

ANEXO I
CONCORRÊNCIA Nº ____/2025

TERMO DE REFERÊNCIA

1 OBJETO

- 1.1** Concessão onerosa de uso de salas da UDESC para exploração de serviços de lanchonete no Centro de Ciências Humanas e da Educação (FAED – lote 1) e Centro de Ciências da Administração e Socioeconômicas (ESAG – lote 2), respectivamente, conforme as especificações deste Termo de Referência.
- 1.1.1** A presente concessão refere-se exclusivamente ao uso do espaço físico das salas designadas no Centro de Ciências Humanas e da Educação (FAED – Lote 1) e no Centro de Ciências da Administração e Socioeconômicas (ESAG – Lote 2), não incluindo mobiliários, máquinas, equipamentos, utensílios ou quaisquer outros bens inservíveis, ou em uso pela UDESC. Caberá à CONCESSIONÁRIA a total responsabilidade pela provisão, instalação, manutenção e custeio de todos os itens necessários à operação dos serviços de lanchonete.
- 1.2** Os serviços a serem explorados pela CONCESSIONÁRIA estão restritos ao fornecimento de lanches, tais como sanduíches, salgados, bebidas, café, snacks e itens similares, vedada a comercialização de refeições completas, incluindo almoços, jantares ou pratos executivos que caracterizem refeições principais.
- 1.3** Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o objeto, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso deste, ainda que tenha a mesma finalidade.

2 VIGÊNCIA

- 2.1** O prazo de vigência do Contrato é de 12 meses a contar de sua assinatura.
- 2.2** O Contrato poderá ser prorrogado por até 12 (doze) meses, até o limite de 60 (sessenta) meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:
- 2.2.1** Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.2.2** A CONCEDENTE mantenha interesse na concessão de uso;
- 2.2.3** A CONCESSIONÁRIA manifeste expressamente o interesse na prorrogação;
- 2.2.4** O valor do Contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONCEDENTE.

3 BENFEITORIAS

- 3.1** A realização de quaisquer intervenções e/ou benfeitorias no imóvel dependerá sempre de prévia autorização, por escrito, do Fiscal do Contrato de cada Centro.
- 3.1.1** A CONCESSIONÁRIA deverá solicitar autorização por escrito ao Fiscal do Contrato de cada Centro, através do e-mail indicado, com no mínimo 10 dias úteis de antecedência, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida.

- 3.2** A realização de intervenções e/ou benfeitorias na área não poderá interferir nas atividades das demais dependências da UDESC.
- 3.3** As alterações, os bens móveis imobilizados e as benfeitorias, assim constituídas pelo resultado de eventuais trabalhos de adaptação do espaço, reverterão automaticamente ao patrimônio da UDESC sem que caiba à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização ou direito de retenção, podendo a CONCEDENTE exigir da CONCESSIONÁRIA a reposição do espaço objeto dessa Concessão na situação anterior.
- 3.4** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados instalados ou fixados e destinados ao uso do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso deverão ser de propriedade da CONCESSIONÁRIA, ou de seu uso. Os documentos comprobatórios deverão estar à disposição da UDESC para verificação.
- 3.4.1** Todos os bens móveis referidos no item 3.2 permanecerão sob propriedade da CONCESSIONÁRIA, que deverá:
- a) identificar com precisão todos esses bens em lista específica;
 - b) apresentar à UDESC a relação completa dos bens para conferência e visto; e
 - c) observar que somente os bens constantes dessa relação poderão ser removidos do local, mediante autorização prévia e expressa da UDESC.
- 3.5** A CONCESSIONÁRIA deverá solicitar, ao Fiscal de Contrato, o acompanhamento da Coordenadoria de Obras quando da instalação de máquinas que não são de uso comum, haja vista a necessidade de dimensionamento da rede elétrica e esgoto.
- 3.6** A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as determinações da IN 02/08 UDESC, que trata do uso apropriado dos recursos de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC, no âmbito da UDESC.
- 3.6.1** O uso de equipamentos de TIC da CONCESSIONÁRIA nas dependências da UDESC depende de autorização prévia da Secretaria de Tecnologia e Comunicação da UDESC.
- 3.6.2** Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a legalidade dos softwares eventualmente utilizados em seus equipamentos de informática, devendo possuir, no mínimo, software de proteção, com atualizações automáticas e em tempo real, contra o mau uso da internet nos termos do art. 35 da IN 02/08 UDESC.
- 3.7** No ato de recebimento do espaço, a CONCESSIONÁRIA deverá assinar um Termo de Recebimento contendo descrição detalhada da área concedida e inventário completo das benfeitorias existentes, incluindo estado de pintura, revestimentos, equipamentos, máquinas, mobiliário e utensílios, declarando expressamente ciência das condições em que o imóvel é concedido. A partir da assinatura do Termo, a CONCESSIONÁRIA assume integral responsabilidade pela conservação do espaço, comprometendo-se a devolvê-lo ao término da Concessão nas mesmas condições em que foi recebido.
- 3.8** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a devolver o imóvel pintado e em perfeitas condições de uso, realizando todos os reparos necessários para deixá-lo no mesmo estado em que foi recebido no início do contrato. Caso não cumpra esta obrigação, a UDESC poderá realizar os serviços necessários por conta da CONCESSIONÁRIA, que deverá reembolsar integralmente todos os custos incorridos.

