

## REITORIA

### EDITAL Nº. 02/2024

Seleção de propostas para a implementação de estabelecimento de restaurante e lanchonete no espaço existente na UNESC, no Bloco XXI C Térreo.

A **Reitoria** da Universidade do Extremo Sul Catarinense – UNESC, mantida pela FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA – FUCRI, torna público o processo seletivo de propostas para implementação de um restaurante e lanchonete dentro das dependências da UNESC, no Bloco XXI C – térreo.

### 1 DO OBJETO

**1.1.** O objeto do presente edital é a seleção da melhor proposta para a exploração comercial de um estabelecimento de restaurante e lanchonete localizado no pavimento térreo do Bloco XXI C e destinado ao atendimento de alunos, de funcionários e do público externo em geral, pelo prazo mínimo de 12 meses, renováveis conforme avaliação dos serviços prestados, adequação às Normas Administrativas e mediante termo aditivo.

**1.2.** Pela utilização do espaço, o locatário deverá efetuar o pagamento de aluguel no montante de R\$ 4.871,32 mensais..

### 2 DO ESPAÇO FÍSICO

**2.1** O espaço físico para implantação do restaurante está inserido no Bloco XXI, pavimento térreo, localizado nas dependências da UNESC (Anexos II e III).

**2.2** Atualmente, a área coberta disponível conta com 205,99m<sup>2</sup> e inclui: salão de mesas, circulação, sanitário feminino, sanitário masculino, depósito, lavabo e cozinha;

**2.3** Qualquer ampliação física e/ou benfeitoria voluptuária, que agreguem de forma fixa e permanente o espaço descrito nos itens 2.1, terá(ão) de ser aprovada(s) pela Pró-Reitoria de Administração e Finanças antes de ser realizada, não afastando a obrigação prevista no item 3.2 deste edital, podendo o valor do aluguel ser aumentado caso a metragem quadrada do imóvel locado seja alterada.

### 3 DAS DIRETRIZES DE FUNCIONAMENTO DO ESTABELECIMENTO

**3.1** As diretrizes de funcionamento do restaurante e lanchonete, a serem propostas pelo candidato, deverão respeitar as seguintes condições mínimas, as quais serão objeto do contrato a ser firmado posteriormente entre a FUCRI e o vencedor deste certame:

- a)** Manter horário de atendimento ao público, no mínimo, de segunda a sexta- feira, das 7:30h às 22:00h, e aos sábados, das 7:30h às 13:30h;
- b)** Alinhar seu calendário de funcionamento ao calendário institucional da UNESC;
- c)** Servir refeições de qualidade, com cardápio variado, de diferentes faixas de preço;

**FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)**

Av. Universitária, 1105 – Cx. P. 3167 – Fone (48)3431-2500

CEP 88806-000 Criciúma/SC.([www.unesc.net](http://www.unesc.net))

- d) Servir almoço das 11h às 14h com opções variadas de alimentos, nutricionalmente equilibrado, respeitando os hábitos alimentares da região, ofertando também opções destinadas a pessoas com restrições alimentares (diabéticos, alérgicos a corantes, celíacos, intolerantes a lactose, veganos e vegetarianos), e janta das 18h às 21h com, no mínimo, 1 (uma) opção de refeição seguindo os mesmos critérios do almoço;
- e) Ofertar lanches de qualidade e tipos variados, de diferentes faixas de preço, com opções destinadas a pessoas com restrições alimentares (diabéticos, alérgicos a corantes, celíacos, intolerantes a lactose, veganos e vegetarianos);
- f) Não disponibilizar qualquer tipo de bebida alcoólica ou alimentos que contenham ingredientes comprovadamente prejudiciais à saúde;
- g) Não disponibilizar cigarro, remédios, produtos farmacêuticos (ainda que naturais ou manipulados), substâncias entorpecentes, jogos de azar, bingo, loteria e demais objetos ilegais ou que demandem autorização ou licença da administração pública;
- h) Todos os produtos comercializados deverão apresentar qualidade e boa procedência, estar dentro do prazo de validade e em condições higiênico-sanitárias adequadas;
- i) Disponibilizar aos clientes as formas de pagamento: em dinheiro, cartão de crédito e débito, vale-refeição e pix;
- j) Expor com clareza e em formato legível o preço de cada produto comercializado e as formas de pagamento disponíveis;
- k) Cumprir o estabelecido na normativa RDC nº 216/2004 e Protocolos de Biossegurança da UNESC, bem como, demais normativas federais, estaduais e municipais que regem as boas práticas em estabelecimentos comerciais de alimentos e serviços de alimentação em observância às regras e orientações da vigilância sanitária;
- l) Não sublocar o espaço;
- m) Não destinar o espaço ao desenvolvimento de atividade diversa da comercialização de alimentos;
- n) Manter-se regularmente constituído durante toda a vigência do contrato e com CNAE-fiscal compatível com a atividade a ser desenvolvida, nos termos do item 4.1.1;

