



ESTADO DE SANTA CATARINA
PODER JUDICIÁRIO

EDITAL

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 90055/2025 - LEI N. 14.133/2021

O Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina (PJSC), inscrito no CNPJ sob o n. 83.845.701/0001-59, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei n. 14.133/2021, da Lei Complementar n. 123/2006, das Resoluções GP n. 88/2024, 78/2023, GP n. 2/2022 e GP n. 30/2021, da IN DGA n. 1/2021 e, subsidiariamente, de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, realizará licitação, com ampla participação, na modalidade pregão eletrônico, do tipo MENOR PREÇO, mediante as condições estabelecidas neste edital.

O regime legal adotado neste procedimento é aquele previsto na **Lei n. 14.133/2021**.

DATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO

DATA: 16/09/2025

HORÁRIO: 15h (horário de Brasília/DF)

SÍTIO ELETRÔNICO: www.compras.gov.br

CÓDIGO UASG: 925045

DO OBJETO

1. Contratação de serviço para fornecimento de refeições (coffee break, coquetel, almoço e jantar), incluídas as bebidas, para eventos institucionais promovidos pelo Tribunal de Justiça, em regime de empreitada por preço unitário, conforme as especificações constantes do termo de referência anexo.
2. Em caso de discrepância entre as especificações deste objeto descritas no sistema compras.gov.br e as constantes deste edital, prevalecerão as últimas.

DAS DESPESAS E DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

3. As despesas decorrentes da presente licitação correrão por conta do Tema n. 14036, do Elemento de Despesa n. 3.3.90.39, da Subação n. 14036, da Classificação Funcional Programática n. 02.122.0926.0954, do orçamento do Fundo de Reparelhamento da Justiça para o exercício de 2025.

3.1 O tema, o elemento de despesa, a subação e a classificação funcional programática das despesas decorrentes da presente licitação para o(s) exercício(s) seguinte(s) serão definidos após aprovação da lei orçamentária anual do referido exercício financeiro.

DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4. Poderão participar deste pregão os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no sistema eletrônico disponível, por meio do sítio www.compras.gov.br.

5. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste pregão deverão ter conhecimento acerca do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

6. Não poderão participar deste pregão:

- I. impedidos de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado de Santa Catarina, nos termos do art. 156, III, § 4º, da Lei n. 14.133/2021;
- II. suspensos de participar de licitações e impedidos de contratar com o Tribunal de Justiça do Estado de Santa Catarina, nos termos do art. 87, III, da Lei n. 8.666/1993;
- III. impedidos de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina, nos termos do art. 7º da Lei n. 10.520/2002;
- IV. declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 87, IV, da Lei n. 8.666/1993;
- V. declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 156, IV, § 5º, da Lei n. 14.133/2021;
- VI. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa e judicialmente;
- VII. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico;
- VIII. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;
- IX. entidades empresariais cujo sócio, ou, no caso de sociedades anônimas, cujo diretor seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até terceiro grau, inclusive, com magistrados ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como com servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação deste Poder Judiciário, conforme vedação estabelecida no inciso VI e no §3º do art. 2º da Resolução CNJ n. 7/2005, alterada pela Resolução CNJ n. 229/2016;
- X. 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;
- XI. 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;
- XII. entidades empresariais que estejam sob falência, em processo de dissolução total ou liquidação;
- XIII. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei n. 6.404/1976, concorrendo entre si; e
- XIV. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio.

DA PROPOSTA E DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7. A licitante interessada **deverá** cadastrar sua proposta exclusivamente por meio do sistema eletrônico até a data e o horário marcados para abertura da sessão, quando então se encerrará automaticamente a etapa de cadastro da proposta.

8. A licitante deverá consignar na forma expressa no sistema eletrônico **o valor unitário do item**, já inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

8.1. No caso de isenção do ICMS (prevista no RICMS/SC - Decreto Estadual n. 2870/2001 e alterações), a licitante deverá apresentar sua proposta com o valor líquido da operação (valor bruto - desconto = valor líquido). O PJSC não estará sujeito à isenção quando:

- I. o/a contribuinte estiver no Simples Nacional;
- II. na saída de mercadorias ou bens sujeitas ao regime de substituição tributária; ou
- III. da caracterização das demais hipóteses previstas no RICMS/SC.

9. A licitante deverá fazer em campo próprio do sistema eletrônico a descrição detalhada do produto ofertado ou colocar a expressão "de acordo com o edital".

10. A licitante deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, que sua proposta está em conformidade com as exigências do edital e que observa a proibição prevista no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, sob pena de inabilitação, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas em tópico específico deste edital.

11. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006 para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

12. Declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste edital.

13. Todas as propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

14. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importará desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

15. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

16. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste edital.

17. Decorrido o prazo de validade das propostas sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

18. A abertura da sessão pública deste pregão, conduzida pelo(a) pregoeiro(a), ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste edital, no Portal de Compras do Governo Federal, no sistema compras.gov.br.

19. Durante a sessão pública, a comunicação entre o(a) pregoeiro(a) e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

20. Cabe às licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou por estar desconectado do sistema, inclusive quanto ao não encaminhamento de documento afeto à proposta.

DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

21. A partir do horário previsto no edital de licitação, a sessão pública será aberta automaticamente pelo sistema.

22. A verificação da conformidade da proposta será feita exclusivamente na fase de julgamento, em relação à proposta mais bem classificada.

DA FORMULAÇÃO DE LANCES

23. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informadas do horário e do valor consignados no registro de cada lance.

24. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último ofertado por ela própria e registrado no sistema eletrônico, **respeitado o intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances (conforme consta do orçamento estimativo)**, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta.

24.1 Observado o disposto acima, a 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 inexecutável.

25. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **"ABERTO"**, em que as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

26. A etapa de lances da sessão pública terá duração de 10 (dez) minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 (dois) minutos do período de duração da sessão pública.

27. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de 2 (dois) minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

28. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública será encerrada automaticamente.

29. Após a definição da melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o(a) pregoeiro(a) poderá admitir o reinício da disputa aberta, nos termos estabelecidos no instrumento convocatório, para a definição das demais colocações.

30. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será a reabertura para disputa final, hipótese em que as licitantes empatadas poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação.

30.1. Persistindo o empate, será realizado sorteio em sessão pública entre os licitantes empatados, preferencialmente no sistema compras.gov.br.

30.1.1. Na hipótese de a sessão pública de sorteio ser efetuada de forma presencial, deverá ser transmitida em canal oficial do Tribunal de Justiça, e será observada a seguinte sequência de procedimentos:

- I. os nomes das licitantes que se encontram em situação de empate serão consignados em papelotes individuais, devidamente registrados em tipografia legível e de fácil visualização;
- II. antes do sorteio, deverão ser demonstrados a todos os participantes da sessão o conteúdo impresso dos papelotes individuais, de maneira a assegurar a transparência e a equidade do procedimento;
- III. os papelotes individuais serão dobrados de modo a evitar a prévia e indevida identificação dos licitantes;
- IV. os papelotes serão introduzidos em um recipiente adequado para realização do sorteio, e em conformidade com as circunstâncias e as necessidades da sessão, poderá ser utilizada a mão humana ou outros recipientes que viabilizem a mistura dos papelotes individuais;
- V. após a devida mistura dos papelotes individuais, um servidor de apoio técnico procederá ao

sorteio, e, imediatamente após a seleção, o resultado do vencedor será divulgado a todos os participantes da sessão;

- VI. os papelotes individuais restantes no recipiente destinado à realização do sorteio serão, em sequência, prontamente retirados, e durante esta etapa, os nomes dos licitantes não sorteados serão apresentados a todos os participantes da sessão, a fim de assegurar a lisura do sorteio;
- VII. a sessão será oficialmente encerrada após a conclusão desses procedimentos, e o registro audiovisual da sessão permanecerá para visualização no canal oficial do Tribunal de Justiça.

31. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

32. Durante a fase de lances, o(a) pregoeiro(a) poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

33. Se ocorrer a desconexão do(a) pregoeiro(a) no decorrer da etapa de lances, mas o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

34. No caso de a desconexão do(a) pregoeiro(a) persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa às participantes no sítio www.compras.gov.br.

DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E ÀS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

35. A obtenção dos benefícios previstos nos arts. 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006 fica limitada:

- I. 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, devendo a licitante apresentar declaração de observância desse limite para fins de habilitação; e/ou
- II. ao item de contratação cujo valor estimado seja igual ou inferior à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

36. Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte apta a usufruir dos benefícios e se houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, se procederá da seguinte forma:

- I. a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à da licitante mais bem classificada e, se atendidas as exigências deste edital, ser adjudicatária;
- II. não sendo adjudicatária a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada na forma do subitem anterior, e havendo outras licitantes que se enquadrem na condição prevista no *caput* deste item, estas serão convocadas, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- III. a convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlado pelo sistema eletrônico, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n. 123/2006.

37. Na hipótese de não adjudicação nos termos previstos nesta cláusula, o procedimento licitatório prosseguirá com as demais licitantes.

DA NEGOCIAÇÃO

38. O(A) pregoeiro(a) deverá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha

apresentado o lance mais vantajoso, observados o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

39. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e poderá ser acompanhada pelas demais licitantes.

DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

40. Encerrada a etapa competitiva de lances, exercido o direito de preferência e concluída a negociação, o(a) pregoeiro(a) iniciará os procedimentos necessários à aceitabilidade da proposta de melhor preço e verificará a conformidade da proposta, da especificação técnica dos serviços com as exigências contidas neste edital e a compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado para a contratação, podendo solicitar, se necessário, a planilha de composição de custos adequada ao lance equivalente à proposta de melhor preço e documentos complementares no prazo estipulado no *chat* durante a sessão.

40.1 A partir da solicitação do(a) pregoeiro(a), dentro do prazo fixado, a licitante deverá enviar:

- I. a proposta adequada ao último lance ofertado;
- II. declaração de que apresentará, no prazo de 15 (quinze) dias da data assinatura do contrato, comprovação de que possui sede ou filial na Grande Florianópolis, por meio de documentos em nome da empresa – tais como: fatura de energia elétrica ou boleto da taxa de IPTU ou fatura de água/esgoto ou escritura pública do imóvel ou contrato de locação do imóvel (a distância máxima entre a sede da empresa e o local de entrega dos produtos ou serviços não poderá exceder 30 quilômetros, conforme justificativa apresentada no item 19 das Obrigações da Contratada (Tópico V, A) do Termo de Referência anexo à minuta contratual); e, se necessário, os respectivos documentos complementares.

40.1.1 A marca e/ou modelo cadastrados antes da fase de lances não é vinculativa, podendo ser alterada uma única vez quando do envio da proposta adequada ao último lance ofertado.

40.2 O prazo de envio da proposta e/ou documentos complementares poderá ser prorrogado nas seguintes situações:

- I. por solicitação da licitante, mediante justificativa aceita pelo(a) pregoeiro(a); ou
- II. de ofício, a critério do(a) pregoeiro(a), quando constatado que o prazo estabelecido não é suficiente para o envio dos documentos exigidos no edital para a verificação de conformidade de que trata o caput.

41. Se a mesma licitante vencer tanto a cota reservada quanto a cota principal, a contratação ocorrerá em um único instrumento e pelo menor preço obtido.

42. No caso de não haver vencedora para a cota reservada, esta poderá ser adjudicada à vencedora da cota principal ou, diante de sua recusa, às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, desde que obtido o melhor preço após negociação e que o valor esteja igual ou inferior ao preço referencial.

42.1. No caso de não haver vencedora para a cota principal, esta poderá ser adjudicada à vencedora da cota reservada ou, diante de sua recusa, às licitantes remanescentes, desde que obtido o melhor preço após negociação e que o valor esteja igual ou inferior ao preço referencial.

43. Se a proposta/lance de menor preço for superior à do orçamento estimativo e se houver indícios de que se encontra dentro dos valores praticados no mercado, excepcionalmente o(a) pregoeiro(a) poderá suspender a sessão pública do pregão para a realização de nova pesquisa de mercado.