4 PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 4.1** A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar suas atividades no prazo máximo de 15 (quinze) dias contados da assinatura do Contrato, admitida a prorrogação deste prazo quando a assinatura ocorrer durante o recesso letivo ou mediante expressa autorização da CONCEDENTE.

- 4.2** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Concessão.
- 4.2.1** A CONCESSIONÁRIA deve apresentar à CONCEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.
- 4.2.2** A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do contrato.
- 4.3** Deverá ser providenciado o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência, não cabendo à UDESC qualquer responsabilidade na condução, manutenção, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.
- 4.4** Durante a execução dos serviços, todos os objetos atingidos ou danificados deverão ser recuperados, utilizando-se material idêntico ao existente no local. Todos e quaisquer danos causados às instalações da UDESC ou demais, utilizadas para realização dos serviços, por elementos ou funcionários da Contratada, deverão ser reparados sem ônus para UDESC.
- 4.5** Utilizar, na preparação dos lanches, bem como seus complementos, obrigatoriamente ingredientes de primeira qualidade e saudáveis, conforme definido pela ANVISA, devendo ser servidos em perfeitas condições de conservação, de higiene e de apresentação.
- 4.6** Instalar exaustor se for verificada a existência de odor que possa gerar desconforto ou riscos à comunidade acadêmica. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar projeto de exaustão para apreciação e aprovação pela CONCEDENTE.
- 4.7** Instalar armadilha luminosa elétrica profissional para matar insetos e realizar o controle de ambientes, a fim de deixá-los livres de mosquitos, pernilongos e outros insetos voadores, com funcionamento em todo o horário de expediente.
- 4.8** Todos os serviços prestados deverão atender as exigências estabelecidas no Regulamento Técnico de boas práticas para o serviço de alimentação, definidos na Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, além de eventuais disposições Estaduais e Municipais ligadas à prestação de serviço de Cafeteria e Lanchonete. E ainda para os locais que realizarem manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, deverão obedecer ao disposto na RESOLUÇÃO RDC Nº 218, DE 29 DE JULHO DE 2005 DA ANVISA. Ademais, a empresa deverá atender a todas as determinações Federais, Estaduais e Municipais, referentes ao objeto desta licitação.
- 4.9** Para melhor acompanhamento do contrato pelos Fiscais, as empresas vencedoras terão que fixar, em local com ampla visibilidade ao público, um quadro por escrito com a tabela de preços de todos os produtos comercializados nas lanchonetes durante a vigência contratual.
- 4.10** A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar todas as normas, portarias e orientações dos órgãos competentes do poder público e da UDESC, no que diz respeito as recomendações/restrições sanitárias do combate a COVID 19, ou outro evento sanitário que eventualmente ocorra.
- 4.11** Para o consumo no local (de lanches, refeições, cafés, sucos, refrigerantes e outros líquidos) a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar preferencialmente recipientes, talheres e utensílios reutilizáveis (vidro, cerâmica, metal, material reciclado) ou biodegradáveis, diminuindo o uso de descartáveis como plástico, isopor, etc.