**3.2** O selecionado deverá, obrigatoriamente, respeitar a legislação pertinente para a realização de eventuais obras no espaço do restaurante/lanchonete e obter aprovação do respectivo projeto pelos órgãos oficiais de fiscalização e controle, dentre eles, o Corpo de Bombeiros, a Prefeitura Municipal de Criciúma e a Vigilância Sanitária, e pela FUCRI/UNESC.

**3.3** O vencedor deverá respeitar e fazer cumprir todas as normas internas de segurança e medicina do trabalho, cuidados com o meio ambiente e normas de tratamento e destinação de resíduos e normas relativas ao campus universitário, por meio de uma política de gestão ambiental, sob pena de rescisão contratual por descumprimento das cláusulas respondendo por perdas e danos.

#### **4. DA APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS**

FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)

Av. Universitária, 1105 – Cx. P. 3167 – Fone (48)3431-2500

CEP 88806-000 Criciúma/SC. ([www.unesc.net](http://www.unesc.net))

**4.1** Poderão se inscrever na presente seleção somente pessoas jurídicas, na forma abaixo descrita.

**4.2** A participação no presente processo seletivo será formalizada pelo protocolo dos documentos indicados no item 4.4, em envelope lacrado, com a identificação “PROPOSTA DE NEGÓCIO”, junto com o nome da candidata, seu número de inscrição no CNPJ e a assinatura do(a) seu(sua) representante.

**4.3** O protocolo dos documentos deverá ser realizado no período entre **11 a 22 de janeiro de 2024**, de segunda a sexta-feira, no horário compreendido entre 14h e 17h, na Pró-Reitoria de Administração e Finanças da Unesc, localizada no Bloco da Reitoria, nas dependências da instituição, situada na Av. Universitária, n. 1105, bairro Universitário, em Criciúma/SC.

**4.4** Para participar da seleção a empresa interessada deverá comprovar sua situação jurídica, fiscal, financeira, social e a proposta de negócio, através da apresentação dos seguintes documentos oficiais, contidos no respectivo envelope:

- a) Comprovante de inscrição no CNPJ;
- b) Contrato social e suas alterações, com o registro na Junta Comercial;
- c) Cédula de identidade do representante legal;
- d) Comprovante de inscrição do representante no CPF;
- e) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do participante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- f) Certidões negativas de débitos com a Fazenda Federal, com a Fazenda Estadual e com a Fazenda Municipal, considerando a localidade em que tem domicílio ou equivalente;
- g) Certidão negativa de débitos da Seguridade Social e do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;
- h) Certidão negativa de débitos trabalhistas; e
- i) Certidão de antecedentes criminais junto à Justiça Estadual e à Justiça Federal;
- j) Declaração com comprovação do tempo de experiência da candidata no ramo de restaurantes;
- k) Proposta de cardápio de almoço e de janta constando a composição dos mesmos e apresentar as opções dos lanches a serem servidos incluindo opções destinadas a pessoas com restrições alimentares (diabéticos, alérgicos a corantes, celíacos, intolerantes a lactose, veganos e vegetarianos), de acordo com as letras “d” e “e” do item 3.1.

**4.5.** O Código Nacional de Atividades Econômicas (CNAE- Fiscal), deverá ser compatível com as atividades exercidas pela empresa dentro do *campus* da UNESC, sob pena de inabilitação.

**4.6** No momento do protocolo, a candidata deverá apresentar, anexo ao envelope, termo de inscrição em anexo (Anexo I) preenchido e assinado pelo responsável legal da candidata.

**4.7** A proposta de cardápio e a tabela de preços servirão de parâmetro, mas não vincularão o funcionamento da candidata, se vencedor da seleção.

**4.8** Se necessário, a Comissão Avaliadora solicitará demais documentos ao interessado, a fim de analisar sua situação jurídica, fiscal, financeira e social.

