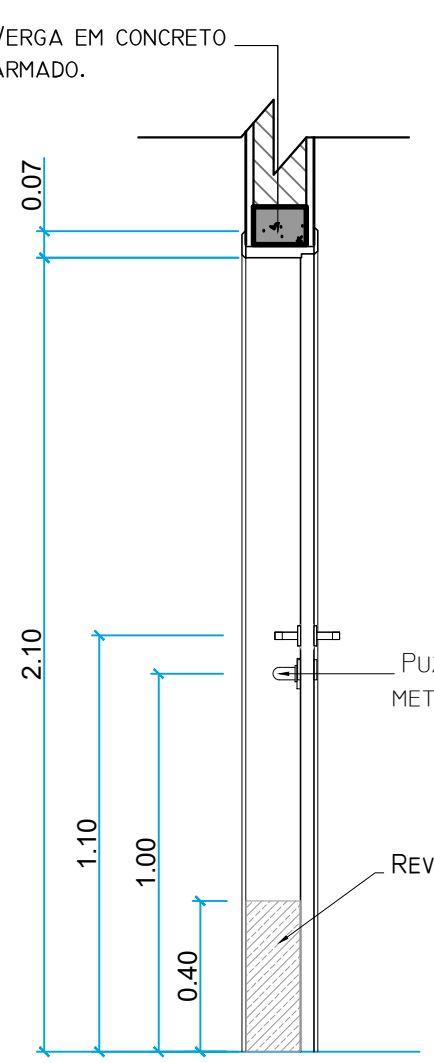
109 DET. PA07
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



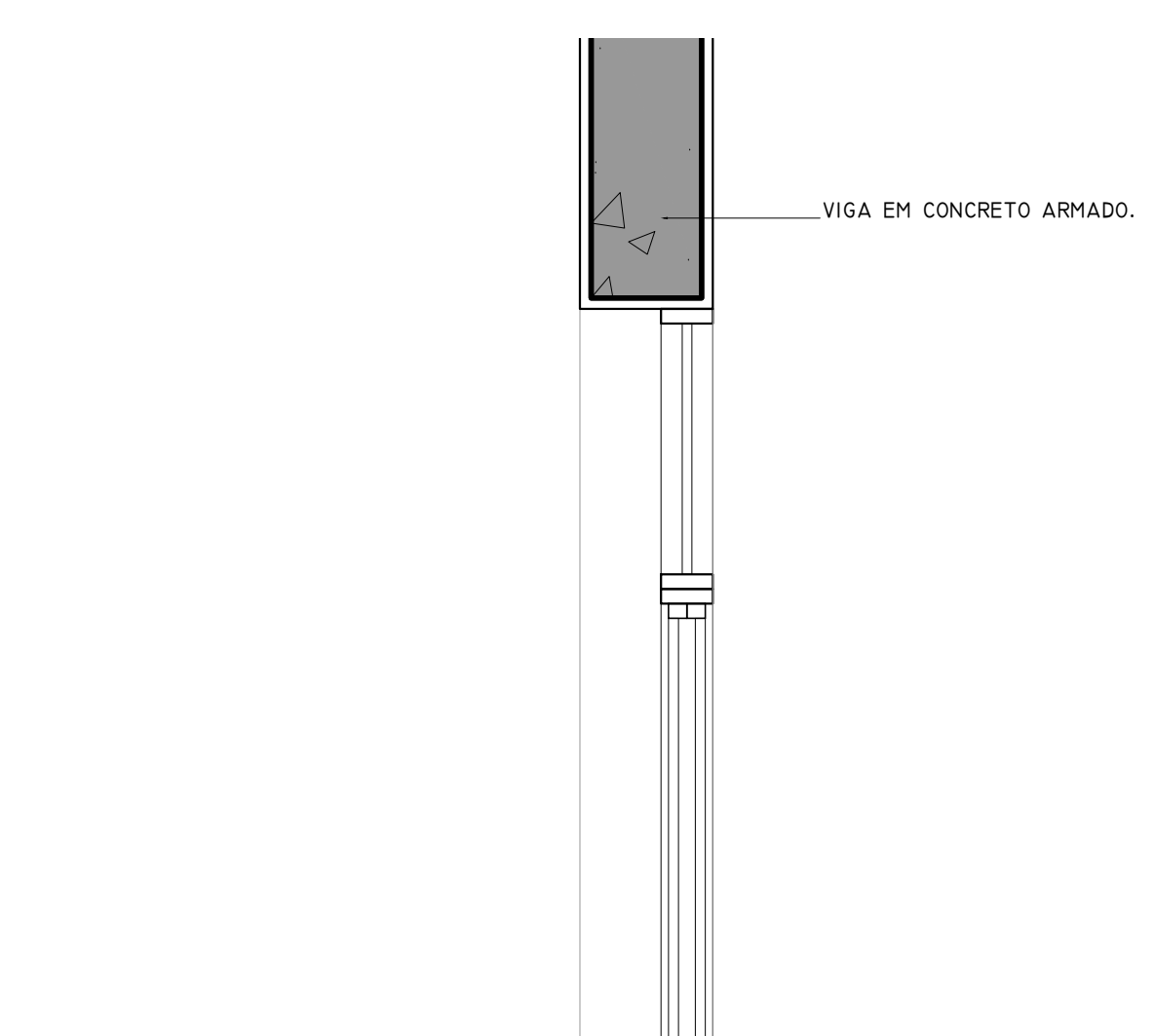
110 DET. PA08
VISTA FRONTAL E PLANTA
ESCALA 1:20