44. A nova pesquisa de mercado será submetida ao(a) pregoeiro(a), o(a) qual decidirá fundamentadamente por:

- I. retornar à sessão mantendo-se incólumes os atos praticados, se considerar que a nova pesquisa de preços não destoou dos valores anteriormente informados na pesquisa de preços, mantendo a recusa das propostas; ou

- II. submeter o resultado da pesquisa ao Diretor-Geral Administrativo do PJSC para que este decida sobre a possibilidade de aceitação de proposta(s) com base na nova pesquisa de preços efetuada, se considerar que, de fato, houve elevação superveniente dos preços.
45. Obtida a autorização tratada no subitem anterior, o(a) pregoeiro(a) retornará à sessão pública para efetuar nova negociação com a licitante mais bem classificada.
46. Serão desclassificadas as propostas com valor superior ao estabelecido no orçamento estimativo contido neste edital, ressalvados os casos previstos no item 43.
47. No valor unitário do item cotado serão consideradas somente as duas primeiras casas após a vírgula, sem arredondamento.
48. Quando a licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada **inexequível** a proposta de preços ou menor lance que:
- I. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da própria licitante, para os quais ela renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
 - II. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.
49. Serão desclassificadas, da mesma forma, as propostas que não atenderem às demais condições estabelecidas neste edital e anexos.
50. O(A) pregoeiro(a) poderá solicitar parecer de profissional especializado para orientar sua decisão.
51. Não se considerará qualquer oferta ou vantagem não prevista neste edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.
52. O(A) pregoeiro(a) poderá fixar prazo para reenvio do anexo com a planilha de composição de preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas quando os preços unitários que o compõem necessitem de ajuste aos valores estimados pelo PJSC.
53. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante dos quais ela renuncie à parcela ou à totalidade da remuneração.

DA HABILITAÇÃO

54. Encerrada a fase de aceitabilidade da proposta, no prazo fixado pelo(a) pregoeiro(a), a licitante deverá remeter os documentos de habilitação.
55. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação da licitante detentora da proposta classificada em primeiro lugar, o(a) pregoeiro(a) verificará eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação dela no certame ou futura contratação, mediante consulta aos seguintes cadastros:
- I. Inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);
 - II. Cadastro de Fornecedores do PJSC;
 - III. SICAF;
 - IV. [Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas \(CEIS\)](#), mantido pela Controladoria-Geral da União;
 - V. [Cadastro Nacional de Empresas Punidas \(CNEP\)](#), mantido pela Controladoria-Geral da União;

VI. [Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa](#), mantido pelo Conselho Nacional de Justiça; e

VII. [Lista de Inidôneos](#), mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU).

55.1 A consulta aos cadastros acima referidos será realizada em nome da licitante e também de seu sócio majoritário, por força do art. 12 da Lei n. 8.429/1992.

56. A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF (cadastramento nos níveis II e III) e, subsidiariamente, do cadastro do PJSC, bem como da documentação complementar especificada neste edital.

56.1 Caso o ato constitutivo possua alterações, o endereço analisado, para fins de cumprimento da Lei Estadual n. 17.983/2020, será aquele que constar da última alteração.

56.2 No caso de consórcio, se admitido, será analisada a habilitação individual de cada um dos consorciados.

57. Não é condição obrigatória para habilitação estar cadastrado no PJSC.

58. Considera-se documentação complementar que deve ser apresentada pelas licitantes para fins de habilitação quando não constante do SICAF e do cadastro do PJSC:

- I. prova de regularidade perante a Fazenda Federal;
- II. prova de regularidade perante a Fazenda Estadual;
- III. prova de regularidade perante a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante quanto a tributos mobiliários;
- IV. prova de regularidade com o FGTS;
- V. prova de regularidade com a Justiça do Trabalho;
- VI. certidão negativa de efeitos de falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante.

58.1 A licitante provisoriamente classificada em primeiro lugar deverá encaminhar, via sistema eletrônico, no prazo fixado pelo(a) pregoeiro(a), a seguinte documentação complementar:

- I. declaração de que não possui sócio(s) ou, no caso de sociedade anônima, diretor(es) que seja(m) cônjuge(s), companheiro(s) ou tenha(m) parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, com magistrados e magistradas ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, ou que tenham ocupado os mencionados cargos, nos 6 (seis) meses anteriores à data de abertura da sessão pública do procedimento licitatório, assim como com servidores e servidoras ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação deste Poder Judiciário, ou que tenham ocupado os mencionados cargos, nos 6 (seis) meses anteriores à data de abertura da sessão pública do procedimento licitatório, nos termos do inciso VI e do §3º, do art. 2º da Resolução CNJ n. 7/2005, alterada pela Resolução CNJ n. 229/2016, podendo utilizar o modelo anexo a este edital;
- II. declaração de cumprimento da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - Lei n. 13.709/2018, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;
- III. 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, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;
- IV. 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, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;
- V. em relação às microempresas e às empresas de pequeno porte, declaração de 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, devendo utilizar o modelo anexo a este edital;

- VI. atestado de capacidade técnico-operacional, emitido por terceiro, pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante prestou ou vem prestando, com qualidade e complexidade similar às demandadas no item de contratação, serviço de coffee break/lanches, coquetel ou refeições (almoço/jantar) de forma satisfatória para eventos com, no mínimo, 50 (cinquenta) participantes;
- VII. para o item 1, será exigido também atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, a contento, serviço de fornecimento de refeições, devendo o(s) documento(s) conter o nome, o endereço, o telefone dos atestadores, ou qualquer outra forma de que o TJSC possa valer-se para manter contato com os declarantes e comprovar:
- a) que realizou 1 (um) evento no qual foi prestado o serviço de refeições de representação, do tipo almoço, jantar ou coquetel com a presença de 2 (duas) ou mais dignitários ou agentes políticos ou de Desembargadores;
- b) Dignitários e agentes políticos participantes das refeições institucionais do TJSC são, precipuamente, os Presidentes dos Tribunais de Justiça, Governadores, Vice-Governadores, os Presidentes das Assembleias Legislativas e dos Tribunais de Contas, os Secretários de Estado, os Procuradores-Gerais de Justiça, os Defensores Públicos-Gerais, os Comandantes-Gerais das Forças Estaduais e demais autoridades de equivalente relevância institucional.
- VIII. declaração de que, caso seja vencedora do certame disponibilizará veículo de transporte de alimentos com alvará sanitário emitido pelo serviço de vigilância sanitária competente.
- IX. para os serviços de fornecimento de refeições nos horários de almoço e jantar (Item 1 do Formulário-Proposta): a indicação de um profissional cozinheiro com experiência comprovada de 03 (três) anos na preparação de refeições institucionais de grande porte, consecutivos ou não, com volume e complexidade similares às demandadas por este edital.
- IX.1) O profissional deverá permanecer em tempo integral durante o preparo das refeições.
- IX.2) A comprovação da experiência do profissional cozinheiro deverá ser feita mediante a apresentação de documentos pertinentes, tais como:
- a) Atestado de Capacidade Técnica: Emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando a prestação de serviços de fornecimento de refeições institucionais, especificando o período, o tipo de refeição (almoço/jantar) e o número aproximado de refeições preparadas sob a responsabilidade do profissional indicado.
- b) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS): Cópia das páginas de identificação, do contrato de trabalho onde conste a função de cozinheiro e anotações pertinentes, em empresas que atuam no ramo de fornecimento de refeições institucionais.

59. As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação com as informações constantes no SICAF ou do cadastro do PJSC deverão encaminhar, via sistema eletrônico, no prazo fixado pelo(a) pregoeiro(a), documentos que supram tais exigências, na forma do art. 70 da Lei n. 14.133/2021.

60. O(A) pregoeiro(a) poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões para verificar as condições de habilitação das licitantes.

60.1 As declarações exigidas neste edital poderão ser supridas mediante manifestação expressa da licitante no chat do sistema compras.gov.br.

61. Havendo a necessidade de envio de documentos para a confirmação daqueles exigidos neste edital e já apresentados, ou, ainda, de envio de documentos não juntados mas que comprovem que na data de abertura da sessão pública de apresentação da proposta a licitante atendia às condições de aceitabilidade da proposta e de habilitação, a licitante será convocada a encaminhá-los, via sistema eletrônico, no prazo fixado pelo(a) pregoeiro(a), sob pena de desclassificação ou de inabilitação, prazo durante o qual a sessão não será suspensa.

62. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação precisa de dados capazes de qualificá-la inequivocamente.

63. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

64. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

65. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao(à) pregoeiro(a) convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

66. Se a proposta for desclassificada ou, ainda, se a licitante não atender às exigências de habilitação, o(a) pregoeiro(a) examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

67. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste edital, a licitante será declarada a vencedora.

DO RECURSO

68. Caberá recurso em face de:

- I. julgamento das propostas;
- II. ato de habilitação ou inabilitação de licitante;
- III. anulação ou revogação da licitação;

69. Após o julgamento das propostas e o ato de habilitação ou inabilitação o licitante poderá manifestar a intenção de recorrer imediatamente, sob pena de preclusão.

70. O prazo para apresentação das razões recursais das intenções de recurso é 3 (três) dias úteis, e iniciará na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

71. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza a Administração a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

72. Após a apresentação das razões recursais ficam as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, e iniciará a partir do término do prazo da recorrente.

73. A apreciação do recurso se dará em fase única.

74. Os recursos que não forem objeto de reconsideração pelo(a) pregoeiro(a), serão encaminhados com a sua motivação à autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

75. O objeto deste pregão será adjudicado à licitante vencedora.

76. A homologação do resultado deste pregão compete ao Diretor-Geral Administrativo do TJSC.

DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

77. Depois de homologado o resultado deste pregão, a licitante vencedora será convocada para, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, assinar o instrumento contratual.

78. Os/As representantes legais deverão requerer seu login e senha para assinatura eletrônica do(a) contrato, por meio do Sei!, no sítio do Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina (<https://sei.tjsc.jus.br/sei>).

79. Os encargos das partes e as normas relativas a recebimento, liquidação, pagamento, garantia contratual, sanções contratuais, alteração e rescisão contratual constam do termo de referência encartado neste edital.

80. A exigência de garantia e/ou validade do produto obedecerá às previsões do termo de referência.

81. As contratações decorrentes dos itens de cota principal e de cota reservada ocorrerão inicialmente pelo menor preço, independentemente da qualificação da contratada.

82. Por ocasião da assinatura do instrumento contratual, será verificado no SICAF e em outros meios se a adjudicatária mantém as condições de habilitação.

DAS SANÇÕES

83. Constitui obrigação das licitantes a leitura integral do edital e a máxima diligência na análise dos requisitos de participação e habilitação e na formulação das propostas, de modo que não será admitida a participação de licitantes aventureiras que prejudiquem, ainda que culposamente, o andamento do certame.

84. Comete infração administrativa, nos termos da lei, a licitante que, com **dolo ou culpa**:

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

pena - multa correspondente a 0,1% sobre o valor anual estimado de contratação e/ou impedimento do direito de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina pelo prazo de 15 a 120 dias;

II - ensejar o retardamento da execução do certame:

pena - multa correspondente a 0,1% sobre o valor anual estimado de contratação e/ou impedimento do direito de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina pelo prazo de 15 a 120 dias;

III - não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado:

pena - multa correspondente a 0,1% sobre o valor anual estimado de contratação e/ou impedimento do direito de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina pelo prazo de 15 a 120 dias;

IV - não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços no prazo estabelecido no edital ou não retirar/assinar/não dar recebimento ao respectivo instrumento contratual:

pena - a 0,5% sobre o valor anual estimado de contratação e/ou impedimento do direito de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina pelo prazo de 15 a 120 dias;

V - comportar-se de modo inidôneo:

pena - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com todos os entes federativos da Administração Pública Direta e Indireta pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos.

85. Para os fins deste edital, para aplicação de qualquer das penalidades previstas, considera-se:

I - deixar de entregar a documentação exigida para o certame:

- a) não entregar documento solicitado por diligência durante o certame; e/ou
- b) deixar de corrigir documento entregue em desacordo em sede de diligência durante o certame;

II - retardar a execução do certame:

- a) apresentar amostra em desacordo com as especificações do edital; e/ou
- b) praticar qualquer ação, ou se omitir, de modo que prejudique o bom andamento do certame;

III - não manter a proposta:

- a) recusar-se a enviar o detalhamento ou correção da proposta quando solicitado por meio de diligência;
- b) pedir a própria desclassificação quando encerrada a etapa competitiva; ou
- c) deixar de apresentar amostra;

IV - comportar-se de maneira inidônea:

- a) praticar ato que vise a frustrar os objetivos do procedimento licitatório;
- b) cometer fraude de qualquer natureza;
- c) agir em conluio ou em desconformidade com a lei;
- d) induzir deliberadamente a erro no julgamento;
- e) apresentar amostra falsificada ou deteriorada;
- f) realizar atos como os descritos no art. 156, IV, § 5º da Lei n. 14.133/2021;
- g) prestar informações falsas ou apresentar documento com informações inverídicas; ou
- h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

86. Não será apurada a conduta pertinente à desclassificação ocorrida antes da fase de lances, salvo se houver indícios de má-fé.

87. Quando o licitante cometer mais de uma das condutas passíveis das penalidades previstas nos incisos III a V do *caput* do art. 2º da [Resolução GP n. 88/2024](#) em itens de contratação diversos, será aplicada a pena da conduta mais gravosa, podendo ser majorada até seu patamar máximo, observado o princípio da proporcionalidade.