## **5. DA SELEÇÃO PRELIMINAR**

**5.1** O procedimento da seleção será realizado por Comissão Avaliadora, constituída para este fim pela Reitoria, e consistirá em análise da inscrição, habilitação e avaliação da proposta, observando o interesse institucional.

**5.2** A análise da inscrição e do credenciamento será realizada pela Comissão Avaliadora e consistirá na conferência da documentação exigida e nas diligências necessárias para a constatação da regularidade jurídica, fiscal, financeira e social dos interessados.

**5.3** A Comissão Avaliadora, se julgar necessário, solicitará documentação adicional à candidata.

**5.4** Será considerada CLASSIFICADA a pessoa jurídica que apresentar os documentos relacionados no item 4.4 e cuja documentação ateste uma situação de regularidade jurídica, fiscal, financeira e social.

**5.5** Será automaticamente DESCLASSIFICADA aquela que:

- a)** deixar de apresentar algum dos documentos elencados no item 4.4;
- b)** apresentar documentação em desconformidade com a realidade;
- c)** apresentar irregularidade ou pendência jurídica, fiscal, financeira ou social, de acordo com a documentação ou com informações adquiridas durante a análise.

**5.6** Participarão da seleção definitiva apenas aqueles considerados classificados.

**5.7** A etapa de seleção definitiva será realizada pela Comissão Avaliadora, a qual considerará os seguintes itens:

- a)** A adequação da proposta às necessidades da instituição;
- b)** A relação custo/benefício;
- c)** A situação fiscal da candidata;
- d)** A proposta nutricional do cardápio de lanches e refeições.

**5.8** Para cada uma das alíneas do item 5.7, a Comissão Avaliadora atribuirá uma nota de 0 (zero) a 10 (dez).

- 5.9** A nota final de cada candidato corresponderá a soma das notas atribuídas a cada alínea e terá valor mínimo de 0 (zero) e máximo de 40 (quarenta) pontos.
- 5.10.** Serão consideradas aptas as propostas que obtiverem nota igual ou superior a 20 (vinte) pontos e inaptas aquelas que obtiverem nota inferior a 20 (vinte) pontos.
- 5.11.** Serão desclassificados os candidatos cuja proposta for considerada inapta.
- 5.12** Os candidatos com propostas aptas serão classificados de acordo com a nota final obtida, em ordem decrescente.
- 5.13.** Em caso de empate, os critérios de desempate serão, nesta ordem:
- a) Melhor pontuação no quesito 5.7, “a”;
  - b) Melhor pontuação no quesito 5.7, “d”.
- 5.14.** O resultado preliminar da seleção será divulgado em edital próprio, no dia **24 de janeiro de 2024**, pelo site [www.unesc.net](http://www.unesc.net).
- 5.15.** Eventual recurso do resultado preliminar da seleção deverá ser enviado até as 23:59h do **dia 26 de janeiro de 2024**, por *e-mail*, para o endereço: [proaf@unesc.net](mailto:proaf@unesc.net).
- 5.16.** O resultado definitivo da seleção será divulgado em edital próprio, no **dia 30 de janeiro de 2024**, pelo site [www.unesc.net](http://www.unesc.net).
- 5.17.** A FUCRI reserva o direito de não declarar vencedor, ainda que haja candidato com proposta apta e viável.

## **6. DA SELEÇÃO DEFINITIVA: DOS PROJETOS A SEREM APRESENTADOS**

- 6.1** Após a seleção e a notificação do vencedor, este deverá providenciar projetos arquitetônico, estrutural, elétrico, hidrossanitário e todos os demais cuja necessidade exigir, devendo encaminhá-los ao Departamento de Obras e Infraestrutura da UNESC, no prazo de 10 (dez) dias da notificação, para avaliação e aprovação, **sob pena de desclassificação e chamamento do próximo candidato melhor classificado.**
- 6.1.1** Os projetos deverão respeitar as informações técnicas indicadas no Anexo IV.
- 6.2** Aprovados os projetos pela UNESC estes deverão ser encaminhados aos órgãos oficiais de fiscalização e controle para aprovação final, sendo que, qualquer nova alteração deverá passar por nova avaliação desta instituição.
- 6.3** Caso os projetos apresentados não atendam às necessidades e padrão institucional de qualidade e estética, e a empresa vencedora negue-se a adequá-los conforme orientações da UNESC, a empresa será desclassificada, momento em que o próximo candidato melhor classificado será chamado para cumprimento deste item 6.