111 DET. PA08
CORTE ESQUEMÁTICO
ESCALA 1:10



112 DET. PA08
CORTE ESQUEMÁTICO
ESCALA 1:10



112 DET. PA08
CORTE ESQUEMÁTICO
ESCALA 1:10

COD	TIPO	DIMEN. (CM) LxA / PElT	MATERIAL / ACABAMENTO	PEIT. / SOL.	ACIONAMENTO / ACESSÓRIOS	QTD	ÁREA UNID. (M²)
AL01	ALÇAPÃO COM VENEZIANA CEGA	60x60 / -	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	TRINCO	02	0.36
JB01	JANELA BASCULANTE: 2 FOLHAS MÓVEIS	90x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO TRANSLÚCIDO MINERAL DE 4 PML	GRANITO	ALAVANCA	03	0.54
JB02	JANELA BASCULANTE: 4 FOLHAS MÓVEIS	170x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO TRANSLÚCIDO MINERAL DE 4 PML	GRANITO	ALAVANCA	02	1.02
JB03	JANELA BASCULANTE: 6 FOLHAS MÓVEIS	314x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO LISO DE 4 PML	GRANITO	ALAVANCA	01	1.86
JB04	JANELA BASCULANTE: 8 FOLHAS MÓVEIS	340x60 / 200	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO LISO DE 4 PML	GRANITO	ALAVANCA	02	2.04
JB05	JANELA BASCULANTE: 4 FOLHAS MÓVEIS	162x90 / 190	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO LISO DE 4 PML	GRANITO	ALAVANCA	01	1.458
JC01	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 1 FOLHA DE VIDRO FIXO	150x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO LISO DE 4 PML	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2.10
JC02	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	332x150 / 110	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO LISO DE 4 PML	GRANITO	TRINCO PUXADOR	07	4.98
JC03	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO E 1 FOLHA VENEZIANA VENTILADA	180x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO LISO DE 4 PML	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2.52
JC04	JANELA DE CORRER, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	180x140 / 120	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA; VIDRO LISO DE 4 PML	GRANITO	TRINCO PUXADOR	01	2.52
PA01	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA VENEZIANA VENTILADA	80x180	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	TRINCO DO TIPO LÍNEA-OLIFADO METÁLICO	06	1.44
PA02	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA VENEZIANA VENTILADA	70x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA	01	1.47
PA03	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA VENEZIANA VENTILADA	80x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	06	1.68
PA04	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	120x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR NA SEGUNDA FOLHA	02	2.52
PA05	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	162x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR E SUPERIOR NA SEGUNDA FOLHA	01	3.32
PA06	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS MÓVEIS; BANDEIRA COM 2 FOLHAS DE VIDRO FIXO	172x205	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA COM ESPELHO E MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO INFERIOR NA SEGUNDA FOLHA	01	3.53
PA07	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA VENEZIANA VENTILADA	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA E MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; PUXADOR DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	02	1.68
PA08	PORTA DE ABRIR, 1 FOLHA VENEZIANA VENTILADA	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA E MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; PUXADOR DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	02	1.68
PC01	PORTA DE CORRER, 1 FOLHA	80x210	MADEIRA, PINTURA ESMALTE VERDE FOSCO	GRANITO	FECHADURA DE ENTRADA E MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; PUXADOR DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO	02	1.68
PV01	PORTA DE ABRIR DO TIPO VAI E VEM, 2 FOLHAS	120x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	GRANITO	DOBRADILHA DO TIPO VAI E VEM, VÍSOR NAS DUAS FOLHAS (25x70) CASO COM VIDRO TEMPERADO DE 10 PML	01	2.52
PT01	PORTA DE ABRIR, 2 FOLHAS CEGAS	250x210	ALUMÍNIO COM PINTURA ELETROSTÁTICA BRANCA	-	FECHADURA DE ENTRADA METÁLICA; MAÇANETA DO TIPO ALAVANCA METÁLICA; FERROLHO DE PISO	01	5.25
TH01	TELA MOSQUETEIRO	80x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA	-	DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL	01	1.68
TH02	TELA MOSQUETEIRO CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	110x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA	-	-	03	0.88
TH03	TELA MOSQUETEIRO CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	330x80	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA	-	-	01	2.64
TH04	TELA MOSQUETEIRO CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	175x110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA	-	-	01	1.93
TH05	TELA MOSQUETEIRO CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	165x110	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA	-	-	01	2.64
TH06	TELA MOSQUETEIRO CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	200x160	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA	-	-	02	3.20
TH07	TELA MOSQUETEIRO CENTRALIZADA NA ESQUADRIA	120x210	ALUMÍNIO, PINTURA BRANCA	-	DOBRADILHA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO; PUXADOR VERTICAL	01	2.52
VF01	VIDRO FIXO, 1 FOLHA	75x260	VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 PML	GRANITO	-	02	1.98
VF02	VIDRO FIXO, 1 FOLHA	95x260	VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 PML; TIPO MIN BOREAL	-	-	02	2.47
VF03	VIDRO FIXO, 1 FOLHA	295x100 / 110	VIDRO TEMPERADO TRANSPARENTE 10 PML	-	-	02	4.43

LEGENDA:

- PARADEIS EM ALVENARIA COM 18 CM DE ESPESURA ACABADAS;
- DIVISÓRIAS E SUPERFÍCIES EM GRANITO;
- ELEMENTOS EM CONCRETO;
- PIEDRA TIPO PORCELANATO (60CM X 60CM) COM ACABAMENTO NATURAL (DAS) E BORDA RETIFICADA, NA COR BEGE; ABSORÇÃO DE ÁGUA INFERIOR OU IGUAL A 0,1%; ALTA RESISTÊNCIA MECANICA INCLUIDA PARA APRESENTAR ALTO TRÁFEGO;
- FORRO DE GESSO TIPO DRYWALL COM PINTURA EM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA; ACABAMENTO DE BORDA COM TABICA;
- PINTURA SOBRE LAJE COM TINTA ACRÍLICA FOSCA DE PRIMEIRA LINHA NA COR BRANCA;
- TELHA METÁLICA TERMOACÚSTICA COM FACE SUPERIOR TRAPEZOIDAL E INFERIOR PLANA, APARENTE NA COR BRANCA, COM ESPESURA DA CHAPA DE 5MM EM AMBAS AS FACES, E ESPESURA DO RECHEIO (PIR) DE 50MM;
- DESIGNAÇÃO DAS ESQUADRIAS: LARGURA / ALTURA / FOLHAS;
- COTAS DE NÍVEL DO PISO ACABADO EM METROS;
- LÍNEA DE PROJEÇÃO;
- QUADRO;
- DETOILH;

OBSERVAÇÕES:

01 - TODAS AS MEDIDAS DEVERÃO SER CONFIRMADAS EM LOCO;

02 - TODAS AS COTAS REFEREM-SE À EDIFICAÇÃO COM OS ACABAMENTOS;

03 - TODAS AS COTAS E INDICAÇÃO DE NÍVEIS ESTÃO EM METRO;

INSTITUTO FEDERAL Catarinense

CONTRATADA: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE - REITORIA

RESPONSÁVEL PELO MÓVEL: INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE

ENDEREÇO: RUA DAS MISSÕES, 100 BLUMENAU - SC

ENDEREÇO DA OBRA: RUA VIGÁRIO FREI JOÃO, 550 LUZERNA - SC

RESPONSÁVEIS TÉCNICOS DO PROJETO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO

CRISTIANE RODARTE VARGAS

NOME DO PROJETO: ARQUITETÔNICO DO REFEITÓRIO

DET. ESQUADRIAS

VERIFICADO: APROVADO: FOLHA: AR10

OBJETIVO DO PROJETO: EXECUÇÃO

AUTORIA DO DESENHO: ELLEN C. DE ANDRADE THOMAZO

CIDADE - UF: LUZERNA - SC

DATA: 06/2024

INDICADA NO DESENHO: 296,73

REVISÃO Nº: 00

ESCALA: 1:20

REFERÊNCIA: ARQ 101/II



APÊNDICE VI DO ANEXO I – INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADO - IMR
Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025
(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

Órgão/Unidade:
Nº Contrato:
Fiscal(is) do Contrato:
Contratada:
Medição do Resultado:

DA DEFINIÇÃO

1.1. Este documento apresenta os critérios de medição de resultado, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.

1.2. Este anexo é parte indissociável do Contrato xxx/20xx firmado a partir do Edital do Pregão Eletrônico **nº 90625/2025** do Instituto Federal Catarinense e de seus demais anexos.

1.3. A fiscalização técnica dos contratos deve avaliar constantemente a execução do objeto por meio do Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Apêndice VI do Anexo I do Edital do Pregão Eletrônico **nº 90625/2025** do Instituto Federal Catarinense, para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a contratada:

1.3.1. não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

1.3.2. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

1.3.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

1.4. Durante a execução do objeto, fase do recebimento provisório, o fiscal técnico designado deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas;

1.5. O fiscal técnico do contrato deverá apresentar ao preposto da contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada;

1.5.1. O preposto deverá apor assinatura no documento, tomando ciência da avaliação realizada;

1.6. A contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador;

1.7. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à contratada de acordo com as regras previstas no ato convocatório.



1.8. É vedada a atribuição à contratada da avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada de que trata o item 1.5;

1.9. O fiscal técnico poderá realizar a avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços;

1.10. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal, o fiscal técnico do contrato deverá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

2. DOS INDICADORES, DAS METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO

2.1 Os serviços e produtos da CONTRATADA serão avaliados por meio de quatro indicadores de qualidade:

- a) Pontualidade no fornecimento das refeições;
- b) Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante;
- c) Higienização do Ambiente;
- d) Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;
- e) Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário).

2.2 Aos indicadores serão atribuídos pontos de qualidade, conforme critérios apresentados nas tabelas abaixo.

2.2.1 Cada indicador contribui com uma quantidade diferenciada de pontos de qualidade. Essa diferença está relacionada à essencialidade do indicador para a qualidade dos serviços.

2.2.2 A pontuação final de qualidade dos serviços pode resultar em valores entre 0 (zero) e 100 (cem), correspondentes respectivamente às situações de serviço desprovido de qualidade e serviço com qualidade elevada.

2.3 As tabelas abaixo apresentam os indicadores, as metas, os critérios e os mecanismos de cálculo de pontuação de qualidade.

INDICADOR 1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Obter constância e pontualidade no fornecimento da alimentação escolar
Meta a cumprir	Nenhum atraso no mês.
Instrumento de medição	Constatação formal de dias de atraso.
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de



	referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Será considerado somente a lacuna temporal estabelecida contratualmente, se a empresa oferecer o serviço por período superior ao pactuado, não será considerado como ocorrência.