88. Além das penalidades acima, as licitantes ficarão sujeitas, no que couber, às demais penalidades referidas na [Resolução GP n. 88/2024](#) e no Título IV da Lei n. 14.133/2021.

89. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas neste edital será realizada mediante instauração de procedimento administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

90. Detectada prática de conduta que, em tese, configure infração administrativa, a Comissão de Contratação sugerirá ao Diretor de Material e Patrimônio que inicie procedimento de apuração em processo apartado, indicando os fatos que ensejam a apuração, o enquadramento dos fatos às normas pertinentes à infração e a identificação da licitante.

91. O processo de responsabilização observará as regras previstas na [Resolução GP n. 88/2024](#).

92. Na hipótese de aplicação de penalidade de multa, será emitida notificação de cobrança à licitante, que deverá fazer o recolhimento do valor aos cofres públicos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da notificação, sob pena de cobrança judicial.

DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

93. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá **impugnar** o ato convocatório deste pregão, por irregularidade na aplicação de Lei ou para **solicitar esclarecimento** sobre os seus termos, mediante formulário, a ser enviado exclusivamente por meio do link <https://tjsc.thema.inf.br/transparencia/portal/#/consultaLicitacao>.

94. Ao acessar o link, o interessado deverá filtrar pelo número da licitação e, após, no quadro denominado "*Questionamento(s)/Recurso(s)*", clicar em "clique aqui e acesse o formulário".

95. As impugnações e os esclarecimentos serão conhecidos se dirigidas diretamente à Diretoria de Material e Patrimônio, devendo o arquivo estar obrigatoriamente no formato PDF (Portable Document Format), com tamanho máximo de 10 (dez) megabytes, sem prejuízo da observância dos demais requisitos previstos nos arts. 11 e 12 da Resolução Conjunta GP/CGJ n. 7/2019.

96. A Diretoria de Material e Patrimônio, auxiliada do setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação do certame e sobre os esclarecimentos que deverão ser prestados.

97. Caso verificada a necessidade de suspender o certame, será designada nova data para sua realização, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

98. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico em até 3 (três) dias úteis, contados do recebimento do pedido, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

DISPOSIÇÕES FINAIS

99. Este pregão poderá ser anulado por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogado caso considerado inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

100. A anulação do pregão induz à do contrato.

101. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito da contratada de boa-fé de ser ressarcida pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

102. É facultado ao(a) pregoeiro(a) ou à autoridade superior, em qualquer fase deste pregão, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, sendo vedada, ressalvados os casos previstos neste edital, a inclusão posterior de informações ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.

103. No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o(a) pregoeiro(a) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhe validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.

104. Caso os prazos definidos neste edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos pelas licitantes para efeitos de julgamento deste pregão.

105. Poderá ser solicitada tradução para a língua portuguesa, efetuada por tradutor(a) juramentado(a), de documentos emitidos em língua estrangeira, que também deverão ser devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

106. Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste edital, prevalecerão as últimas.

107. Em caso de divergência entre as disposições dos estudos técnicos preliminares e aquelas contidas no termo de referência, prevalecerão as últimas.

108. Este pregão poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência do PJSC.

109. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital, será excluído o dia do início e incluído o do vencimento, e serão considerados os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

110. Só se iniciam e vencem os prazos referidos nesta licitação em dia de expediente no PJSC, portanto serão prorrogados até o próximo dia útil os prazos que vencerem durante o recesso forense.

111. São partes integrantes deste edital:

- I. formulário-proposta;
- II. orçamento estimativo;
- III. modelo de declarações a serem apresentadas para fins de habilitação;
- IV. minuta de contrato;
- V. anexo I da minuta contratual - termo de referência;
- VI. anexo II da minuta contratual - especificação dos serviços a serem prestados;
- VII. anexo III da minuta contratual - cardápios.

112. Este edital será divulgado no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e, para fins de garantir a ampla publicidade, no [Portal da Transparência](https://tjsc.thema.inf.br/transparencia/portal/#/consultaLicitacao) do Poder Judiciário de Santa Catarina (<https://tjsc.thema.inf.br/transparencia/portal/#/consultaLicitacao>) — cuja consulta é possível ao inserir o exercício (ano) e o número da licitação — no Diário da Justiça Eletrônico, no portal compras.gov.br e em jornal local de grande circulação.

DO FORO

113. As questões decorrentes das previsões deste edital que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas na Justiça Estadual, no Foro da Comarca da Capital, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Florianópolis, 28 de agosto de 2025.

DIRETOR(A) DE MATERIAL E PATRIMÔNIO

I - FORMULÁRIO-PROPOSTA

Nome da empresa (razão social):.....

Endereço:.....

Cidade:.....UF:.....CEP:.....

CNPJ n.....Telefone/fax:.....

E-mail:.....

Responsável pela assinatura do contrato:

Nome:.....E-mail:.....

Cargo/função:.....Telefone/fax:.....

Dados bancários (com dígito verificador):

Banco n.:.....Agência n.:.....Conta-corrente n.:.....

A presente proposta tem como objeto a contratação dos serviços abaixo discriminados, em conformidade com as especificações, quantidades e demais condições definidas no edital e seus anexos. A licitante deverá consignar o lance na forma expressa no sistema eletrônico tendo como referência a coluna "**valor unitário**" do **Orçamento Estimativo**.

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA (R\$)	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA (R\$)
1	Refeição (almoço / jantar)	2.000		
2	Coquetel	1.500		
3	Coffee break	4.000		

Declaro que cumpro e acato todos os dispositivos estabelecidos no edital e seus anexos.

....., de de 20__.

II - ORÇAMENTO ESTIMATIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO DE REFERÊNCIA (R\$)	VALOR TOTAL DE REFERÊNCIA (R\$)	INTERVALO MÍNIMO DE LANCES (R\$)
1	Refeição (almoço / jantar)	2.000	168,00	336.000,00	R\$ 0,20
2	Coquetel	1.500	129,00	193.000,00	R\$ 0,10
3	Coffee break	4.000	57,00	228.000,00	R\$ 0,10

III - MODELO DE DECLARAÇÕES A SEREM APRESENTADAS PARA FINS DE HABILITAÇÃO

A - DECLARAÇÃO NEGATIVA DE RELAÇÃO FAMILIAR OU PARENTESCO

(nome da pessoa física/jurídica) _____, inscrita no CNPJ/CPF sob o n. _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF n. _____, considerando o disposto na Resolução CNJ n. 7/2005, alterada pela Resolução CNJ n. 229/2016, **DECLARA**, para todos os efeitos legais que:

1. não possui sócio(s) ou, no caso de sociedade anônima, diretor(es) que seja(m):

a) cônjuge(s), companheiro(s) ou tenha(m) parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, com magistrados e magistradas ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, ou que tenham ocupado os mencionados cargos/funções, nos 6 (seis) meses anteriores à data de abertura da sessão pública do procedimento licitatório, nos termos do inciso VI e do §3º, do art. 2º da Resolução CNJ n. 7/2005, alterada pela Resolução CNJ n. 229/2016;

b) cônjuge(s), companheiro(s) ou tenha(m) parentesco em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, com servidores e servidoras ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação deste Poder Judiciário, ou que tenham ocupado os mencionados cargos, nos 6 (seis) meses anteriores à data de abertura da sessão pública do procedimento licitatório, nos termos do inciso VI e do §3º, do art. 2º da Resolução CNJ n. 7/2005, alterada pela Resolução CNJ n. 229/2016;

2. está ciente da vedação:

a) da subcontratação, quando autorizada pelo CONTRATANTE, de pessoa física ou jurídica se aquela ou os dirigentes desta mantiverem vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com magistrado(a) ocupante de cargo de direção ou no exercício de funções administrativas, ou com servidor(a) ocupante de cargo de direção, chefia ou assessoramento vinculado direta ou indiretamente a unidade situada na linha hierárquica da área encarregada da licitação, ou se deles(as) forem companheiro(a) ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau inclusive; e

b) da manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços, caso a CONTRATADA venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau,

inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes/as vinculados ao CONTRATANTE.

3. são verdadeiras as informações prestadas no presente documento, sob pena de responsabilidade civil, administrativa e penal.

B - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS - LEI N. 13.709/2018

1. É vedada às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

2. As partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações – em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis – repassadas em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei n. 13.709/2018, sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do edital/instrumento contratual.

3. As partes responderão administrativa e judicialmente, em caso de causarem danos patrimoniais, morais, individuais ou coletivos, aos titulares de dados pessoais repassados em decorrência da execução contratual, por inobservância à LGPD.

4. Em atendimento ao disposto na LGPD, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste edital, terá acesso aos dados pessoais dos representantes da LICITANTE/CONTRATADA, tais como: número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, cópia do documento de identificação, entre outros.

5. A LICITANTE/CONTRATADA declara que tem ciência da existência da LGPD e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com intuito de proteção dos dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

6. A LICITANTE/CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE, em 3 (três) dias úteis, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito que possa vir a causar risco ou dano relevante aos Titulares de Dados Pessoais, apresentando as informações descritas nos incisos do § 1º do art. 48 da LGPD, cabendo à CONTRATADA as demais obrigações de comunicação previstas no referido artigo e na Resolução CD/ANPD nº 15, de 24 de abril de 2024.

7. O canal de comunicação em caso de incidentes de segurança, perante o Poder Judiciário de Santa Catarina, será a Equipe de Tratamento e Resposta a Incidentes de Segurança Cibernética - ETIR.

C - DECLARAÇÃO DE INTEGRALIDADE DOS CUSTOS

A LICITANTE/CONTRATADA declara 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.

D - DECLARAÇÃO DE RESERVA DE CARGOS

A LICITANTE/CONTRATADA declara que cumprirá, caso aplicável, as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas.

E - DECLARAÇÃO DE QUE PODE USUFRUIR DOS BENEFÍCIOS DE ME E EPP

A LICITANTE/CONTRATADA declara, para todos os efeitos legais, que, no ano-calendário de realização da licitação, não celebrou contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte, para fins de obtenção dos benefícios previstos dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar n. 123/2006.

Em, / / .

ASSINATURA E NOME LEGÍVEL DA PESSOA FÍSICA/JURÍDICA (SÓCIO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA)



Documento assinado eletronicamente por **Guilherme e Silva Pamplona, Diretor**, em 28/08/2025, às 11:09, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.tjsc.jus.br/verificacao> informando o código verificador **9748944** e o código CRC **121FAF37**.



ESTADO DE SANTA CATARINA
PODER JUDICIÁRIO

MINUTA DE CONTRATO

(LEI 14.133/2021 - EPU/EPG)

Processo n.: 0036070-06.2025.8.24.0710

CONTRATO N. 000/20XX

Contrato de prestação de serviços que entre si celebram o **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por intermédio do **PODER JUDICIÁRIO**, e a empresa **XXXXXXXXXX LTDA.**, adotando-se o regime da Lei n. 14.133/2021

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, pessoa jurídica de direito público interno, por intermédio do **PODER JUDICIÁRIO**, estabelecido na Rua Dr. Álvaro Millen da Silveira, 208, Centro, Florianópolis/SC, inscrito no CNPJ sob o n. 83.845.701/0001-59, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Diretor-Geral Administrativo, Senhor **ALEXSANDRO POSTALI**, e a empresa **XXXXXXXXXX LTDA.**, estabelecida na Avenida Xxxxx Xxxxxx, XXXX, Xxxxxxx, Xxxxxx/SC, CEP xxxx, inscrita no CNPJ sob o n. 00.000.000/0000-00, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por seu Sócio-Gerente, Senhor **XXXXX XXXXXXXX**, resolvem celebrar este contrato, em decorrência do Processo n. 0000/202X, referente ao Pregão Eletrônico n. **90055/2025**, homologado(a)/ratificado(a) em Xx.X.202x, mediante as cláusulas a seguir.

DOS DOCUMENTOS

Cláusula primeira. Fazem parte deste contrato, independentemente de transcrição, todos os elementos que compõem o processo de licitação antes nominado, inclusive a proposta apresentada pela CONTRATADA.

DO OBJETO

Cláusula segunda. Este contrato tem por objeto a prestação de serviços contínuos para fornecimento de refeições (coffee break, coquetel, almoço e jantar), incluídas as bebidas, para eventos institucionais promovidos pelo Tribunal de Justiça, para execução no regime de empreitada por preço unitário, em conformidade com este contrato, seus anexos e com a proposta apresentada.

§ 1º Serão consideradas inclusas todas as despesas concernentes à execução dos serviços, com o fornecimento da mão de obra necessária, encargos sociais, ferramental, equipamentos, transporte, traslado dos materiais a serem utilizados, assistência técnica, benefícios, despesas indiretas, tributos e quaisquer outras incidências.

§ 2º A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem no objeto contratual, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em conformidade com o estabelecido no art. 125 da Lei n. 14.133/2021.

§ 3º O regime de execução do presente contrato é o de empreitada por preço unitário, ou seja, a prestação devida à CONTRATADA é fixada em função das unidades determinadas, a serem efetivamente executadas.

DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Cláusula terceira. Os serviços serão executados de acordo com as condições contidas no Processo n. 0036070-06.2025.8.24.0710 e na proposta apresentada pela CONTRATADA, que originou este contrato, em conformidade com o disposto no § 2º do art. 89 da Lei n. 14.133/2021.

§ 1º A CONTRATADA deve entrar em contato com a Diretoria de Infraestrutura após a assinatura deste contrato para que, juntas, decidam as providências que deverão ser tomadas, no sentido de evitar transtornos durante a execução dos serviços, objeto deste contrato.

§ 2º Os serviços sob a responsabilidade da CONTRATADA são aqueles que correspondem aos que efetivamente forem executados em decorrência deste contrato. As execuções que apresentarem defeitos deverão ser refeitas, sem custos adicionais ao CONTRATANTE.

§ 3º A falta de funcionários e/ou equipamentos e ferramentas não poderá ser alegada como motivo para a não execução dos serviços e não eximirá a CONTRATADA das penalidades a que estará sujeita pelo não cumprimento das condições estabelecidas.

§ 4º A execução deverá ser rigorosamente de acordo com as especificações e demais elementos técnicos relacionados nesse instrumento, sendo que quaisquer alterações somente poderão ser realizadas se apresentadas, por escrito, e aprovadas pelo CONTRATANTE.

§ 5º A CONTRATADA só será eximida de sua responsabilidade por qualquer evento considerado como danoso e/ou prejudicial à regular execução dos serviços, se, após análise do CONTRATANTE, restar concluído que se trata de fato imprevisível, dificultoso à normal execução do contrato, ou previsível, porém de consequências incalculáveis, ou ainda, de caso fortuito e força maior, cabendo exclusivamente à CONTRATADA o encargo de reunir toda documentação necessária à comprovação da ocorrência dos fatos mencionados, a ser apreciada pelo CONTRATANTE.

DA FISCALIZAÇÃO

Cláusula quarta. As disposições relativas à fiscalização contratual estão previstas no termo de referência anexo.

DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Cláusula quinta. As obrigações e responsabilidades das partes estão previstas no termo de referência anexo.

DO CRÉDITO

Cláusula sexta. As despesas decorrentes deste contrato correrão à conta do orçamento da unidade orçamentária Tribunal de Justiça do Estado, classificação funcional programática 02.122.0926.0954, natureza da despesa 3.3.90.39, com recursos oriundos do Fundo de Reparelhamento da Justiça, para o exercício de 2025.

Parágrafo único. A dotação orçamentária necessária para cobrir as despesas decorrentes do presente contrato para o(s) exercício(s) de 2026 constará da proposta de Lei Orçamentária Anual do Órgão 03000 – Tribunal de Justiça do Estado – do(s) referido(s) exercício(s) financeiro(s).

DO PAGAMENTO

Cláusula sétima. As disposições relativas ao pagamento estão previstas no termo de referência anexo.

DO REAJUSTE

Cláusula oitava. Mediante expresse pedido da CONTRATADA, os valores contratados poderão ser reajustados pelo IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) observados os valores de mercado, desde que decorrido 1 (um) ano a partir de 14/07/2025, data do Termo de Consolidação de Pesquisa de Preços.

§1º Na hipótese de índice deflacionário, a Administração providenciará de ofício o reajustamento dos valores registrados em favor do PJSC.

§ 2º Sob pena de preclusão, o direito ao reajuste deverá ser pleiteado pelas partes antes:

I - do advento da data base referente ao reajuste subsequente;

II - da assinatura de aditivo de prorrogação contratual;

III - do encerramento do contrato.

§ 3º O prazo previsto no *caput* somente poderá ser alterado por força de lei, sendo obrigatória a apresentação, por parte da CONTRATADA, da documentação que comprove a origem do novo preço praticado.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Cláusula nona. As sanções administrativas serão: advertência, multa, impedimento de licitar e contratar com o Estado de Santa Catarina e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com fulcro no Título IV - Das Irregularidades, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas, da Lei n. 14.133/2021.

§ 1º A penalidade de advertência será aplicada exclusivamente pela infração administrativa prevista no inciso I do **caput** do art. 155 desta Lei, qual seja *dar causa à inexecução parcial do contrato*, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

§ 2º A CONTRATADA estará sujeita às multas prevista no termo de referência anexo.

§ 3º Caracterizada a inexecução e constatado o prejuízo ao interesse público, o CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA outras sanções ou até mesmo iniciar o processo de extinção contratual.

§ 4º Os valores correspondentes à prática de infrações contratuais serão retidos e deduzidos do pagamento da Nota Fiscal/Fatura, após o que será a CONTRATADA notificada para, querendo, apresentar defesa administrativa, no prazo de 15 (quinze) dias úteis.

§ 5º Os valores retidos pela prática de infrações poderão, após regular processo administrativo, ser convertidos em multa pela autoridade competente.

§ 6º A devolução dos valores retidos, caso não convertidos em multas, será realizada com correção monetária pelo índice oficial de inflação do Brasil.

§ 7º Caso não seja possível a retenção e dedução do pagamento da Nota Fiscal/Fatura, os valores relativos à multa serão pagos mediante notificação de cobrança; neste caso, o CONTRATANTE encaminhará, no primeiro dia útil após vencidos os prazos estipulados neste contrato, notificação de cobrança à CONTRATADA, que deverá fazer o recolhimento aos cofres públicos até o 5º (quinto) dia útil a partir de seu recebimento, sob pena de cobrança judicial, observando que:

I - as multas previstas neste contrato são cumulativas, ou seja, umas sobre as outras, sendo os limites incidentes sobre cada uma delas; e

II - na hipótese de a CONTRATADA não efetuar o recolhimento da notificação de cobrança, o CONTRATANTE inscreverá o valor em dívida ativa.

§ 8º A penalidade de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública direta e indireta do Estado de Santa Catarina será aplicada, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, sem prejuízo da multa de 10% (dez por cento) sob o saldo remanescente do contrato, nos seguintes casos:

I - dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

II - dar causa à inexecução total do contrato;

III - não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

IV - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto sem motivo justificado;

V - não substituir ou refazer, no prazo estipulado, os serviços recusados pelo CONTRATANTE; e/ou

VI - descumprir os prazos e condições previstas neste contrato.

§ 9º. A penalidade de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública será aplicada, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, nos termos do artigo 156, IV, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes casos:

I - apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

II - fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

III - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

IV - praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

V - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei n. 12.846/2013.

§ 10. É admitida a reabilitação do contratado perante o PJSC, no caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, exigindo, cumulativamente, os seguintes requisitos:

I - reparação integral do dano causado à Administração Pública;

II - pagamento da multa;

III - transcurso do prazo mínimo de 1 (um) ano da aplicação da penalidade, no caso de impedimento de licitar e contratar, ou de 3 (três) anos da aplicação da penalidade, no caso de declaração de inidoneidade;

IV - cumprimento das condições de reabilitação definidas no ato punitivo;

V - análise jurídica prévia, com posicionamento conclusivo quanto ao cumprimento dos requisitos.

§ 11. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção de multa.

§ 12. Na aplicação das penalidades acima serão admitidos os recursos previstos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

§ 13. Ocorrendo caso fortuito ou força maior, regularmente comprovado e aceito pelo CONTRATANTE, a CONTRATADA ficará isenta das penalidades.

§ 14. Além das penalidades acima citadas, a CONTRATADA ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas na [Resolução GP n. 88/2024](#) e no art. 156 da Lei n. 14.133/2021.

DA INEXECUÇÃO E DA EXTINÇÃO DO CONTRATO

Cláusula décima. A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a sua extinção com as consequências contratuais e as previstas em lei, com fulcro no Título III, Capítulo VIII da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes modos:

I - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;

II - consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;

III - determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.

§ 1º Constituirão motivos para extinção do contrato, a qual deverá ser formalmente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, as seguintes situações:

I - não cumprimento ou cumprimento irregular de normas editalícias ou de cláusulas contratuais, de especificações, de projetos ou de prazos;

II - desatendimento das determinações regulares emitidas pela autoridade designada para acompanhar e fiscalizar sua execução ou por autoridade superior;

III - alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa que restrinja sua capacidade de concluir o contrato;

IV - decretação de falência ou de insolvência civil, dissolução da sociedade ou falecimento do contratado;

V - caso fortuito ou força maior, regularmente comprovados, impeditivos da execução do contrato;

VI - atraso na obtenção da licença ambiental, ou impossibilidade de obtê-la, ou alteração substancial do anteprojeto que dela resultar, ainda que obtida no prazo previsto;

VII - atraso na liberação das áreas sujeitas a desapropriação, a desocupação ou a servidão administrativa, ou impossibilidade de liberação dessas áreas;

VIII - razões de interesse público, justificadas pela autoridade máxima do órgão ou da entidade contratante;

IX - não cumprimento das obrigações relativas à reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz.

§ 2º O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegurará ao CONTRATANTE o direito de extinguir o contrato a qualquer tempo, independentemente de aviso, interposição judicial e/ou extrajudicial.

§ 3º A extinção por ato unilateral do CONTRATANTE sujeitará a CONTRATADA à multa rescisória de até 10% (dez por cento) sobre o valor do saldo do contrato existente na data da extinção, independentemente de outras penalidades.

§ 4º Caso o valor do prejuízo do CONTRATANTE advindo da extinção contratual por culpa da CONTRATADA exceder o valor da Cláusula Penal prevista no parágrafo anterior, esta valerá como mínimo de indenização, na forma do disposto no art. 416, parágrafo único, do Código Civil.

§ 5º A extinção determinada por ato unilateral da Administração e a extinção consensual deverão ser precedidas de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente e reduzidas a termo no respectivo processo.

DOS ENCARGOS

Cláusula décima primeira. As despesas decorrentes de encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução deste contrato ficarão a cargo da CONTRATADA, bem como a correta aplicação da legislação atinente à segurança, à higiene e à medicina do trabalho.

DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

Cláusula décima segunda. A alteração de quaisquer das disposições estabelecidas neste contrato, somente se reputará válida se tomada nos termos da lei e expressamente em aditivo, que a este contrato se aderirá.

DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E DOS CASOS OMISSOS

Cláusula décima terceira. Este contrato rege-se pelas disposições expressas na Lei n. 14.133/2021 e pelos preceitos de direito público, sendo aplicados, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

Parágrafo único. Os casos omissos serão resolvidos à luz da referida lei, recorrendo-se à analogia, aos costumes e aos princípios gerais do direito.

DOS PRAZOS

Cláusula décima quarta. Este contrato terá os seguintes prazos:

I - de vigência: a contar da data da assinatura do contrato até o adimplemento total das obrigações; e

II - de execução dos serviços: 12 (doze) meses, a contar do recebimento da Ordem de Serviço pela CONTRATADA, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei n. 14.133/2021, mediante aditivo, se houver interesse das partes.

Parágrafo único. Os demais prazos relacionados à prestação dos serviços estão previstos no termo de referência anexo.

DA PUBLICAÇÃO

Cláusula décima quinta. O CONTRATANTE providenciará a publicação deste contrato no Diário da Justiça Eletrônico, no Portal Nacional de Compras Públicas, nos termos do art. 94, I, da Lei n. 14.133/2021, e no Portal da Transparência do Poder Judiciário de Santa Catarina (www.tjsc.jus.br/contratos), cuja consulta é possível ao inserir o exercício (ano) e o número do contrato.

DO FORO

Cláusula décima sexta. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para nele serem dirimidas dúvidas e questões oriundas deste contrato.

E, por estarem acordes, as partes assinam este contrato em duas vias de igual forma e teor.

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA - ID PCA (DIE/Nº DIE 242)

Termo de Referência com regime da Lei n. 14.133/21

I. UNIDADE REQUISITANTE: Seção de Serviços Gerais - Divisão de Serviços Gerais da Diretoria de Infraestrutura.

II. OBJETO: contratação de empresa especializada na prestação de serviços para fornecimento de refeições (coffee break, coquetel, almoço e jantar), incluídas as bebidas, para eventos institucionais promovidos pelo Tribunal de Justiça, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo de Referência e seus anexos.

- **ANEXO I:** Especificações Técnicas dos serviços a serem prestados;

- **ANEXO II:** Dotação Orçamentária;

- **ANEXO III:** Cardápios e demais condições de serviço.

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, nos termos do art. 107 da Lei n. 14.133/2021. Os contratos de serviços e fornecimentos contínuos poderão ser prorrogados sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, desde que haja previsão em edital e que a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a contratada ou a extinção contratual sem ônus para qualquer uma das partes. No caso em tela, a contratação se

refere a serviços contínuos decorrentes de necessidades permanentes ou prolongadas, conforme dispõe a Lei n. 14.133/2021.