- 4.12 A CONCESSIONÁRIA poderá orientar os usuários que desejarem levar café, por exemplo, a utilizar o seu próprio copo/xícara/caneca, etc.
- 4.13 A CONCESSIONÁRIA poderá disponibilizar copo/xícara/caneca para que os interessados possam adquirir no local.
- 4.14 A CONCESSIONÁRIA deverá procurar diminuir o uso de materiais plásticos como canudos, pratos e talheres descartáveis.
- 4.15 A CONCESSIONÁRIA deverá criar uma estação de resíduos com 03 (três) reservatórios: Reciclável, Orgânico e de Rejeitos.
- 4.16 A CONCESSIONÁRIA deverá separar e encaminhar os papéis recicláveis para o local de recebimento de recicláveis do centro onde a empresa responsável passa recolher.
- 4.17 A CONCESSIONÁRIA deverá atender as orientações do programa Lixo Zero da UDESC.

5 FUNCIONÁRIOS

- 5.1 Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão ser credenciados (nome, identidade, cargo e escala de serviço) junto à UDESC, para terem a entrada permitida.
- 5.2 Todos os funcionários da concessionária deverão estar devidamente uniformizados e portando crachás de identificação que comprovem o vínculo com a CONCESSIONÁRIA. Além disso, a CONCESSIONÁRIA deverá manter em lugar visível quadro com a relação nominal dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste Edital, devidamente atualizada.
- 5.3 Um empregado deverá ser alocado para trabalhar exclusivamente no caixa, segundo as seguintes condições:
 - 5.3.1 Deverá trajar uniforme diferente dos demais.
 - 5.3.2 Não poderá preparar nem servir alimentos.
 - 5.3.3 Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
 - 5.3.4 Não poderá transitar nas dependências da cozinha sem estar trajado conforme as exigências sanitárias.
- 5.4 É de total responsabilidade da empresa o fornecimento aos funcionários de equipamentos de proteção individual - EPI e de equipamentos de proteção coletiva - EPC.
- 5.5 A CONCESSIONÁRIA deverá assumir integral e exclusivamente as responsabilidades para com seus funcionários com relação a registros, salários, acidentes de trabalho em que sejam vítimas no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, seguros e demais obrigações de ordem social ou trabalhistas que, em hipótese alguma, terão vínculo com a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina/UDESC.
- 5.6 Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão prestar atendimento a todos os usuários dos serviços - incluindo servidores da UDESC, membros da comunidade acadêmica e terceiros - com cortesia, eficiência e estrita observância das normas de conduta e civilidade.
- 5.7 Fica vedada a contratação externa de serviços de terceiros para execução do objeto nas dependências da UDESC, sob pena de rescisão unilateral do contrato, exceto para os casos de técnico em nutrição e segurança.

6 LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA

- 6.1 A limpeza, manutenção e conservação do OBJETO serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