INDICADOR 2 - Tempo de resposta às solicitações eventuais da contratante	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar a eficiência com que o prestador atende aos chamados dentro do prazo hábil e assim, evitar que quaisquer impedimentos de cunho técnico no fornecimento da alimentação.
Meta a cumprir	Até 24 horas para atendimento e solução da ocorrência, contadas a partir da comunicação pela contratante.
Instrumento de medição	Contagem de tempo após a realização de cada chamado (e-mail) e registro no sistema de controle (SIPAC).
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de dias de atraso registrados no mês de referência.
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Até 24 horas para o atendimento = 20 Pontos Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas = 15 Pontos Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas = 10 Pontos Entre 72 horas ou mais de atraso = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	



INDICADOR 3 - Higienização do Ambiente

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Mensurar o nível de higienização do ambiente onde está sendo servida a alimentação de alunos e servidores. (Ex: Mesas, pisos, talheres ou utensílios com resíduos alimentares antes do almoço e até 4 horas após o término do horário de almoço.)
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC). Poderá ser utilizado registro fotográfico.
Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos 1 dia = 16 Pontos 2 dias = 12 Pontos 3 dias = 8 Pontos 4 dias = 4 Pontos 5 ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2

INDICADOR 4 - Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir os padrões de qualidade, higiene e segurança aos servidores da contratada e qualidade dos serviços prestados aos usuários.
Meta a cumprir	Nenhum apontamento durante o mês.
Instrumento de medição	Verificação pelo fiscal em dias alternados no mínimo 1 (uma) vez por semana,
Forma de acompanhamento	Pessoal. Pelo fiscal do contrato através de livro de registros físico ou eletrônico (SIPAC).



Periodicidade	Verificação diária e apontamento mensal
Mecanismo de Cálculo	Verificação da quantidade de vezes que foram apontadas inconformidades (ambiente ou móveis com resíduos de sujeira)
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	Sem ocorrências = 20 Pontos f) dia = 16 Pontos g) dias = 12 Pontos h) dias = 8 Pontos i) dias = 4 Pontos j) ou mais dias = 0 Pontos
Sanções	Ver item 3.2
Observações	

INDICADOR - Qualidade dos Serviços Prestados	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Garantir o nível de qualidade global na prestação do serviço
Meta a cumprir	Quanto maior melhor
Instrumento de medição	Pesquisa de satisfação por meio de formulário eletrônico
Forma de acompanhamento	Aplicação mensal de pesquisa de satisfação
Periodicidade	Mensal
Mecanismo de Cálculo	Descrita na Planilha de Avaliação da Qualidade dos Serviços prestados – Alimentação Escolar
Início de Vigência	A partir do início da prestação do serviço
Faixas de ajuste no pagamento	De 0 a 20 Pontos conforme resultados da pesquisa
Sanções	Ver item 3.2
Observações	Quesitos avaliados na pesquisa encontra-se no formulário abaixo



PLANILHA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DOS SERVIÇOS PRESTADOS

Órgão/Unidade:

Nº Contrato:

Gestor/Responsável:

Contratada:xx

Mês de referência: xxxx

Legenda do Grau de Satisfação:

O = Ótimo **B** = Bom **R** = Regular **I** = Insatisfatório **N** = Não se aplica/Não sei responder

Descrição	Serviços/Procedimentos/Especificações	Grau de Satisfação
Higiene e Comportamento		
Uniformes	Os manipuladores de alimentos encontram-se devidamente uniformizados, seja na preparação ou reposição de alimentos no buffet.	
Talheres e Louças	Os talheres e louças encontram-se limpos e íntegros para utilização durante as refeições.	
Comportamento	Os manipuladores encontram-se barbeados. Possuem unhas curtas e sem esmalte. Não utilizam adornos, não comem ou fumam, dentro da área de manipulação/preparação de alimentos	
Qualidade no atendimento		
Colaboradores prestativos	Colaboradores da contratada ao serem solicitados pelos clientes são atenciosos e prestativos, buscam resolver os problemas	
Agilidade no atendimento	Colaboradores da contratada não negam atendimento e são ágeis ao desenvolvê-lo	
Qualidade das Refeições		
Divulgação do Cardápio	Cardápio amplamente divulgado aos comensais em ambiente externo ao refeitório	
Cumprimento do Cardápio	Cardápio divulgado foi efetivamente servido	
Qualidade dos alimentos	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência e sabor satisfatórios.	



Qualidade da Cantina				
Cumprimento do Cardápio	Os produtos comercializados passaram pela aprovação da Nutricionista ou comissão de fiscalização do IFC.			
Qualidade dos alimentos	As preparações expostas para consumo são adequadamente apresentadas, tendo aparência e sabor satisfatórios.			
Horário de Atendimento				
Refeitório	O refeitório encontra-se aberto e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.			
Cantina	A cantina encontra-se aberta e com refeições disponíveis de xx: xx hs até xx:xx hs.			
Deixe aqui seu comentário ou observação para melhorar a qualidade dos serviços prestados ou queira esclarecer sua avaliação.				
A – Número de quesitos pontuados, por grau de satisfação	O	B	R	I
B – Total de quesitos avaliados (excluindo-se os N – Não se aplica/ Não sei responder)				
C – Índice de Avaliação, por quesito (*)	O	B	R	I
(*) Dividir o número correspondente a cada grau de satisfação (O, B, R, I), pelo total de quesitos avaliados. [A/B].				
D – Pontuação Total (**)				
(**) Somatório dos índices de avaliação (item C) para os graus e satisfação (Ótimo e Bom), multiplicados pela pontuação limite 20. [(O+B)x20]				

3. FAIXAS DE AJUSTE DE PAGAMENTO

3.1 As pontuações de qualidade devem ser totalizadas para o mês de referência, conforme métodos apresentados nas tabelas acima.