A) CÓDIGO DO CATÁLOGO DE MATERIAL/SERVIÇO: 3697

B) MARCA DE REFERÊNCIA: prejudicado.

B.1) MODELO DA MARCA DE REFERÊNCIA: prejudicado.

B.2) MODELO E MARCA CUJA PARTICIPAÇÃO É VEDADA: não se aplica.

C) ESPECIFICAÇÃO DA GARANTIA E CONDIÇÕES DE MANUTENÇÃO E ASSISTÊNCIA TÉCNICA: prejudicado

D) LOCAL DE ENTREGA DO BEM OU LOCAL DE PRESTAÇÃO/EXECUÇÃO DO SERVIÇO:

1. Local de entrega: Sede do Tribunal de Justiça, localizado na rua Álvaro Millen da Silveira, nº 208, Centro, Florianópolis/SC, telefone (48) 3287-1960, ou qualquer outro local indicado pela Administração na região da Grande Florianópolis/SC, com notificação prévia à CONTRATADA no prazo mínimo de 48 (quarenta e oito) horas, conforme disposto no item 1 do Anexo I.

1.1. Excepcionalmente, por motivo de força maior e mediante justificativa, a solicitação de fornecimento poderá incluir alterações nos itens do cardápio e ser encaminhada em prazo reduzido, com ou sem modificação.

E) FREQUÊNCIA E PERIODICIDADE: conforme necessidade.

F) ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO: nos termos dos ANEXOS II e III deste Termo de Referência.

G) DEMAIS CONDIÇÕES: Nos termos do ANEXOS II e III deste Termo de Referência.

III. FUNDAMENTAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

O Poder Judiciário de Santa Catarina (PJSC), no exercício de suas funções administrativas, institucionais e de representação, promove diversos eventos que visam o aperfeiçoamento da gestão, o desenvolvimento de competências, o fortalecimento da imagem institucional e o cumprimento das metas estabelecidas no Planejamento Estratégico.

Nesse contexto, revela-se imprescindível a contratação de empresa especializada para o fornecimento de refeições prontas, em regime de entrega e/ou serviço no local, abrangendo coffee breaks, coquetéis, almoços e jantares, de modo a garantir o suporte logístico necessário à realização de reuniões técnicas, eventos solenes, cursos, seminários, congressos, oficinas, encontros nacionais e regionais, concursos públicos, reuniões administrativas e outras atividades de natureza institucional.

Esses eventos, muitas vezes com duração estendida ao longo do dia ou durante mais de um turno, demandam pausas programadas para alimentação dos participantes. A oferta adequada de refeições contribui para o conforto, bem-estar, concentração e engajamento dos envolvidos, preservando a qualidade da experiência institucional e o bom desempenho das atividades.

Além disso, o fornecimento de coffee breaks e coquetéis em eventos oficiais favorece a criação de um ambiente de integração e acolhimento, proporcionando oportunidades de networking, troca de experiências e articulação entre os diversos atores do Sistema de Justiça. Trata-se de uma prática consolidada em encontros de representação e de trabalho, compatível com a dignidade da função exercida pelo PJSC e com os protocolos institucionais adotados em órgãos públicos de similar porte.

A presente contratação alinha-se às diretrizes do Planejamento Estratégico do PJSC, especialmente quanto ao fortalecimento da imagem institucional, à valorização das pessoas, à promoção da inovação e à melhoria da comunicação e relacionamento interinstitucional. A oferta de alimentação adequada, padronizada e de qualidade contribui diretamente para o êxito dos eventos realizados e para a percepção positiva dos públicos internos e externos envolvidos.

Ademais, a contratação de empresa especializada assegura condições adequadas de higiene, segurança alimentar, eficiência logística, padronização dos serviços e controle de custos, sendo a forma mais eficaz e segura de atendimento dessa demanda recorrente.

Diante do exposto, a contratação ora proposta justifica-se pela necessidade de garantir a adequada execução das atividades institucionais do PJSC, assegurando aos eventos organizados pela Instituição qualidade, conforto, eficiência e a devida representatividade institucional.

IV. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO:

O Termo de Consolidação da Pesquisa de Preços (doc. 9532961) detalhará a pesquisa de mercado, considerando a amplitude de fontes de pesquisa para determinar o preço de referência do procedimento licitatório e integra o processo desta contratação.

V. MODELO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO:

A) DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

1. Assumir toda a responsabilidade pela boa execução e eficiência dos serviços que efetuar, responsabilizando-se, ainda, por qualquer dano ocorrido em decorrência da má realização destes serviços, causados tanto ao CONTRATANTE como a terceiros, desde que a responsabilidade lhe seja imputável;
2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo CONTRATANTE;
3. Não transferir a terceiros, mesmo que parcialmente, os serviços contratados, sem prévia anuência por escrito do CONTRATANTE;
4. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato;
5. Manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licenças, greves, faltas ao serviço e demissões, sob pena de aplicação das sanções cabíveis;
6. Prestar atendimento, excepcionalmente, aos finais de semana e feriados, conforme requisição prévia do CONTRATANTE, com fornecimento de equipe de apoio para realização do evento.
7. Substituir o seu preposto e/ou colaboradores que estiverem trabalhando em desacordo com o interesse dos serviços e, por este motivo, forem rejeitados pela fiscalização do CONTRATANTE;
8. Executar os serviços em conformidade com as disposições estabelecidas no contrato e seus anexos, ou conforme deliberação na reunião de alinhamento;
9. Respeitar os prazos previstos neste projeto básico;
10. Manter atualizado o endereço do correio eletrônico e telefone;
11. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
12. Disponibilizar as ferramentas e os materiais necessários à realização dos serviços;
13. Cumprir as exigências de reserva de cargos prevista em lei, bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social e para aprendiz, caso a exigência seja aplicável à CONTRATADA;
14. Cumprir todas as exigências das leis e normas atinentes à segurança, higiene e medicina do trabalho, fornecendo os adequados equipamentos de proteção individual a todos os que trabalharem ou, por qualquer motivo, permanecerem no local de execução de serviços, incluindo o uso de uniforme ou crachá de identificação;
15. Alocar profissionais devidamente habilitados e comprovar a qualificação mínima exigida para a equipe designada à execução dos serviços, conforme estabelecido neste Termo de Referência, item IX SELEÇÃO DO FORNECEDOR, sob pena de caracterização de inexecução contratual;
16. Dar conhecimento do Programa de Integridade das Contratações e do Código de Conduta das Contratações do Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina, implementados pela [Resolução GP n. 30/2021](#), aos funcionários de seus respectivos quadros que participarão da execução contratual, inclusive à subcontratada e seus funcionários, se for o caso, estando todos cientes das normas éticas, da vedação de práticas de fraude e corrupção, da responsabilização e das penalidades previstas para atos lesivos.
17. Possuir Alvará sanitário vigente para o estabelecimento do fornecedor do alimento, bem como para o veículo que irá transportar os alimentos. Os alvarás deverão ser expedidos pelo Órgão da Vigilância Sanitária competente, de acordo com a Lei Municipal 239/2006 (institui o Código de Vigilância em Saúde no Município de Florianópolis), o Decreto Estadual 31.455/1987 (regulamenta os artigos 30 e 31 da Lei n. 6.320 de 1983, que dispõe sobre alimentos e bebidas) e Resolução – RDC 216/2004 (dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação) da ANVISA."

Justificativa: As empresas do ramo de alimentação devem sempre adotar as boas práticas em suas atividades. Desta forma, comprovando sua regularidade junto aos órgãos de fiscalização sanitária, tem-se que a empresa atende às normas de saúde pública e sanitária para executar seus serviços.

18. Cumprir com o estabelecido na legislação vigente em relação à atividade empresarial, à produção, à comercialização e ao transporte dos alimentos;
19. Apresentar, no prazo de 15 (quinze) dias da data assinatura do contrato, comprovação de que possui sede ou filial na Grande Florianópolis, por meio de documentos em nome da empresa – tais como: fatura de energia elétrica ou boleto da taxa de IPTU ou fatura de água/esgoto ou escritura pública do imóvel ou contrato de locação do imóvel. A distância máxima entre a sede da empresa e o local de entrega dos produtos ou serviços não poderá exceder 30 quilômetros.

Justificativa: A curta distância entre a cozinha da empresa fornecedora e o local de entrega das refeições garante que os alimentos sejam entregues frescos, dentro do prazo adequado e em condições higiênicas impecáveis. Essa medida preserva a qualidade nutricional dos alimentos, minimiza o risco de contaminação e contribui para a saúde

e o bem-estar dos usuários. A restrição quanto à localização da sede da contratada, imposta para atender a contento a Administração Pública, é medida que vai ao encontro do binômio custo-benefício, que, por sua vez, se coaduna com o princípio da economicidade. Objetivando a promoção do desenvolvimento econômico e social no âmbito municipal e regional, a ampliação da eficiência das políticas públicas e o incentivo à inovação tecnológica, ou seja, busca o fortalecimento da economia local e geração de renda.

19.1 Durante a vigência do contrato, o CONTRATANTE poderá solicitar a qualquer tempo a referida comprovação.

20. Fornecer os produtos nas condições, no preço e no prazo estipulados na proposta. Impossibilitada de cumprir o(s) prazo(s) de entrega, a CONTRATADA deverá adotar os seguintes procedimentos:

20.1 Enviar eletronicamente para o endereço dmp.contrato@tjsc.jus.br o pedido de prorrogação de prazo até as 19h da data-limite para a entrega do produto, endereçando-o à Divisão de Contratos, Convênios e Registro de Preços, devendo o arquivo estar obrigatoriamente no formato PDF (Portable Document Format), com tamanho máximo de 10 (dez) megabytes, sem prejuízo da observância dos demais requisitos previstos nos arts. 12 a 15 da Resolução Conjunta GP/CGJ n. 7/2019 (disponível no link <http://busca.tjsc.jus.br/buscatextual/integra.do?cdSistema=1&cdDocumento=174032&cdCategoria=1&q=&frase=&excluir=&qualquer=&prox1=&prox2=&prox3=>).

20.2 o pedido de prorrogação do prazo de entrega deverá estar instruído com, no mínimo, as informações abaixo:

20.2.1 identificação do objeto, número do Pregão, número da Ordem de Serviço;

20.2.2 justificativa plausível quanto à necessidade da prorrogação;

20.2.3 documentação comprobatória; e

20.2.4 indicação do novo prazo a ser cumprido.

21. O(s) pedido(s) de prorrogação de prazo, em conformidade com o disposto nos incisos anteriores, será(ão) apreciado(s) com base na justificativa apresentada, na documentação acostada e no interesse público envolvido, ficando a critério da Administração o seu deferimento;

21.1 Caso a Administração conceda a prorrogação do prazo, nova data-limite será estabelecida, em conformidade com o deferido;

21.2 Caso a Administração não conceda a prorrogação do prazo, a CONTRATADA estará sujeita às sanções administrativas pertinentes;

21.3 Serão considerados intempestivos os pedidos de prorrogação efetuados após a expiração do prazo de entrega.

B) DAS OBRIGAÇÕES DO PJSC:

1. Promover condições para a execução contratual, objeto deste contrato;

2. Assegurar livre acesso das pessoas credenciadas pela CONTRATADA para execução dos serviços;

3. Empenhar os recursos necessários, garantindo o pagamento da nota fiscal eletrônica em dia;

4. Publicar o extrato do contrato, seus aditivos, bem como os apostilamentos, se ocorrerem, no Portal da Transparência do Poder Judiciário de Santa Catarina

(<https://tjsc.thema.inf.br/transparencia/portal/#/consultaContrato>) — cuja consulta é possível ao inserir o exercício (ano) e o número do contrato —, no Diário da Justiça Eletrônico, órgão oficial de divulgação dos atos processuais e administrativos do Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina, veiculado no site do Tribunal de Justiça, no endereço www.tjsc.jus.br, e no Portal Nacional de Contratações Públicas, quando concluída integração do sistema que viabilize a transferência de dados;

5. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na execução dos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;

6. Fiscalizar a prestação de serviços, comunicando às CONTRATADAS quaisquer fatos que necessitem sua imediata intervenção;

7. Controlar e acompanhar toda a execução deste contrato; e

8. Designar gestor operacional para acompanhamento do contrato, nos moldes da Resolução GP n. 78/2023.

9. Realizar periodicamente pesquisas de satisfação com os usuários, com o objetivo de avaliar o grau de contentamento em relação à qualidade dos alimentos e ao atendimento dos serviços prestados.

a) Caso a qualidade da alimentação apresente resultados insatisfatórios em três pesquisas consecutivas, o CONTRATANTE notificará a CONTRATADA, que será formalmente advertida e deverá regularizar a situação de forma imediata.

c) Persistindo os resultados insatisfatórios, o CONTRATANTE poderá rescindir o contrato de forma unilateral, conforme previsto nas cláusulas contratuais.