## **7. DA REALIZAÇÃO DAS EVENTUAIS OBRAS**

**7.1** O vencedor do presente processo seletivo, **após cumprido e aprovado o item 06 deste edital e uma vez assinado o contrato de locação com a UNESC**, caso tenha proposto a realização de obra no local, fica desde já ciente de que a execução desta aquisição de materiais e técnicas de construção, cujo custo global será suportado por ele, será fiscalizada pelo Departamento de Obras e Infraestrutura da UNESC.

**7.2** Deverá o vencedor apresentar, no prazo de 10 (dez) dias da aprovação do projeto, 03 (três) orçamentos dos materiais de construção a serem empregados no local. Será utilizado como parâmetro de custos para os fins do disposto na cláusula 9.3 a Planilha Orçamentária da UNESC, a qual poderá ser consultada no Departamento de Obras e Infraestrutura.

**7.3** O espaço destinado à implementação do restaurante/lanchonete, incluindo a área destinada a eventual ampliação, está descrito nos Anexos II, III e IV deste edital, no qual há indicação das paredes que não podem sofrer modificação e aquelas que, a critério do vencedor, poderão ser alteradas.

**7.4** O vencedor estará sujeito a observar e seguir as normas técnicas de segurança e medicina do trabalho da UNESC, além de outras que visem à melhoria de condição dos trabalhadores que empregar na obra, mediante termo assinado junto ao SESMT.

**7.5** A UNESC poderá exigir do vencedor, a qualquer momento, prova da regularidade fiscal/trabalhista da empreiteira contratada para a execução da obra, nos termos do item 6 do presente edital, podendo, inclusive, embargar a obra até que situações adversas e/ou em conflito com os interesses da instituição sejam resolvidos.

**7.6** As obras deverão estar concluídas e o estabelecimento em pleno funcionamento até **30/03/2024**, sob pena de rescisão contratual.

**7.7** O VENCEDOR fica ciente de que serão assinados contratos específicos para as atividades, observando-se as propostas apresentadas e de acordo com o interesse desta instituição. Ainda, o vencedor obriga-se a assinar a minuta inicial de contrato de locação, estando desde logo obrigado a:

- a)** Executar de forma diligente os serviços contratados, observando integralmente as especificações constantes do edital e seus Anexos, as normas e os padrões técnicos aplicáveis ao caso, garantindo a sua boa qualidade e cumprimento dos prazos acordados;
- b)** Fornecer aos seus empregados alimentação, transporte, seguro de vida e alojamento, caso necessário em virtude do objeto do edital;
- c)** Providenciar a substituição de qualquer de seus empregados ou prepostos, cuja conduta infrinja as normas internas da UNESC ou mediante simples solicitação desta;
- d)** Zelar pela guarda e manutenção dos equipamentos e locais de prestação de serviços eventualmente disponibilizados pela UNESC, bem como pela segurança dos alunos e professores durante a execução das obras, mantendo o espaço objeto deste edital cerca por tapumes até o final das obras;
- e)** Responsabilizar-se por todas as obrigações de natureza fiscal, administrativa,

previdenciária, trabalhista e civil decorrentes do presente edital, mantendo à disposição da UNESC a documentação comprobatória da regularidade, dentre elas: comprovantes de pagamentos de salários, férias acrescidas do terço constitucional, comprovante de recolhimento do Imposto de Renda, comprovante de recolhimento das contribuições previdenciárias, comprovantes de entrega dos EPI'S;

- f) O vencedor é o único responsável pela sua regularidade e de seu pessoal perante as entidades profissionais de classe e pelas obrigações decorrentes dos contratos de trabalho de seus empregados e/ou de seus eventuais subcontratados, inclusive por eventuais inadimplementos trabalhistas em que possa incorrer;
- g) O vencedor é exclusivamente responsável por todo e qualquer dano ou prejuízo que venha a causar à UNESC ou terceiros em decorrência da execução deste edital;
- h) Adotar todas as providências necessárias para que empregados/prepostos desligados da prestação de serviços dentro da instituição não adentrem as dependências desta, mantendo-a informada sobre todos os desligamentos;
- i) Não empregar na execução dos serviços deste edital, quaisquer ex- funcionários da UNESC, salvo concordância prévia e expressa da instituição;
- j) Não permitir que menores de 18 (dezoito) anos trabalhem em horário noturno, em atividades perigosas ou insalubres, assim como não permitir qualquer trabalho aos menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz a partir dos 14 (quatorze) anos, conforme estabelecido no artigo 7º, inciso XXXIII da Constituição da República.