3.1.1 A aplicação dos critérios de averiguação da qualidade resultará em uma pontuação final no intervalo de 0 a 100 pontos, correspondente à soma das pontuações obtidas para cada indicador, conforme fórmula abaixo:

Pontuação total do serviço	Pontos "Indicador 1" + Pontos "Indicador 2" + Pontos "Indicador 3"
----------------------------	--

3.2 Os pagamentos devidos, relativos a cada mês de referência, devem ser ajustados pela pontuação total do serviço, conforme tabela e fórmula apresentadas abaixo:

Faixas de pontuação de qualidade da ordem de serviço	Pagamento devido
De 91 a 100 pontos	0% de desconto no subsídio
De 81 a 90 pontos	3% de desconto no subsídio
De 71 a 80 pontos	6% de desconto no subsídio
De 61 a 70 pontos	9% de desconto no subsídio
De 51 a 60 pontos	12% de desconto no subsídio
Abaixo de 51 pontos	15% de desconto no subsídio e recomenda-se a abertura de processo administrativo

3.3 Caso, no mês da avaliação, não haja subsídio, o percentual de desconto será aplicado no mês subsequente ou quando houver subsídio.

3.4 Os descontos não aplicados nos meses anteriores por falta de fatura serão acumulados aos descontos das medições subsequentes.

3.5 A avaliação abaixo de 51 pontos por três vezes motivarão a rescisão do contrato.

4. CHECK LIST PARA A AVALIAÇÃO DE NÍVEL DOS SERVIÇOS

Indicador	Critério (Faixas de Pontuação)	Pontos	Avaliação
1 – Pontualidade no fornecimento das refeições	Sem ocorrências	20	
	1 dia de atraso	16	
	2 dias de atraso	12	
	3 dias de atraso	8	
	4 dias de atraso	4	
	5 ou mais dias de atraso	0	
2 – Tempo de resposta às solicitações	Até 24 horas para o atendimento	20	
	Entre 24 horas e 1 minuto até 48 horas	15	



Ministério da Educação
Secretaria de Educação Profissional e Tecnológica
Instituto Federal Catarinense
Campus Luzerna



eventuais da contratante;	Entre 48 horas e 1 minuto até 72 horas	10	
	72 horas ou mais de atraso	0	
3 – Higienização do Ambiente;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
4 – Uniformes, EPIs e Asseio no Trabalho;	Sem ocorrências	20	
	1 dia	16	
	2 dias	12	
	3 dias	8	
	4 dias	4	
	5 ou mais dias	0	
5 – Qualidade dos serviços prestados (avaliação público usuário)	Conforme resultado da pesquisa	0 - 20	
Pontuação Total do Serviço			

Competência da Avaliação: ____/____.

FISCAL DO CONTRATO

ANEXO II – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO
INSTITUTO FEDERAL CATARINENSE - CAMPUS LUZERNA

Pregão Eletrônico nº 90625/2025

(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

PROPOSTA DE PREÇO [EM PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]					
Razão Social:					
CNPJ:					
Endereço:					
Fone/Fax:			E-mail:		
Banco:			Agência:	Conta-Corrente:	
Representante Legal(que assinará a proposta):					
CPF:					
Item PE	UN	Descrição	QTDE TOTAL(ESTIMADO ANUAL)	PREÇO UNITÁRIO	PREÇO TOTAL)
1	Unidade (refeição integral)	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. ITEM DE DISPUTA	5000		R\$ 0,00
2	Unidade(R\$)	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. PAGAMENTO DE SUBSÍDIO PARCIAL A ESTUDANTES DO CAMPUS-ITEM SEM DISPUTA, COM VALOR PRÉ-FIXADO.	280000	R\$ 1,00	R\$ 280.000,00
VALOR TOTAL				R\$ 280.000,00	
Declaramos que o prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias a partir da entrega definitiva da proposta, nos termos do edital. Declaramos que os preços apresentados são absolutamente líquidos, já incluídos todos os custos, diretos ou indiretos inerentes ao objeto, como salários, tributos, encargos sociais, fretes, material, dentre outros, nos termos do edital. Declaramos que a proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas. Declaro que estou ciente e de acordo com todas as cláusulas estabelecidas no edital e seus anexos. DATA ____/____/____.					
ASSINATURA e CARIMBO EMPRESA					



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU NÃO VISTORIA

(Documento obrigatório para a habilitação da empresa)

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025

(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no Pregão Eletrônico **90625/2025** que a empresa (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), inscrita no CNPJ/MF sob nº (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), sediada na (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), representada pelo Sr. (XXXXXXXXXXXXXXXXXX), vistoriou as áreas onde serão executados os serviços, para tomar pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

....., ... de..... de 20....

Servidor do órgão

Declaro que me foram apresentadas as áreas e instalações, com acesso a todos os locais e detalhes necessários para a elaboração da proposta comercial, tendo sido fornecidas as informações e esclarecimentos inerentes a esta vistoria, por mim solicitados.

....., ... de..... de 20....

Assinatura do Representante da Licitante

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

CPF: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA OU NÃO VISTORIA

(Documento obrigatório para a habilitação da empresa)

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025

(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

DECLARAÇÃO DE NÃO VISTORIA

Declaro que a empresa XXXXXXXXXXXX, CNPJ XXXXXXXX, optou por não vistoriar o local de execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico **90625/2025**, estando ciente das especificações técnicas e conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

Assinatura do Representante da Licitante

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

CPF: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

....., ... de..... de 20....