- 6.2** A CONCESSIONÁRIA será responsável pela limpeza e manutenção diária do espaço cedido, incluindo todos os ambientes utilizados e os locais destinados à disposição de mesas e cadeiras. Esses serviços deverão ser executados e revisados regularmente durante os três turnos de funcionamento da lanchonete, com atenção especial ao período imediatamente posterior aos intervalos das aulas.
- 6.3** A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pelo local onde prestará os serviços, mantendo-se em consonância com as NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, sendo que é de exclusividade da CONCESSIONÁRIA o pagamento de taxas/tarifas ou qualquer outra eventual despesa que seja necessária para a prestação dos serviços.
- 6.4** A CONCESSIONÁRIA será integralmente responsável pelo acondicionamento do lixo gerado em seus serviços, devendo:
- 6.4.1** Utilizar sacos plásticos adequados e hermeticamente fechados;
 - 6.4.2** Separar obrigatoriamente os resíduos orgânicos dos recicláveis; e
 - 6.4.3** Armazenar separadamente os materiais perfurocortantes (vidros, garrafas quebradas e similares) em embalagens rígidas e identificadas, garantindo segurança no manuseio, coleta e transporte.
- 6.5** Os contentores de estocagem deverão ser posicionados no local previamente definido pelo Fiscal, cabendo à CONCESSIONÁRIA consultá-lo para verificação do ponto estabelecido, sendo de sua exclusiva responsabilidade a conservação adequada desses recipientes e a execução da limpeza necessária após cada operação de coleta.
- 6.6** O recolhimento final deverá ser feito segundo o que dispõe a legislação municipal da Cidade de Florianópolis sobre a forma de apresentação dos resíduos sólidos para coleta e atividades inerentes ao Sistema de Limpeza Urbana do Município.
- 6.7** Quando a quantidade de lixo gerada por dia exceder o volume determinado por lei, o recolhimento deverá ser feito por empresa credenciada pela COMCAP e contratada pela CONCESSIONÁRIA.
- 6.8** Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar a dedetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, bem como a limpeza das fossas e caixas de gorduras uma vez a cada intervalo de 06 (seis) meses, devendo a execução destes serviços ser previamente informada ao Fiscal do Centro, para aprovação.
- 6.8.1** Caso haja necessidade, o Fiscal do Contrato poderá requerer a antecipação da execução dos serviços de limpeza das fossas, caixas de gorduras e dedetização.
 - 6.8.2** A Empresa deverá realizar DEDETIZAÇÃO no período de férias escolares, salvo quando o Fiscal do Contrato verificar necessidade de antecipação desses serviços.
- 6.9** O serviço de vigilância prestado aos prédios da UDESC não transfere a responsabilidade para a CONCEDENTE da guarda de equipamentos, máquinas, materiais ou outros pertencentes à CONCESSIONÁRIA, não cabendo assim, qualquer ressarcimento por parte da UDESC pela perda, roubo, afetação por efeito climático, fogo ou qualquer outro sinistro.
- 6.10** A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar apólice de seguro, ou outro documento que comprove a área segurada contra incêndio e roubo de bens e equipamentos relativamente à área abrangida, com cobertura adicional dos riscos de explosão.

7 FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 7.1** A UDESC manterá arquivo digital com o registro das ocorrências e/ou anotações relacionadas ao funcionamento do objeto. O representante da CONCESSIONÁRIA tomará conhecimento dos registros, por e-mail e/ou telefone/aplicativo de mensagens (a critério do Fiscal), e deve, sempre que solicitado pelo Fiscal, dar retorno sobre a ocorrência e/ou providenciar os ajustes solicitados dentro do prazo indicado.

- 7.2** A execução dos serviços de Lanchonete, vinculada à Concessão, será norteadada pela boa técnica, sendo direito da Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina/UDESC, caso os serviços prestados estejam sendo mal executados ou os produtos ofertados tenham qualidade duvidosa, sendo que a UDESC, através do Fiscal do Contrato, notificará a CONCESSIONÁRIA solicitando a adequação imediata.

8 OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 8.1** Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar e mercadorias que comercializar.
- 8.2** Depositar o valor devido pela Cessão Onerosa de Uso mensalmente na conta arrecadação da UDESC **até o dia 10 de cada mês**. Os dados bancários para depósito deverão ser obtidos pela CONCESSIONÁRIA junto à Coordenadoria de Finanças da UDESC.
- 8.3** Manter o espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, para preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem.
- 8.4** Cooperar com a UDESC visando o bom funcionamento do objeto, conforme os objetivos para os quais este foi licitado.
- 8.5** Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere ao objeto, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativa à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias (salários; seguros de acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-refeição; vale-transporte; e outras que porventura sejam criadas e exigidas pelo Governo), respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.
- 8.6** Assumir integral e exclusivamente as responsabilidades para com seus funcionários com relação a registros, salários, alimentação, acidentes de trabalho em que sejam vítimas no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, seguros e demais obrigações de ordem social ou trabalhistas, que em hipótese alguma terão vínculo com a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina/UDESC.
- 8.7** Registrar todos os funcionários em funções compatíveis com a Classificação Brasileira de Ocupações emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego.
- 8.8** Zelar para que seus funcionários que lidam diretamente com o público consumidor sejam educados, atendam com a máxima polidez e presteza, estejam sempre uniformizados e de boa apresentação pessoal, a fim de que seja mantida imagem favorável à UDESC, tendo esta o direito de solicitar o afastamento de qualquer preposto ou empregado cuja permanência for julgada inconveniente.
- 8.9** Apresentar no cadastro licitatório, e após receber a Ordem de Serviço para o começo da execução do serviço, o nome completo e telefone do Responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será o preposto/representante da empresa para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual.
- 8.10** Fazer com que os seus fornecedores, no ato de entrega, bem como as firmas contratadas como prestadoras de serviço, empregados, prepostos e demais pessoas envolvidas com a Concessão Onerosa de Uso observem o que foi contratado, fazendo valer as normas de disciplina, obrigações e restrições estabelecidas que lhe são aplicáveis constantes neste Edital.
- 8.11** Abster-se do uso de alto-falante, receptor de televisão ou rádio, ou de outro meio de difusão de som, salvo por expressa autorização do Fiscal do Contrato de cada Centro.