## **8. DO FUNCIONAMENTO E EXPLORAÇÃO COMERCIAL**

**8.1** As obras devem estar prontas, bem como emitidos o “Habite-se” e os alvarás junto aos órgãos competentes **até 30/03/2024**, data em que obrigatoriamente o restaurante/lanchonete deve estar em pleno funcionamento.

**8.2** O contrato de locação será firmado somente após a conclusão das obras e desde que cumprido os prazos previstos no item 10.1 e apresentadas pelo vencedor, no prazo de 10 (dez) dias, todas as licenças e alvarás imprescindíveis ao desenvolvimento da atividade comercial, na forma da lei.

**8.3** Os serviços prestados pelo vencedor poderão ser fiscalizados por pessoa designada pela Reitoria, inclusive no que tange a manutenção dos recolhimentos de tributos e qualidade dos serviços, bem como ao cumprimento das obrigações expostas neste edital e no contrato de locação.

**8.4** É expressamente vedada a comercialização de bebidas alcoólicas, cigarros, medicamentos e quaisquer outros bens e serviços contrários a lei e ao contrato a ser assinado entre as partes, parte que obriga o participante vencedor, bem como obriga-se ao cumprimento do exposto na Lei Estadual n. 12.061/2001, sob pena de rescisão contratual.

**8.5** É vedada a exploração comercial do local para fins diversos do previsto neste edital.

**8.6** É proibida qualquer forma de sublocação do imóvel.

## 9. DA INCORPORAÇÃO

**9.1** Após encerrada a reforma do estabelecimento as obras serão, de imediato, incorporadas ao patrimônio da UNESC, excluindo-se quaisquer direitos à retenção ou indenização em favor do vencedor.

**9.2** A incorporação abrangerá todos os investimentos físicos feitos no espaço descrito nos Anexos II, III e IV, sejam eles referentes às benfeitorias úteis, necessárias ou voluptuárias, exceto os materiais de uso cotidiano adquiridos e empregados pelo vencedor, a saber: móveis que guarnecem o espaço e equipamentos utilizados para funcionamento do estabelecimento.

**9.3** Os custos da obra, nos termos do projeto aprovado pelo Departamento de Obras e Infraestrutura da UNESC, desde que, devidamente comprovados mediante apresentação de 03 (três) orçamentos, serão abatidos nos aluguéis, utilizando-se como parâmetro limite de custos/compensação a Planilha Orçamentária da UNESC, a qual poderá ser consultada no Departamento de Obras e Infraestrutura.

**9.4** Os investimentos que não tiverem correspondência com a Planilha Orçamentária da UNESC e não forem comprovados por nota fiscal serão suportados, exclusivamente, pelo vencedor.

**9.5** Não serão objeto de qualquer compensação os gastos com móveis, decoração, equipamentos necessários para funcionamento do estabelecimento.

## 10. DO CRONOGRAMA

### 10.01

ATO	DATA E HORÁRIO
Inscrição	De 11 a 22 de janeiro, das 14h às 17h
Divulgação do resultado preliminar da seleção	24/01/2024
Prazo para recurso	26/01/2024
Divulgação do resultado definitivo da seleção	30/01/2024
Prazo para realização das eventuais obras	01/02 a 30/03/2024
Início das atividades do vencedor da seleção	01/04/2024

## 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**FUCRI – FUNDAÇÃO EDUCACIONAL DE CRICIÚMA (mantenedora)**

Av. Universitária, 1105 – Cx. P. 3167 – Fone (48)3431-2500

CEP 88806-000 Criciúma/SC. ([www.unesc.net](http://www.unesc.net))



**11.1** Os interessados em participar do presente, poderão conhecer a localização do restaurante/lanchonete, comparecendo pessoalmente na UNESC, em horário comercial.

**11.2** Não será admitida qualquer forma de recurso aos resultados definitivos da seleção.

**11.3** Todos requisitos do presente edital são os mínimos exigidos. A apresentação de propostas melhores também poderá ser feita, ficando sujeitas, de todo o modo, à análise da Comissão Avaliadora.

**11.4** O vencedor ficará sujeito a monitoramento e fiscalização da equipe nutricional da UNESC.

**11.5** Dúvidas podem ser sanadas pelo e-mail [gerenciadocampus@unesc.net](mailto:gerenciadocampus@unesc.net) ou pelo telefone (48) 99184-1091 -Gerência Administrativa.