**ANEXO IV – DECLARAÇÃO DE CONDIÇÕES DE APRESENTAR DOCUMENTOS
NECESSÁRIOS**

(documento obrigatório para habilitação da empresa)

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025

(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

Objeto: Contratação de serviços de alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Declaro que a empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ (MF) nº XXXX, inscrição estadual nº XXXX, estabelecida em XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, ciente dos termos e condições norteadoras do Pregão Eletrônico XX/2025, possuirá condições de apresentar os documentos solicitados no momento da assinatura do contrato ou no prazo estabelecido pela Administração.

Assinatura do Representante da Licitante

Nome: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)

CPF: (XXXXXXXXXXXXXXXXXX)



ANEXO VI - MINUTA DE TERMO DE CONTRATO

Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna

Pregão Eletrônico nº 90625/2025

(Processo Administrativo n.º 23475.002072/2025-77)

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº/....., QUE FAZEM
ENTRE SI O **INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO,
CIÊNCIA E TECNOLOGIA CATARINENSE – CAMPUS
XXXXX E A EMPRESA**

.....

O Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia Catarinense – Campus Luzerna, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, com sede no(a) [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], inscrito(a) no CNPJ sob o nº [CNPJ], neste ato representado(a) pelo(a) [cargo e nome], nomeado(a) pela Portaria nº XX, de [dia] de [mês] de [ano], publicada no DOU de [dia] de [mês] de [ano], portador da Matrícula Funcional nº [nº matrícula], doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado(a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos], tendo em vista o que consta no Processo nº xxxxx.xxxxxx/xxxx-xx e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº xx/2025, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços comuns de **alimentação coletiva para fornecimento de refeições preparadas tipo “Self Service” com Concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna**, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO 01 – ITENS 01 E 02						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE ESTIMADA ANUAL	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
1	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus Luzerna. ITEM DE DISPUTA	15210	Unidade (refeição integral)	5.000		
2	Serviço de produção e distribuição de refeições tipo self service, por intermédio de concessão Onerosa de área física e equipamentos do Instituto Federal Catarinense – Campus	15210	Unidade (R\$)	280.000	R\$ 1,00	R\$



Luzerna.	PAGAMENTO DE SUBSÍDIO PARCIAL A ESTUDANTES DO CAMPUS- SEM DISPUTA, COM VALOR PRÉ-FIXADO.					
TOTAL DO GRUPO 01(ITEMS 01 E 02)						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação

1.3.3. A Proposta do CONTRATADO;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses com início na data de/...../..... e encerramento na data de/...../....., prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. O prazo de vigência será automaticamente prorrogado, independentemente de termo aditivo, quando o objeto não for concluído no período firmado acima, ressalvadas as providências cabíveis no caso de culpa do CONTRATADO, previstas neste instrumento.

2.3. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.3.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.3.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.3.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.3.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.3.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.3.6. **Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).**

2.4. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.5. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.6. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.7. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.



4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato

5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO

5.1. O valor mensal estimado da contratação é de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxx)**, perfazendo o valor total de R\$ **xxxxxx (xxxxxxxx)**.

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao CONTRATADO dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do CONTRATANTE:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

8.1.3. Notificar o CONTRATADO, por escrito, sobre vícios, defeitos incorreções, imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto contratual, fixando prazo para que seja substituído, reparado ou corrigido, total ou parcialmente, às suas expensas, certificando-se de que as soluções por ele propostas sejam as mais adequadas;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal relativa à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021;

8.1.6. Efetuar o pagamento ao CONTRATADO do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência;

8.1.7. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.



8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste;

8.1.10.1. A Administração terá o prazo de **até 30(trinta) dias corridos**, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de **até 30(trinta) dias corridos**,

8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais;

8.1.13. Comunicar o CONTRATADO na hipótese de posterior alteração do projeto pelo CONTRATANTE, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

8.3. Analisar, previamente, solicitações para possível realização de benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área concedida, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos do CONTRATANTE.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

9.3. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os bens e serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos;

9.5. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o CONTRATADO deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.5.2. certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;



- 9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;
- 9.8. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação na contratação direta;
- 9.10. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação;
- 9.11. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas;
- 9.12. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 9.13. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.14. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE;
- 9.15. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;
- 9.16. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.17. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.18. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.19. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;
- 9.20. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.21. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.22. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente;
- 9.23. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008;
- 9.24. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.25. Manter preposto aceito pela Administração no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;



9.25.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.26. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.28. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.29. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.30. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.31. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.32. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.33. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.34. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

9.35. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos do CONTRATANTE ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços;

9.35.1. A CONTRATADA obriga-se a respeitar, cumprir e observar para execução dos serviços objeto deste contrato, por si ou por terceiros por ela contratados, às normas relativas à Segurança e Saúde, sejam leis, decretos, instruções normativas e demais regulamentos federais, estaduais e/ou municipais, em especial as Normas Regulamentadoras previstas na Portaria 3.214/78, com suas alterações ocorridas, bem como às disposições contidas neste contrato, seus anexos e nas normas internas do CONTRATANTE, as quais, desde já, declara conhecer na íntegra.

9.35.2. Cabe à Contratada quanto aos EPI e EPC:

9.35.2.1. Adquirir equipamentos adequados ao risco de cada atividade e aos tamanhos dos seus empregados.

9.35.2.2. Exigir seu uso.

9.35.2.3. Fornecer aos empregados somente equipamentos aprovados pelo órgão nacional competente em segurança e saúde no trabalho.