10. CANCELAMENTO DE EVENTOS

Caso o evento seja cancelado, em parte ou integralmente, a menos de 24 (vinte e quatro) horas do seu início, o CONTRATANTE ressarcirá as despesas nas quais tiver incorrido a CONTRATADA, desde que devidamente

comprovadas.

VI. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO:

A) FISCALIZAÇÃO

1. O PJSC exercerá ampla e irrestrita fiscalização na execução objeto contratado, a qualquer hora, por meio do gestor e fiscais abaixo indicados, nos termos dos arts. 41 a 44 da Resolução GP n. 78/2013 e do [Manual de Gestão e Fiscalização de Contratos](#).
2. A forma de comunicação entre os gestores ou fiscais do Poder Judiciário do Estado de Santa Catarina e o preposto da CONTRATADA será realizada preferencialmente pelo Sistema Eletrônico de Informações – SEI;
3. Compete ao Fiscal Técnico:
 - 3.1 zelar pelo efetivo cumprimento das obrigações contratuais assumidas e pela qualidade dos produtos fornecidos e dos serviços prestados ao PJSC;
 - 3.2 verificar se a entrega de materiais ou a prestação de serviços (bem como seus preços e quantitativos) está sendo cumprida de acordo com o instrumento contratual e o instrumento convocatório;
 - 3.3 acompanhar, fiscalizar e atestar as aquisições e a execução dos serviços, de acordo com o objeto contratado;
 - 3.4 indicar eventuais descumprimentos contratuais para que, mediante processo administrativo, sejam devidamente apurados.
4. O gestor e o fiscal do contrato poderão solicitar à CONTRATADA, informações complementares para acompanhamento de questões relacionadas ao Programa de Integridade das Contratações, implementado pela [Resolução GP n. 30/2021](#);
5. A fiscalização do PJSC poderá exigir a substituição do preposto da CONTRATADA, mediante decisão motivada do gestor do contrato.
6. A fiscalização anotar em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização dos descumprimentos observados.
7. A fiscalização exercida não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade verificada durante a execução deste contrato.
8. Equipe de fiscalização:

GESTOR DO CONTRATO	Diretora de Infraestrutura
FISCAL TÉCNICO	Chefe da Divisão de Serviços Gerais
FISCAL ADMINISTRATIVO	Chefe da Divisão de Contratos, Convênios e Registro de Preços

B) PENALIDADES

1. As sanções administrativas serão: advertência, multa, impedimento de contratar com a Administração e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, com fulcro no Título IV, Capítulo I - Das Infrações e Sanções Administrativas da Lei n. 14.133/2021.
2. A penalidade de ADVERTÊNCIA será aplicada quando a infração administrativa corresponder a pequenas irregularidades verificadas na execução do contrato, que venham ou não causar danos ao contratante ou a terceiros.
3. A CONTRATADA estará sujeita às seguintes multas:
 - 3.1 20% (vinte por cento) sobre o valor da Autorização de fornecimento emitida, pela não prestação do serviço nas quantidades e especificações estabelecidas;
 - 3.2 30% (trinta por cento) pelo atraso injustificado superior a 15 (quinze) minutos, sobre o valor da Autorização de fornecimento emitida, contado do horário previsto para montagem do buffet, sem prejuízo das demais penalidades cabíveis;
 - 3.3 10% (dez por cento) sobre o valor da autorização de fornecimento, pela entrega dos pedidos em quantidade menor que a solicitada.
 - 3.4 10% (dez por cento) sobre o valor da autorização de fornecimento correspondente, pelo descumprimento de quaisquer das condições estabelecidas no edital e seus anexos, caso não haja previsão de multa específica;

3.5 0,5% a 5% sobre o valor do contrato em razão da litigância de má-fé.

3.5.1 considera-se litigante de má-fé aquele que:

I - deduzir pretensão ou defesa contra texto expresso de lei ou fato incontroverso;

II - alterar a verdade dos fatos; ou

III - interpuser recurso com intuito manifestamente protelatório.

VII. GERENCIAMENTO DE RISCOS DA CONTRATAÇÃO:

A) MAPA DE RISCOS: Mapa de Riscos Gerais da contratação foi realizado pelo PJSC e faz parte do processo de contratação (SEI n. [0015011-35.2020.8.24.0710](#)).

B) MATRIZ DE ALOCAÇÃO DE RISCOS:

Os riscos contratuais foram alocados nas obrigações contratuais, não se vislumbrando necessidade de elaboração de matriz de riscos específica.

VIII. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO:

a) O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA as importâncias estipuladas na tabela abaixo, de acordo com a quantidade efetivamente executada.

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade estimada	Valor unitário (R\$)	Valor total estimado (R\$)
1	Refeição (almoço / jantar) – cardápio 01	participante	2.000		
2	Coquetel – cardápio 02	participante	1.500		
3	Coffee break – cardápio 03	participante	4.000		

**Valores de acordo com a proposta vencedora.*

b) As condições para que ocorra o pagamento são as seguintes:

1. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no ato da entrega, pelo responsável pelo acompanhamento, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta:

a) o aceite dos serviços será realizado pela unidade requisitante, com certificação da entrega.

b) Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos a partir da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

2. Caberá a fiscalização do CONTRATANTE proceder à análise e parecer favorável ao pagamento;

3. A CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal após a confirmação do recebimento dos serviços pela unidade requisitante, oportunidade em que deverá indicar, na nota fiscal, o código de serviço da tabela 06 da EFD-REINF, adequado ao serviço prestado, bem como ao objeto da contratação;

4. A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a seguinte documentação (art. 121 c/c o art. 92, XVI, da Lei n. 14.133/2021), dentro do seu prazo de validade:

4.1 comprovante da regularidade para com a Fazenda Federal;

4.2 comprovantes da regularidade para com a Fazenda Estadual, caso o valor do pagamento ultrapasse 25% da quantia estabelecido no art. 75, II, da Lei n. 14.133/2021.

4.3 comprovante da regularidade para com a Fazenda Municipal;

4.4 comprovantes da regularidade para com o FGTS; e

4.5 comprovantes da regularidade para com a Justiça do Trabalho.

5. Os comprovantes de regularidade:

5.1 somente serão aceitos com prazo de validade determinado no documento ou com data de emissão não superior a 180 (cento e oitenta) dias;

5.2 serão substituídos por documento emitido pela Diretoria de Material e Patrimônio caso a CONTRATADA possua cadastro com o PJSC (com as certidões dentro do prazo de validade) ou no SICAF (níveis de cadastramento II e III);

6. No caso de isenção do ICMS (prevista no RICMS/SC - Decreto Estadual n. 2870/2001 e alterações), a CONTRATADA deverá emitir a nota fiscal com o valor bruto da operação. Deverá inserir, após, o valor do desconto, para que o valor líquido constante da Nota Fiscal corresponda ao valor de sua proposta bem como do empenho. O PJSC não estará sujeito à isenção quando:

6.1 o contribuinte estiver no Simples Nacional;

6.2 na saída de mercadorias ou bens sujeitas ao regime de substituição tributária; ou

6.3 da caracterização das demais hipóteses previstas no RICMS/SC.

7. A CONTRATADA deverá destacar nas notas fiscais as deduções relativas aos impostos previstos em Lei, sem prejuízo da indicação, na nota fiscal, do código de serviço da tabela 06 da EFD-REINF, adequado ao serviço prestado, bem como ao objeto da contratação, (conforme item 3). As retenções serão feitas no pagamento.

c) Caso a CONTRATADA não comprove a regularidade fiscal e trabalhista:

1. Será emitida notificação pelo CONTRATANTE para regularização no prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento do ofício, e, caso não regularizada, será iniciado o processo de extinção contratual, com aplicação da multa rescisória; e, concomitantemente; e

2. será realizado o pagamento, procedendo-se as retenções tributárias, na forma da lei.

d) Verificando-se a existência do risco de atribuição de responsabilidade subsidiária ou solidária por parte do CONTRATANTE em relação a algum débito previdenciário ou trabalhista da CONTRATADA, a fim de garantir o ressarcimento dos valores e indenizações devidos à Administração em decorrência da citada responsabilidade, o CONTRATANTE se reserva o direito de reter o valor correspondente quando da liberação do pagamento.

e) O CONTRATANTE compromete-se a efetuar o pagamento até o 10º (décimo) dia útil a partir da apresentação da nota fiscal à Divisão de Contratos, Convênios e Registro de Preços, da Diretoria de Material e Patrimônio, e após cumpridas as condições de pagamento supracitadas.

f) No caso do não pagamento da nota fiscal até o 10º (décimo) dia útil, por culpa exclusiva do CONTRATANTE, será efetuada a atualização monetária do 11º (décimo primeiro) dia útil até a data da efetiva quitação, atualizando-se o valor pela taxa referencial do Sistema Especial de Liquidação e de Custódia (Selic), nos termos do art. 92, inc. V, da Lei n. 14.133/2021.

g) Todos os documentos apresentados para os pagamentos deverão estar atrelados a raiz do CNPJ constante da proposta que originou este contrato.

IX. SELEÇÃO DO FORNECEDOR:

A) QUALIFICAÇÃO TÉCNICA OPERACIONAL:

1) Da licitante detentora da proposta mais bem classificada será exigida a apresentação de atestado de capacidade técnico-operacional, emitido por terceiro, pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante prestou ou vem prestando, com qualidade e complexidade similar às demandadas no item de contratação, serviço de coffee break/lanches, coquetel ou refeições (almoço/jantar) de forma satisfatória para eventos com, no mínimo, 50 (cinquenta) participantes.

Justificativa: Essa exigência se justifica porque os eventos e reuniões do Tribunal de Justiça geralmente reúnem cerca de 100 pessoas simultaneamente. A comprovação de informação tem amparo na necessidade de medir a capacidade de gestão e de estrutura da empresa com base em fornecimentos anteriores, garantindo à Administração que o contratado terá aptidão para fornecer o objeto pretendido durante toda vigência do contrato.

2) para o item 1, será exigido também atestado de Capacidade Técnica fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante executou ou está executando, a contento, serviço de fornecimento de refeições, devendo o(s) documento(s) conter o nome, o endereço, o telefone dos atestadores, ou qualquer outra forma de que o TJSC possa valer-se para manter contato com os declarantes e comprovar:

2.1) que realizou 1 (um) evento no qual foi prestado o serviço de refeições de representação, do tipo almoço, jantar ou coquetel com a presença de 2 (duas) ou mais dignitários ou agentes políticos ou de Desembargadores;

2.2) Dignitários e agentes políticos participantes das refeições institucionais do TJSC são, precipuamente, os Presidentes dos Tribunais de Justiça, Governadores, Vice-Governadores, os Presidentes das Assembleias Legislativas e dos Tribunais de Contas, os Secretários de Estado, os Procuradores-Gerais de Justiça, os Defensores Públicos-Gerais, os Comandantes-Gerais das Forças Estaduais e demais autoridades de equivalente relevância institucional.

Justificativa: um evento é ocorrência única, sem possibilidade de correção. A experiência da empresa e sua comprovada capacidade técnica são a forma mínima que a Administração possui de se resguardar de que o

fornecedor está capacitado para a prestação do serviço.

3) Declaração de que, caso seja vencedora do certame, disponibilizará veículo de transporte de alimentos com alvará sanitário emitido pelo serviço de vigilância sanitária competente.

Justificativa: As empresas do ramo de alimentação devem sempre adotar as boas práticas em suas atividades. Desta forma, comprovando sua regularidade junto aos órgãos de fiscalização sanitária, tem-se que a empresa atende às normas de saúde pública e sanitária para executar seus serviços.

4) Administração se resguarda no direito de diligenciar junto à pessoa jurídica emitente do Atestado/Declaração de Capacidade Técnica, visando a obter informações sobre o serviço prestado e cópias dos respectivos contratos e aditivos e/ou outros documentos comprobatórios do conteúdo declarado.

B) QUALIFICAÇÃO TÉCNICO PROFISSIONAL:

Para os serviços de fornecimento de refeições nos horários de almoço e jantar (item 1 do Formulário-Proposta):

1) Da licitante detentora da proposta mais bem classificada será exigida a indicação de um profissional cozinheiro com experiência comprovada de 03 (três) anos na preparação de refeições institucionais de grande porte, consecutivos ou não, com volume e complexidade similares às demandadas por este edital.

1.1) O profissional deverá permanecer em tempo integral durante o preparo das refeições.

1.2) A comprovação da experiência do profissional cozinheiro deverá ser feita mediante a apresentação de documentos pertinentes, tais como:

a) Atestado de Capacidade Técnica: Emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, comprovando a prestação de serviços de fornecimento de refeições institucionais, especificando o período, o tipo de refeição (almoço/jantar) e o número aproximado de refeições preparadas sob a responsabilidade do profissional indicado.

b) Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS): Cópia das páginas de identificação, do contrato de trabalho onde conste a função de cozinheiro e anotações pertinentes, em empresas que atuam no ramo de fornecimento de refeições institucionais.