**11.6** Os casos omissos serão resolvidos pela Reitoria.

## **12. ANEXOS**

Anexo I – Termo de Inscrição;

Anexo II – Planta de localização;

Anexo III – Planta baixa da situação atual;

Anexo IV – Informações técnicas para elaboração de projeto arquitetônico.

Criciúma, 11 de janeiro de 2024.

**Prof.<sup>a</sup> Dra. Luciane Bisognin Ceretta**  
Diretora Presidente da FUCRI  
Reitora da UNESC

## ANEXO I

### TERMO DE INSCRIÇÃO Edital n. 02/2024/REITÓRIA

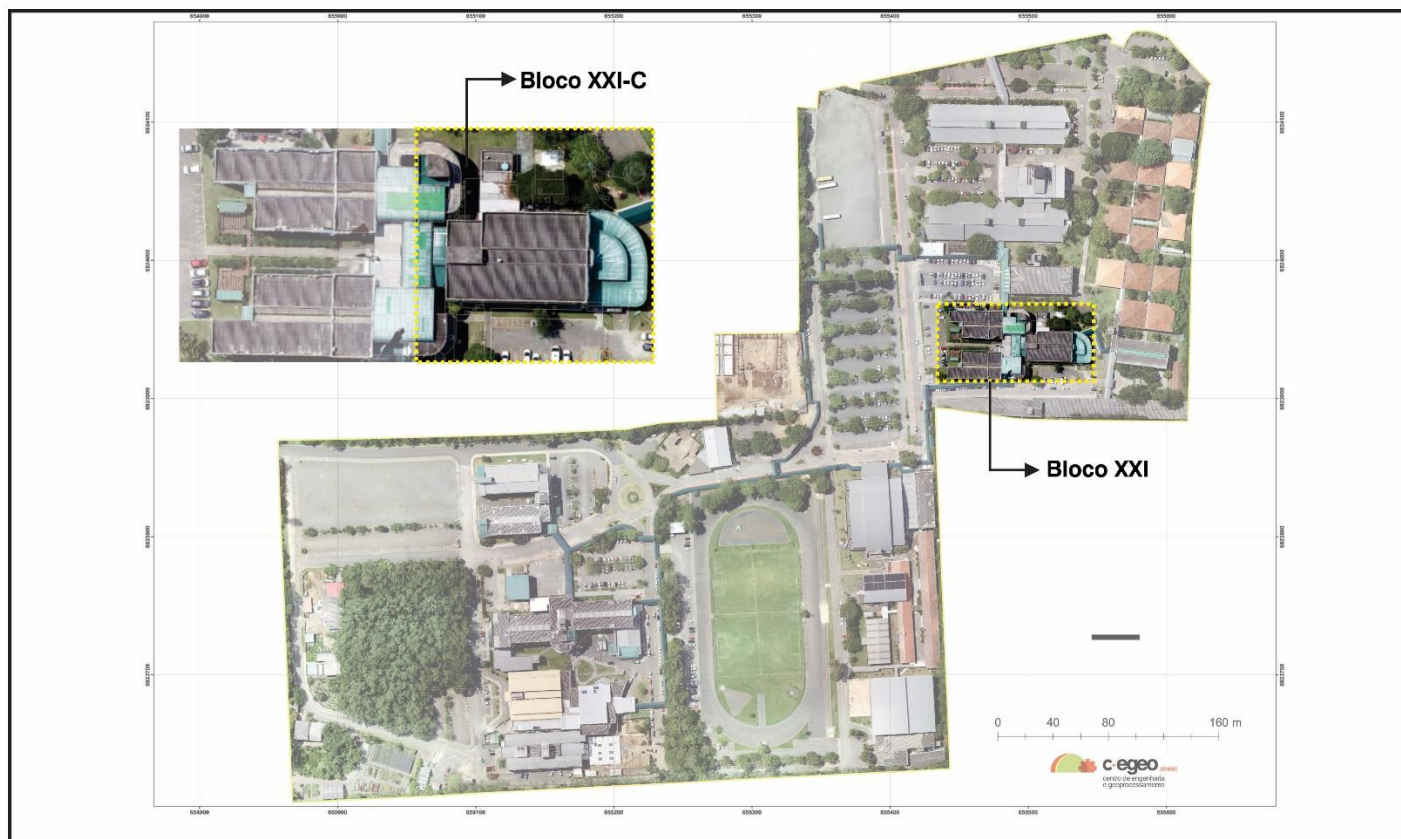
Eu, \_\_\_\_\_, pessoa física inscrita no CPF sob o n. \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, na qualidade de representante legal da pessoa jurídica \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n. \_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_-\_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, manifesto minha intenção de participar do processo seletivo do Edital n. 02/2024/REITÓRIA e declaro, sob as penas previstas em lei, que os documentos e as informações fornecidas por mim são autênticos e condizem com a realidade.