9.35.2.4. Orientar e treinar os empregados sobre o uso, guarda e conservação adequado.

9.35.2.5. Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado.

9.35.2.6. Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica.

9.35.2.7. Comunicar ao MTE qualquer irregularidade observada.

9.35.2.8. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, sem repassar quaisquer custos a estes.



9.35.3. Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Cessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o espaço do Refeitório, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso desta, ainda que tenha a mesma finalidade.

9.35.3.1. Caso a Administração necessite fazer uso do espaço em cessão, deverá solicitá-lo à cessionária com no mínimo 72 (setenta e duas) horas de antecedência.

9.35.4. Receber da Cedente laudo de vistoria contemplando a situação atual do imóvel, apontando eventuais não concordâncias no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados a partir do primeiro dia útil após o recebimento. A não manifestação nesse prazo caracterizará a aceitação das condições do imóvel descritas no citado documento.

9.35.5. Devolver o espaço físico, no término do contrato, da forma que recebera e que consta do laudo de vistoria, inclusive restabelecendo o projeto inicial, em caso de haver feito modificações na mesma, caso esse procedimento seja solicitado pela Cedente.

9.35.6. A responsabilidade pelo bom funcionamento do espaço, assim como pela conservação e limpeza das dependências é da CONTRATADA.

9.35.7. Facilitar, amplamente, a fiscalização e supervisão permanente da Cedente, na execução dos serviços e no cumprimento das obrigações pactuadas.

9.35.8. Afastar qualquer funcionário a seu serviço que, a exclusivo juízo da Cedente, não mantenha conduta compatível com a natureza da instituição, substituindo-o no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

9.35.9. Ficará a cargo da Cessionária, sob suas expensas, as manutenções regulares no Refeitório durante o período em que esta estiver responsável pela exploração comercial do espaço, tais como: limpeza de fossas sépticas, limpeza de caixas d'água, limpeza dos telhados, troca de lâmpadas, reparos em alvenaria, manutenção hidráulica e elétrica, manutenção dos equipamentos, etc. A limpeza poderá ser cobrada a qualquer tempo pela CONTRATANTE.

9.35.10. A contratada deverá utilizar gêneros e produtos alimentícios de primeira qualidade, observando o registro no Ministério da Saúde (MS) ou Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA), ANVISA ou órgão competente, bem como o prazo de validade das mercadorias, sendo vedada a utilização de produtos vencidos ou com alterações de características, ainda que, dentro do prazo de validade;

9.35.11. Cabe à CONTRATADA contratar diretamente com todos os fornecedores, não comprando nada em nome do IFC, estando este eximido, em qualquer hipótese, de responsabilidade perante terceiros; adquirir matéria-prima de alta qualidade e mantê-la em condições de adequada estocagem, para sua boa conservação, estando sujeita à fiscalização do IFC, inclusive quanto à exigência dos comprovantes de origem dos produtos.

9.35.12. Realizar desinsetização e desratização em periodicidade exigível em normatização do órgão de Vigilância Sanitária competente, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas.

9.35.12.1. A CONTRATADA deverá apresentar o certificado ou equivalente de desinsetização e desratização sempre que realizado.

9.35.13. É de responsabilidade da CONTRATADA abastecer as instalações sanitárias do espaço total do refeitório com produtos destinados à higiene pessoal, tais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico, produto antisséptico para higienização final e papel toalha descartável não reciclado ou outro sistema higiênico e seguro para a secagem das mãos. Todas as instalações sanitárias deverão ser providas de lixeiras com tampa acionada por pedal.

9.35.14. Com o término do contrato, os equipamentos e móveis cedidos pela CONTRATANTE deverão ser restituídos pela CONTRATADA em perfeito estado de conservação, ressalvado o desgaste natural de uso, devendo a CONTRATADA efetuar a substituição dos equipamentos avariados pelo mau uso até a data do encerramento do contrato, respeitando-se as normas e especificações.

9.35.15. A CONTRATADA, em até 10 (dez) dias úteis após o término do contrato, deverá entregar o imóvel com os reparos solicitados em vistoria, inclusive com nova pintura nas mesmas cores.



9.35.16. Serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA as despesas de energia elétrica, fornecimento de água, cujos valores corresponderão às indicações constantes dos medidores individuais instalados nos locais e/ou notas fiscais que comprovem a execução do serviço, cabendo à mesma o pagamento, mediante recolhimento via Guia de Recolhimento da União (GRU). As despesas com telefone e gás ficarão a cargo da CONTRATADA, eximindo qualquer ônus para o IFC.

9.35.17. Pagar mensalmente, até o 10º dia do mês subsequente, ou outra data que poderá ser definido junto à CONTRATANTE, as despesas indicadas no item anterior. Em caso de eventual inadimplemento, a Administração poderá efetuar a retenção na fatura mensal do valor devido pelo contratado a título de concessão de uso e providenciar o recolhimento mediante GRU, em atenção ao postulado de unidade de tesouraria, com a decorrente compensação na via administrativa com os valores devidos pela Administração em relação ao serviço de fornecimento de refeição custeado pelo erário.

9.35.18. A CONTRATANTE poderá, a qualquer momento, solicitar a instalação de medidores individuais de água e energia elétrica às concessionárias locais em substituição aos de sua propriedade, caso em que os pagamentos das tarifas correspondentes deverão ser efetuados diretamente pela CONTRATADA aos prestadores dos serviços públicos.