Justificativa: considerando a diversidade e a complexidade dos cardápios envolvidos (coffee breaks, coquetéis, almoços e jantares), a atuação de um profissional tecnicamente habilitado é essencial para o planejamento, execução e supervisão das preparações alimentares, garantindo que estas estejam de acordo com os padrões nutricionais, sanitários e estéticos exigidos para eventos oficiais.

C) CONSÓRCIO:

A participação de consórcio fica vedada em virtude de ser objeto comum e passível de ser executado por diversas entidades empresariais individualmente, de modo que a disputa estará preservada.

Vale ressaltar que a doutrina reconhece que a formação de consórcios acarreta risco da dominação do mercado, por meio de pactos de eliminação de competição entre os empresários. Diante desses pontos negativos, a participação de consórcios em procedimentos licitatórios só deve ser autorizada quando puderem ser observadas vantagens para o PJSC, o que não se verifica no caso em apreço.

D) QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

Certidão negativa de efeitos de falência expedida pelo distribuidor da sede da licitante. Conforme art. 69, II, da Lei n. 14.133/2021.

E) VISITA TÉCNICA: Não se aplica.

F) AMOSTRA/TESTE DE CONFORMIDADE: Não será exigida apresentação de amostras.

G) DEMAIS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS PELA UNIDADE REQUISITANTE:

a. A contratação será pelo regime de empreitada por preço unitário, de empresa especializada na prestação de serviços de refeição de eventos. O prazo de duração do contrato será de 12 (doze) meses, contados do recebimento da autorização de serviço, podendo ser prorrogado, nos termos do art. 107 da Lei n. 14.133/2021.

b. A formalização do pedido de prestação de serviço dar-se-á por intermédio do instrumento denominado Autorização de serviço.

c. O envio da Autorização de serviço dar-se-á, preferencialmente, por meio de comunicação por escrito, para o e-mail fornecido pela CONTRATADA, ficando sob a responsabilidade desta qualquer alteração do endereço eletrônico.

d. Caso não seja possível o envio da Autorização de serviço por meio de comunicação eletrônica, usar-se-ão outros meios de comunicação previstos em lei, devendo a CONTRATADA retirar a Autorização de serviço no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis.

e. A Autorização de serviço conterá a data estabelecida para a prestação e tipo de serviço, o local, o(s) horário(s) e a(s) respectiva(s) quantidade(s), que poderão ser posteriormente ajustados segundo os prazos do Anexo III deste termo de referência.

f. O recebimento da Autorização de serviço obrigará a CONTRATADA a efetuar a prestação de serviço pelo valor

- contratado.
- g. As refeições, coffee break ou coquetéis serão recebidos pela pessoa indicada pela Administração, que atestará sua regularidade, de acordo com as especificações exigidas neste edital.
- h. O aceite definitivo na Nota Fiscal Eletrônica será dado somente após a verificação do atendimento das especificações do edital.
- i. O quantitativo total expresso no edital é estimado e representa a previsão deste Poder Judiciário para as compras durante o período de 12 (doze) meses.
- j. O CONTRATANTE não está obrigado a adquirir uma quantidade mínima do produto especificado no formulário-proposta, ficando ao seu exclusivo critério a definição da quantidade e o momento da prestação do serviço.
- k. Durante o prazo de validade do contrato, a CONTRATADA fica obrigada a prestar o serviço nas quantidades indicadas pelo CONTRATANTE em cada Autorização de serviço.
- l. Para o mesmo dia, e considerando evento único ou distintos, poderão ser solicitados os três tipos de cardápios: refeição, coquetel e coffee break.
- m. A CONTRATANTE estabelecerá o cardápio a ser servido, devendo contemplar, na mesma refeição, proteínas variadas de forma simultânea.
- n. Os eventos poderão ocorrer em qualquer dia e horário, inclusive aos finais de semana e feriados.

X. QUANTIDADES ESTABELECIDAS NO FORMULÁRIO-PROPOSTA:

Grupo	Item	Descrição	Unidade de medida	Quantidade estimada
1	1	Refeição (almoço e jantar) - cardápio 01	participantes	2.000
2	2	Coquetel - cardápio 02	participantes	1.500
3	3	Coffee break - cardápio 03	participantes	4.000

1) JUSTIFICATIVA DAS QUANTIDADES:

1.1) Quantas unidades de serviços ou bens deverão ser contratadas?

Conforme a quantidade estabelecida no formulário-proposta

1.2) Qual o histórico da demanda pelo bem ou serviço?

Na tabela abaixo, segue a memória de cálculo dos quantitativos de anos anteriores:

Item	Descrição	2022	2023	2024	2025*
1	Refeição (almoço / jantar)	651	570	851	298
2	Coquetel	0	0	307	240
2	Coffee break	628	1053	1793	1274

*ano de 2025 foi considerado até 29/05/2024.

1.3) Haverá incremento ou diminuição da demanda levando-se em conta os objetivos propostos no [Planejamento Estratégico Institucional](#) ou no planejamento específico da unidade gestora orçamentária, a exemplo do Plano de Obras ou Plano Diretor de Tecnologia da Informação?

Não há previsão de incremento ou diminuição da demanda.

XI. MODALIDADE DE LICITAÇÃO: Pregão Eletrônico

XII. CRITÉRIO DE JULGAMENTO: Menor preço

XIII. JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO:

XIII.1 A adjudicação do objeto se dará por item ou por grupo de itens?

O objeto de contratação será parcelado em grupos. Dentro de cada grupo estão discriminados os itens, que são serviços completos, que findam com a execução e que serão adquiridos de acordo com a demanda específica dos eventos.

XIII.2 Em caso de agrupamento de itens, quais as justificativas da não adoção do parcelamento da solução?

Apesar de alguns itens serem de natureza divisível, é uma prestação de serviço que possui grande quantidade de itens, e, assim, há claramente o risco da inexecução total ou parcial do serviço com a possibilidade da instituição não atingir o resultado pretendido, ocorrendo a não vantajosidade e representando prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado. Informa-se que o agrupamento dos itens visa o ganho em economia de escala, por se tratar de itens complementares, tendo em vista que uma única empresa utilizará da mesma estrutura para preparação e montagem das refeições e lanches que por vezes são solicitados para o mesmo evento. Ainda, vale destacar que neste segmento o agrupamento dos itens visa um melhor aproveitamento do mercado e facilita a gestão contratual.

XIV. PRAZOS

- a) de vigência: a contar da data da assinatura do contrato até o adimplemento total das obrigações;
- b) de execução dos serviços: 12 (doze) meses, a contar do recebimento da autorização de serviço pela CONTRATADA, podendo ser prorrogado nos termos do art. 107 da Lei n. 14.133/2021, mediante aditivo, se houver interesse das partes;
- c) os demais prazos relacionados à prestação dos serviços estão previstos no projeto básico anexo.

XV. INEXECUÇÃO OU EXTINÇÃO DO CONTRATO:

- a) A inexecução contratual ensejará a extinção do instrumento contratual, nos termos da Capítulo VIII, da Lei n. 14.133/2021, nos seguintes modos:
 - 1. determinada por ato unilateral e escrito da Administração, exceto no caso de descumprimento decorrente de sua própria conduta;
 - 2. consensual, por acordo entre as partes, por conciliação, por mediação ou por comitê de resolução de disputas, desde que haja interesse da Administração;
 - 3. determinada por decisão arbitral, em decorrência de cláusula compromissória ou compromisso arbitral, ou por decisão judicial.
- b) O descumprimento, por parte da CONTRATADA, de suas obrigações legais e/ou contratuais assegura a este PJSC o direito de extinguir o instrumento contratual a qualquer tempo, independentemente de aviso, interpelação judicial e/ou extrajudicial.
- c) O cancelamento unilateral, com fundamento no inciso I do art. 138 e art. 139 da Lei n. 14.133/2021, sujeitará a CONTRATADA à multa rescisória de até 10% (dez por cento) sobre o valor do saldo do contrato existente na data da extinção, independentemente de outras penalidades.
- d) Na aplicação das penalidades serão admitidos os recursos previstos em lei, observando-se o contraditório e a ampla defesa.

ANEXO II

ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS A SEREM PRESTADOS

1. CONFIRMAÇÃO DOS SERVIÇOS E DO NÚMERO DE REFEIÇÕES E/OU LANCHES

- 1.1. O Contratado ficará obrigado de fornecer as refeições, coffee break e coquetel de acordo com os seguintes prazos:
 - 1.1.1. A cada evento o Tribunal expedirá uma autorização de fornecimento com, no mínimo, 48 (quarenta e oito) horas de antecedência do evento, via e-mail ou telefone..
 - 1.1.2. Excepcionalmente, por motivo de força maior, mediante justificativa, a solicitação de fornecimento poderá ser encaminhada em prazo menor.
 - 1.1.3. Na autorização de fornecimento constarão o(s) horário(s) e turno para o fornecimento, a totalidade dos itens, bem como as quantidades de comensais que comporão o respectivo serviço, e o local da entrega.
- 1.2. Após recebimento da autorização de fornecimento a CONTRATADA poderá ser convocada, conforme a necessidade, para participar de reunião para tratativas sobre a prestação do serviço.
 - 1.2.1. O CONTRATANTE poderá solicitar, até 48 horas, alteração dos itens do cardápio e, até 24 horas antes do evento, alteração no número de comensais.
 - 1.2.2. Se por algum fato superveniente, o evento em andamento for adiado ou cancelado, o CONTRATANTE poderá, até 48 horas antes do evento, comunicar a CONTRATADA sobre a suspensão do serviço, sem ônus ao CONTRATANTE.
- 1.3. A equipe da CONTRATADA deverá se apresentar no local indicado pelo CONTRATANTE, com antecedência

suficiente para preparação das refeições com apresentação de qualidade, incluindo as pessoas responsáveis pela reposição dos alimentos. Deverá, ainda, permanecer no local de prestação dos serviços até o final das refeições/lanches servidos.

2. SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

2.1. O material utilizado no serviço deverá ser disponibilizado em quantidade suficiente para reposição sempre que o local de realização não dispuser de copa com pia para higienização dos utensílios.

2.2. O material utilizado para o serviço deverá ter qualidade compatível com o proposto no evento, devendo ser apresentado para aprovação prévia, com a necessária antecedência de acordo com o porte do evento, quando solicitado, e será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, inclusive no que diz respeito a avarias e extravios.

2.3. Com o objetivo de adequação dos serviços a cada evento, poderão ser exigidas degustações para aprovação dos cardápios, em datas e local a serem estabelecidos pela Unidade Requisitante.

2.4. Para as refeições e lanches da equipe de apoio, quando necessário, as embalagens e utensílios descartáveis já deverão estar incluídos no preço sem ônus adicional.

2.5. Os preços da prestação de serviços de alimentação já estarão inclusos no custo deste subitem. Os preços devem incluir todos os tributos, como taxas de serviços e impostos.

3) CONDIÇÕES MÍNIMAS EXIGIDAS PARA O PREPARO E MANUSEIO DOS ALIMENTOS:

a) preparar os alimentos de maneira a assegurar o mínimo da perda nutricional, bem como do desperdício e sobras;

b) não reaproveitar as sobras de alimentos;

c) não utilizar gordura vegetal hidrogenada nas preparações servidas nas refeições e lanches;

d) garantir a utilização de matéria-prima adequada segundo critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

e) manter as refeições em temperatura ideal para consumo até o atendimento.

f) Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou quaisquer outros componentes utilizados na elaboração dos cardápios 01, 02 e 03 deverão ser de primeira qualidade, estar no prazo de validade, cuidando para que estejam frescos e que se observe a variedade necessária para possíveis restrições alimentares, sem perder de vista a disposição, a apresentação e identificação dos alimentos servidos. Deve-se optar, sempre que possível, pela oferta de produtos locais, sazonais e orgânicos;

g) Quando do fornecimento de café, chá ou leite, a CONTRATADA deverá disponibilizar garrafas térmicas limpas, com boa aparência e qualidade, identificadas por etiquetas ou tags que informem o conteúdo.

h) Os alimentos e bebidas deverão ser servidos em quantidade suficiente para atender ao número de pessoas indicado na Autorização de Fornecimento, conforme o tipo de cardápio, quantitativos e especificações.

i) A CONTRATADA ficará responsável por toda a logística do serviço: montagem, arrumação das mesas, disposição e reposição dos itens, além da desmontagem e retirada dos materiais ao final do evento. É obrigatório que um repositor esteja disponível durante todo o período do evento;

j) Caso a CONTRATANTE não informe na Autorização de Fornecimento emitida os tipos ou sabores de produtos a serem fornecidos, a CONTRATADA poderá fornecê-los a seu critério, observando, entretanto, a quantidade de tipos por cardápio, alternadamente;

k) A CONTRATADA poderá sugerir outros sabores e recheios não especificados, para aprovação do CONTRATANTE;

l) A CONTRATADA garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado;

m) A CONTRATADA deverá apresentar os colaboradores com itens de vestuário adequados ao manuseio de alimento, tais como, touca, avental e uniforme.

n) Para transporte de alimentos, os produtos deverão ser acondicionados em recipientes térmicos apropriados. Não serão recebidos alimentos que estiverem em desacordo com suas condições de receita (frias ou quentes) ou acondicionados de maneira incorreta.

o) As refeições objeto deste contrato deverão ser, preferencialmente, preparadas nas instalações do Tribunal de Justiça de Santa Catarina. Caso não seja possível o preparo completo no local, a CONTRATADA deverá realizar a finalização dos pratos nas dependências do Tribunal, de modo a garantir a qualidade e o frescor dos alimentos, evitando o transporte de comida pronta da cozinha da CONTRATADA.