Criciúma, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2024.

\_\_\_\_\_  
DECLARANTE

## ANEXO II

### PLANTA DE LOCALIZAÇÃO



**Obra:**  
**Restaurante Bloco XXI - Térreo**

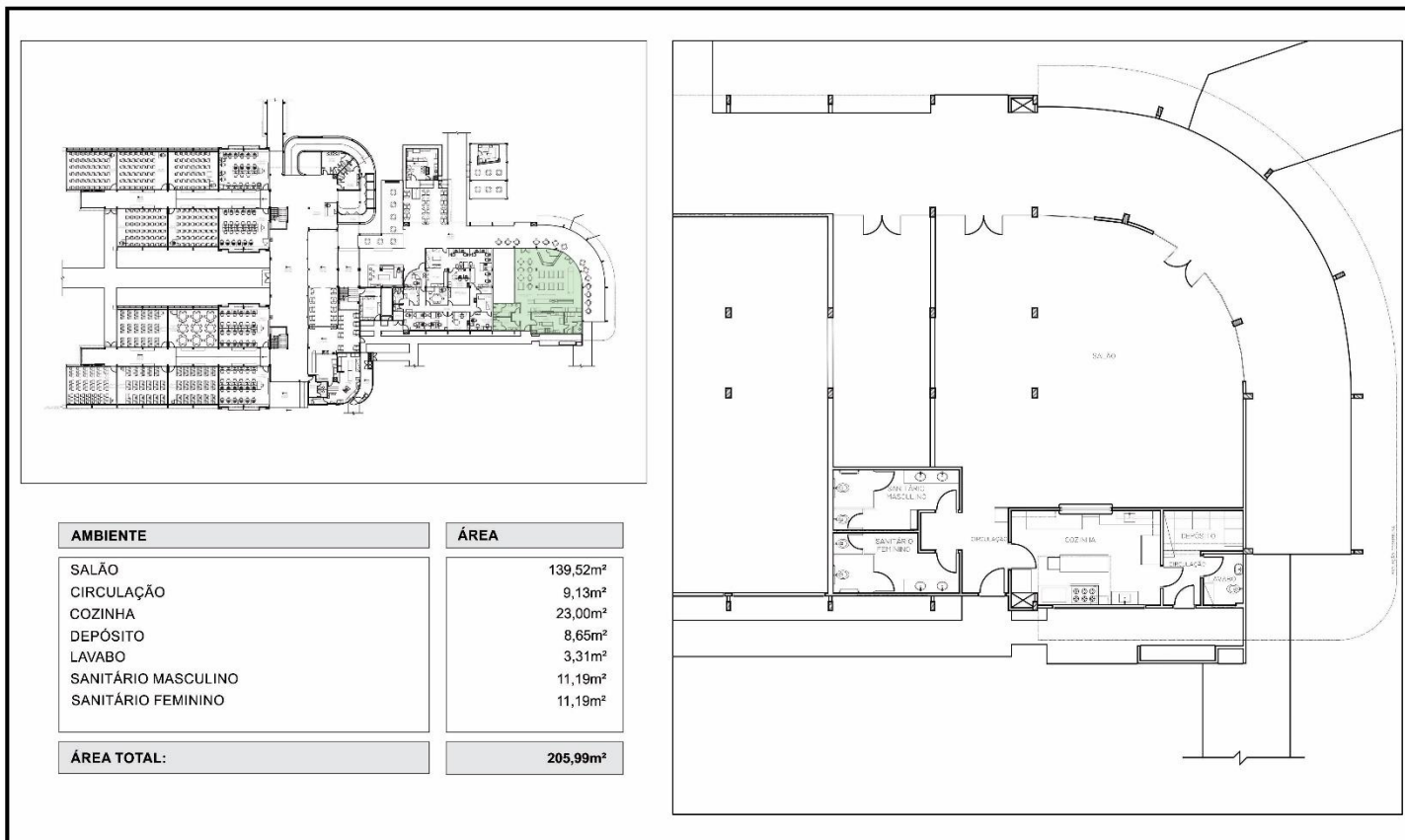
**Conteúdo:**  
**Localização Restaurante Bloco XXI**