9.35.19. O CONTRATADO poderá realizar benfeitorias julgadas necessárias, mediante autorização prévia da Autoridade Máxima do campus, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista qualquer direito de indenização/compensação, sob qualquer título.

9.35.20. É responsabilidade da CONTRATADA recolher o lixo orgânico e inorgânico quantas vezes se fizerem necessárias, acondicionando-os em sacos plásticos adequados e em recipientes que devem ser mantidos fechados e devidamente higienizados, encaminhando diariamente o lixo ao local de coleta, e podendo fazer uso da coleta seletiva de lixo, caso o município disponha do serviço.

9.35.21. A CONTRATADA deverá apresentar e manter em seu quadro funcional(permanente ou não), **nutricionista responsável técnico**, responsável por todas as atividades técnicas inerentes ao serviço de alimentação, englobando planejamento, organização, direção, supervisão e avaliação de serviços de alimentação e nutrição e controle de qualidade de gêneros e produtos alimentícios (art. 3º, inciso II, e art. 4º, inciso IV, da Lei nº 8.234/1991). O responsável técnico deve ser um profissional com formação superior em Nutrição, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), cumprindo uma jornada de trabalho compatível com as funções, de acordo com as normativas do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN).

9.35.21.1. A CONTRATADA deverá apresentar certidão de registro e/ou inscrição da empresa e do seu responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.

9.35.21.2. A CONTRATADA deverá apresentar atestado ou declaração de responsabilidade técnica expedida pelo CRN de Santa Catarina em nome do nutricionista responsável técnico.

9.35.21.3. Eventual alteração do responsável técnico deverá ser comunicada de imediato à CONTRATANTE, acompanhada da documentação de registro e/ou inscrição do novo responsável técnico junto ao CRN de Santa Catarina.

9.35.21.4. A apresentação da nutricionista deve ocorrer antes do início da execução do contrato.

9.35.22. Em até 30 (trinta) dias após iniciar a execução do contrato, a CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas (MBP) e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme estabelece Resolução ANVISA RDC nº 216/2004 (e outras normativas que vierem a substituí-la). Os POPs devem ser relacionados, no mínimo, aos seguintes itens:

- a) Higienização de instalações, equipamentos e móveis;
- b) Controle integrado de vetores e pragas;
- c) Higienização do reservatório;
- d) Higiene e saúde dos manipuladores.

9.35.22.1. Os documentos devem ser mantidos atualizados, no restaurante, para livre consulta pela fiscalização do contrato e pelas autoridades sanitárias.



9.35.23. A CONTRATADA deverá promover, periodicamente, às suas expensas, as capacitações necessárias para sua equipe de trabalho, devendo manter registros atualizados dessas ações. As capacitações deverão ocorrer, no mínimo, a cada semestre, em horários que não interfiram no funcionamento do restaurante. Todos os manipuladores de alimentos deverão estar comprovadamente capacitados em “Boas Práticas para Serviços de Alimentação” antes do início de suas atividades no restaurante.

9.35.24. A Contratada deverá ter equipe técnica especializada e em número suficiente para atendimento satisfatório e ágil a todas as demandas do Refeitório, tais como cozinheiro, auxiliar de cozinha, atendentes de balcão, auxiliar de serviços gerais, caixa e nutricionista.

9.35.25. É de responsabilidade da Contratada, respeitando as condições satisfatórias de atendimento, categorizar e dimensionar o quadro de pessoal de forma a atender plenamente a operacionalização dos serviços objeto desta licitação.

9.35.26. Cabe à Contratada, manter, por sua exclusiva conta os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Contratante, aquele que não preencher estas exigências.

9.35.27. A CONTRATADA deverá manter no restaurante, todos os alvarás e licenças necessários ao seu funcionamento, atendendo a todos os padrões higiênico sanitários exigidos pelas autoridades sanitárias e pelo IFC.

9.35.28. A empresa Contratada não poderá em hipótese nenhuma utilizar as dependências do Restaurante para produzir, estocar ou receber alimentos provenientes e/ou destinados a outros estabelecimentos que não sejam para o Restaurante ou cantina, além de insumos que não atendam ao padrão de qualidade estabelecido no Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709, de 2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

10.4. A Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pelo CONTRATADO.

10.5. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever do CONTRATADO eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

10.6. É dever do CONTRATADO orientar e treinar seus empregados sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD.

10.7. O CONTRATADO deverá exigir de SUBOPERADORES e SUBCONTRATADOS o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

10.8. O CONTRATANTE poderá realizar diligência para aferir o cumprimento dessa cláusula, devendo o CONTRATADO atender prontamente eventuais pedidos de comprovação formulados.

10.9. O CONTRATADO deverá prestar, no prazo fixado pelo CONTRATANTE, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.



10.10. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

10.10.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

10.11. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

10.12. Os contratos e convênios de que trata o § 1º do art. 26 da LGPD deverão ser comunicados à autoridade nacional.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, quando este não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do CONTRATADO pelo CONTRATANTE nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3. Das indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.11.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e



13.11.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.12. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

15.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

- I) Gestão/unidade: [...];
- II) Fonte de recursos: [...];
- III) Programa de trabalho: [...];
- IV) Elemento de despesa: [...]; e
- V) Plano interno: [...]; e
- VI) Nota de empenho: [...];

15.2. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.



18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Joaçaba, Seção Judiciária de Santa Catarina para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por duas testemunhas.

Ou

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato vai assinado eletronicamente pelos contraentes, depois de lido e achado em ordem, e por duas testemunhas.

Local, [dia] de [mês] de [ano].

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-