3) DA APRESENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES:

a) O suco e refrigerante deverão ser servidos gelados e em jarras de vidro;

- b) Deve ser disponibilizado garçom durante as refeições, para servir e repor os alimentos, na razão de um (1) a cada 20 (vinte) pessoas, para os cardápios 01 e 02;
- c) Após o término das refeições todos os materiais utilizados devem ser recolhidos;
- d) Cardápios dos turnos matutino, vespertino e noturno deverão ser diferenciados, caso correspondam ao mesmo evento;
- e) Por acordo entre as partes, o cardápio poderá ser alterado em alguns aspectos, conforme a necessidade;
- f) As refeições deverão vir acompanhadas de temperos (azeite de oliva extravirgem, vinagre, pimenta e sal, por exemplo), em embalagens adequadas e identificados por etiquetas ou tags que especifiquem o conteúdo de cada um.
- g) A CONTRATADA deverá fornecer todos os utensílios e acessórios necessários à execução dos serviços, tais como: réchaud, galheteiros, louças, toalhas limpas e passadas (brancas e coloridas), cobre-manchas, vasilhames, bandejas, copos e talheres, guardanapos, adoçantes etc.
- h) Itens descartáveis deverão ser de preferência biodegradáveis.
- i) As composições dos cardápios não são taxativas, podendo ser modificadas pelo gestor, em comum acordo com a contratada, para a adequação do serviço às circunstâncias de cada evento.
- j) Nas refeições, coquetéis e coffee-breaks os alimentos deverão ter identificação com etiquetas/tags sobre o conteúdo.

ANEXO III
CARDÁPIOS

As composições dos cardápios não são taxativas, podendo ser modificadas pelo gestor, em comum acordo com a contratada, para a adequação do serviço às circunstâncias de cada evento.

Cardápio 01

a) Descrição e cardápio mínimo aceitável

Tipo	Variedade
Entrada	1
Salada	3
Acompanhamento	4
Prato Principal	3
Sobremesa	2
Suco de Fruta natural ou integral (350 ml/pessoa)	2
Refrigerante (350 ml/pessoa)	2

a.1) Refeição (almoço ou jantar)

Tipos	Descrição detalhada
Suco de frutas natural ou integral	servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.
Refrigerantes de 1ª. LINHA	servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.

Entradas	Bolinho de bacalhau Bolinho de siri Caldinho de feijão Canapés variados (salame, copa, cebolas, tomates cherry, legumes cozidos, ovos, azeitonas e o queijo.) Carpaccio (variados) Caprese no palito Casquinha de siri Ceviche (de frutas, de peixe branco) Couvert (pães e torradas com patês diversos e ovos de codorna à vinagrete) Coquille (de lagosta, de camarão) Creme de mandioca com carne seca Frutas (frescas, secas, oleagenosas) Isca de peixe Mini bobó de camarão Mini escondidinho (carne, camarão...) Mini iscas de bacalhau Ostras (ao bafo, natural, gratinadas) Minipastel (camarão, siri, carne, frango, queijo....) Polvo e lula em aperitivo (salteados no azeite) Seleção de frios (queijos, copa, salame...) Tartar de salmão Tartelete (variados) Torresmo Vol-au-vent de camarão
Salada	Carpaccio (de abobrinha, de pupunha) Frutas frescas variadas Legumes e verduras crus e cozidos Maionese (de camarão, de batata, de frutas) Salada caprese Salada ceaser Salada de Alfaces e Folhas Mistas (opções com queijos, frutos do mar, presunto de parma, frutas, tomate seco, nozes, croutons) Salada waldorf Salpicão Salada de grão de bico com bacalhau Molhos para saladas (Ervas, Ceasar, Mostarda e Mel, logurte e Ervas)

Acompanhamento	Arroz (branco, integral, vermelho, negro, com amêndoas, à piemontese) Aipim (cozido, frito, purê) Aspargos Grelhados Banana (à milanese, caramelizada) Batata (assada, frita, gratinada, noisette, sauté, palha, purê) Cogumelos em preparações variadas Farofas (Castanhas e Damasco, Banana da Terra, Bacon, Alho-Poró, de Festa) Feijão (Carioca, Preto, Vermelho) Legumes (caramelizados, cozidos, no vapor, salteados, refogados) Purê de legumes Escondidinho de aipim (com carne, com carne seca, com camarão) Massas com molho (branco, carbonara, quatro queijos, pesto, ao sugo, cogumelos) Ravioli (de Ricota e Espinafre; de Moranga, com molhos variados) Sufê/empadão (recheios variados) Vinagrete
-----------------------	--

Prato Principal	Aves (frango, pato, peru, chester...)
	Bacalhau
	Camarão Rosa (grelhados, na moranga, na manteiga, risoto, moqueca, bobó, à parmegiana)
	Carne vermelha (filé mignon, miolo da alcatra, picanha, entrecot, maminha)
	Congrio rosa à bella muniere
	Carne de Cordeiro (com vinho e ervas)
	Entrevero com pinhão
	Feijoadada
	Filé mignon (à milanese, à parmegiana)
	Filé de Linguado (Molho de Camarão; Molho de Ervas; Molho de Maracujá)
	Frango em cortes e preparações variadas (à cordon bleu, à milanese, à parmegiana, ensopado, em filé, caipira, fricassê)
	Frutos do mar em preparações variadas (camarão, ostra, polvo, lula, siri, mexilhões, vieiras...)
	Lasanha (quatro queijos, bolonhesa, frango, filé mignon, camarão)
	Massas com frutos do mar (com Salmão, com Lula, com Camarões)
	Medalhão/Costelinha de Porco (molhos barbecue, mostarda e mel, laranja e alecrim, maçã, chimichurri)
	Medalhão de Filé Mignon (molhos de vinho tinto, madeira, mostarda, gorgonzola, cogumelos, alho e ervas, nata)
	Paella de Frutos do Mar
	Peixes em preparações variadas (tainha, congrio rosa, namorado, dourado, anchova, salmão, linguado, tilápia, bacalhau)
	Risoto (Caprese, Alho Poró, de Cogumelos; de Limão Siciliano; de Parmesão; de Gorgonzola com Pera e Nozes)
	Risoto de Camarão Rosa
	Rocambole de carne (molho pomodoro à parte)
	Salmão (Molho de Maracujá; Molho de Mostarda e Mel; Molho de Iogurte e Endro; em Crosta de Ervas; com Alcaparras; na Manteiga)
	Stroganoff (de camarão rosa , de filé mignon)
	Tainha recheada

Sobremesa	Ambrosia Bolo de chocolate recheado Brigadeirão Cheesecake (de Frutas Vermelhas; de Maracujá) Chico balanceado Creme Brulée Doces finos Manjar de coco Mini-churros Panna Cotta Pudins/Mousses/Pavês/Cremes variados Sagu com creme Strogonoff de nozes Tortas variadas Tartê de Limão com Merengue Tiramisu
------------------	---

Cardápio 2

b) Descrição e cardápio mínimo aceitável

Tipo	Quantidade por pessoa	Descrição
Salgados frios (30 g cada unidade)	4	3 a 5 variedades
Salgados quentes (30 g cada unidade)	8	3 a 5 variedades
Prato quente, servido em minitigelas (100 g cada unidade) – finger food	3	Quando for servido "prato quente" diminuir 2 salgados quentes
Doce tipo coquetel (20 g cada unidade)	5	
Suco de Frutas (200 ml/pessoa), servidos em jarras de vidro	2	pelo menos 2 variedades de frutas, sendo 1 light/zero
Refrigerante (250 ml/pessoa), servidos em jarras de vidro	2	pelo menos 2 variedades, sendo 1 light/zero

b1) Coquetel

Tipos	Descrição detalhada
Suco de frutas	manga, uva, laranja, abacaxi, caju, maracujá, tangerina, pêssego, limão, etc..
Refrigerantes de 1ª LINHA em pet (Normal e Zero/Light)	Coca-Cola / guaraná / laranja/ limão

Salgados frios	Canapés e barquetes: sabores camarão, frango, tomate seco, atum, queijo, palmito e etc... Minissanduíches: pão comum ou integral: de forma, de batata, árabe, sírio, de sal, ciabatta; requeijão, maionese ou patê; frios: presunto, peito de peru, frango, salame, tomate seco ou atum; Queijos; Opcionais: alface, rúcula, tomate seco, ervas aromáticas, milho, passas, cenoura, azeitona; Tábua de frios Pães diversos Pastas diversas
Salgados quentes	Miniquiche: ricota com tomate seco, queijo, alho poró, camarão, lorraine, palmito e etc . Mini-hambúrguer (com carne bovina, queijo, alface e tomate) Folhado e trouxinha: presunto e queijo, carne seca, frango, frango com requeijão, ricota com ervas, palmito etc. Vol-au-vent: camarão, bacalhau, frango, tomate seco, queijo, peito de peru etc. Miniesfirra: carne, queijo e frango. Pastel de forno e/ou frito: camarão, frango, palmito, carne etc. Tartelete: carne seca, peito de peru, tomate seco, salmão etc.
Prato quente	Escondidinho (carne seca, frango, camarão, etc), Risoto (frango, funghi, camarão, alho poró, etc), Paella de Frutos do Mar
Doces	Bombons finos: morango, uva, nozes, castanha, cereja, castanha, damasco e etc... Trufas: coco, chocolate, laranja, café e etc... Docinhos simples variados: brigadeiro preto e branco, casadinho, beijinho, cajuzinho e etc...

Cardápio 03

c) Descrição e cardápio mínimo aceitável

Tipos	Descrição detalhada
Café e leite	servidos em garrafas térmicas
Suco de frutas natural ou integral	servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.

Refrigerantes de 1ª. LINHA	servidos em jarras de vidro ou embalagens individuais do fabricante, lacradas.
Salgados assados sem fritura	pão de queijo, empada, miniesfirra, minipizza, minicroissant, minifolhado, pão de batata, pastel de forno, mini-hambúrguer, barquete e doguinho.
Minissanduíches	Pães: pão comum ou integral: de forma, de batata, árabe, sírio, de sal. No mínimo: 1 queijo, 1 base (patê ou maionese), 2 frios e 1 verdura
Bolos simples	chocolate, cenoura, fubá, laranja, banana, abacaxi, maçã com canela, integral de banana ou maçã, cucas com cobertura de banana, maçã.
Petit-fours doce ou salgado	biscoitos amanteigados, sequilhos, minisonhos, minifolheados, carolinas;
Frutas picadas ou salada de frutas	3 a 5 variedades de frutas da estação.

Deverão ser fornecidos guardanapos de papel, sachê de açúcar e adoçante, mexedores de café, copos e talheres descartáveis.

c.1) Coffee Break

Tipo	Quantidade por pessoa	Descrição
Salgados assados (30 g cada unidade)	5	3 a 5 variedades, sendo pelo menos uma com recheio natural, sem adição de carnes ou de embutidos
Minissanduíches (50 g cada unidade)	2	2 variedades
Bolo simples (40 g cada fatia)	2	2 tipos de bolo fatiado
<i>Petit-fours</i> doce ou salgado (30 g cada unidade)	2	---
Frutas picadas ou salada de frutas (x cada unidade)	1	3 a 5 variedades de frutas da estação.
Café sem açúcar (100 ml/pessoa)	1	---
Leite quente (50 ml/pessoa)	1	---
Suco de Fruta (200 ml/pessoa)	2	2 tipos de frutas naturais ou integral

Refrigerante (100 ml/pessoa)	2	1 deve ser do tipo zero caloria
------------------------------	---	---------------------------------

Informações em cumprimento à Lei Estadual 17.983, de 19.8.2020, estão disponíveis para consulta no QRCode:



Documento assinado eletronicamente por **Guilherme e Silva Pamplona, Diretor**, em 28/08/2025, às 11:09, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://sei.tjsc.jus.br/verificacao> informando o código verificador **9748951** e o código CRC **7EA7911C**.

0036070-06.2025.8.24.0710

9748951v2