**Desenvolvimento:**  
Laise Volpato  
Arquiteta e Urbanista - CAU A234032-1  
Gisele Luciano  
Acadêmica



## ANEXO III

### PLANTA BAIXA DA SITUAÇÃO ATUAL



Obra:  
**Restaurante Bloco XXI C - Térreo**

Conteúdo:  
**Planta Baixa - Restaurante Bloco XXI**

Desenvolvimento:

Laise Volpato  
Arquiteta e Urbanista - CAU A234032-1

Gisele Luciano  
Acadêmica



Planta 01 01

## ANEXO IV

### INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO ARQUITETÔNICO.

#### INFORMAÇÕES TÉCNICAS PARA ELABORAÇÃO DE PROJETO DE INTERIORES DO RESTAURANTE DO BLOCO XXI-C - UNESC

1) O projeto deverá representar tecnicamente os elementos construtivos, materiais aplicados e as soluções de layout.

2) O projeto deve ser composto por: planta baixa, cortes e vistas, layout, detalhes construtivos relevantes, apresentação de proposta em 3D, projetos complementares e memorial descritivo.

3) Deverá ser feito pelo profissional registrado no CAU e apresentar RRT de responsabilidade técnica.

4) O arquivo do projeto arquitetônico atual, na extensão dwg, será disponibilizado mediante solicitação para o Departamento de Projetos e Infraestrutura, através do e-mail: dpi@unesc.net.

#### CONCEITOS ARQUITETÔNICOS

1) O projeto arquitetônico deve atender aos requisitos sanitários, instalações, layout, ventilação, temperatura, umidade, sonorização e controle integrado de pragas, sem prejuízo de outras normas específicas aplicáveis.

2) Dever-se aderir aos conceitos de estética e funcionalidade, criando um ambiente agradável e acolhedor para os clientes, alinhado a funcionalidade e boas práticas necessárias nos espaços de serviços.

3) O projeto arquitetônico deverá ser submetido à aprovação do Departamento de Projetos e Infraestrutura da Unesc.

#### INSTALAÇÕES PREDIAIS

1) Iluminação: deve-se garantir a eficiência de iluminação artificial. As luminárias que se localizarem sobre as áreas de manipulação de alimentos devem ser protegidas contra explosões, quebras e quedas acidentais.

2) Ventilação e climatização: A renovação de ar dentro da área de cocção é indispensável para o conforto térmico dos funcionários. Para tanto, devem ser empregados dispositivos de ventilação natural e/ou artificial que permitam a adequada renovação do ar. Deve-se garantir o conforto térmico na área de atendimento ao público.

3) Parede: revestimento liso, impermeável e resistente.

4) Pisos: Devem permitir a fácil limpeza, ser antiderrapantes, antiácidos e impermeáveis, e, ainda, propiciar declividade suficiente para impedir o acúmulo de água.

5) Sistema de exaustão: Deve ser provido de telas milimetradas removíveis que impeçam o acesso de insetos, aves, roedores, ou quaisquer outros vetores ou pragas urbanas.

6) Acústica: As áreas de cocção e higienização são as que possuem os níveis de ruído mais altos dentro da cozinha. Para manter a ambiência acústica em níveis confortáveis nas áreas de trabalho sugere-se isolar ao máximo este setor.

7) Teto: Deve ser de fácil limpeza, resistente à temperatura e impermeável ao vapor.

8) Todas as aberturas, ou quaisquer elementos vazados em contato com a área externa, devem possuir telas milimetradas.

9) Os projetos de instalações hidráulicas, sanitárias, instalações elétricas, segurança contra incêndio, acessibilidade, devem ser elaborados de acordo com as normas da ABNT, legislações municipais, Vigilância Sanitária e Corpo de Bombeiros Militar, bem como aprovação nos órgãos competentes.



Obra:  
**Restaurante Bloco XXI C - Térreo**

Conteúdo:  
**Informações técnicas para elaboração do projeto**

Desenvolvimento:

Láise Volpato  
Arquiteta e Urbanista - CAU A234032-1

Gisele Luciano  
Acadêmica



01 | 01