- 8.12** Sujeitar-se ao controle e disciplina, cumprindo normas, regulamentos, circulares e ordens de serviço de qualquer natureza emanadas da UDESC, no que se refere às dependências e instalações.
- 8.13** Encaminhar à UDESC, para análise e estudo de viabilidade, solicitação de aumento de carga elétrica, mediante justificativa, na eventualidade da capacidade de carga elétrica precisar ser ampliada.
- 8.13.1** Caso seja aceita a solicitação, os custos da ampliação de carga elétrica deverão ser pagos integralmente pela CONCESSIONÁRIA.
- 8.14** Abster-se do uso de toldo, cartaz, letreiro luminoso, faixa, bandeira, estandarte, ou elemento promocional fora do espaço cedido para uso, salvo com autorização escrita do Fiscal de Contrato de cada Centro.
- 8.15** Organizar o espaço da lanchonete em comum acordo com a Direção Geral de cada Centro de Ensino, provendo mesas e cadeiras e respeitando o princípio da boa convivência dos frequentadores.
- 8.16** Armazenar, estocar ou guardar no espaço cedido, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente.
- 8.17** Não estocar nas dependências do objeto qualquer material combustível e/ou explosivo, corrosivo, tóxico ou de forte odor.
- 8.18** Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONCESSIONÁRIA, seus empregados ou prepostos.
- 8.19** Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem à UDESC, ou a terceiros.
- 8.20** Não comercializar produtos eróticos, pornográficos e/ou outros que possam denegrir a imagem da UDESC.
- 8.21** Não comercializar bebidas alcoólicas, cigarros e afins, bem como quaisquer drogas, lícitas ou ilícitas.
- 8.22** Encaminhar à Portaria da FAED e da ESAG eventuais interessados em obter conhecimento e informações sobre os respectivos Centros de Ensino.

9 OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 9.1** Custear o consumo de energia elétrica e de água do objeto, em virtude da ausência de medidor individual para cada sala.
- 9.2** Arcar com taxas e impostos incidentes sobre os imóveis objeto da Concessão Onerosa de Uso.
- 9.3** Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste Edital, sendo responsável por disponibilizar a área de forma a permitir a boa execução do serviço.
- 9.4** Fiscalizar a disponibilidade dos produtos identificados como obrigatórios nas Tabelas de Alimentos, por meio de sistema próprio de controle.
- 9.5** Fixar em local visível na área do estabelecimento, um endereço eletrônico para encaminhamento de reclamações dos usuários dos serviços de alimentação.
- 9.6** Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO deste contrato, anotando as ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização.
- 9.7** Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
- 9.8** Solicitar, a qualquer tempo, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho.

10 LOTES

Descrição	Lote 1
Objeto	Concessão onerosa de uso de área da UDESC para exploração de lanchonete da FAED. Os serviços prestados serão os relativos a LANCHONETES, sem o fornecimento de refeições como almoços ou jantares, ou a este vinculado.
Área	45,07m ²
Endereço	Av. Madre Benvenuta, 2007 - Bairro Itacorubi - 88035-001 - Florianópolis - SC
Critério de Julgamento	O critério de julgamento das propostas é o MENOR PREÇO apurado pelo maior desconto no valor de referência da "Tabela de Alimentos 1" orçada pela UDESC.
Gestor do Contrato	Setor de Gestão de Contratos - SEGECON
Fiscal Setorial do Contrato	Coordenadoria de Serviços Gerais da FAED
Fiscal Administrativo do Contrato	Coordenadoria de Serviços Gerais da FAED
Responsável Técnico	Direção de Administração da FAED
Horário de Funcionamento	Segunda a Sexta - das 07h às 21h30min Os serviços que necessitarem ser executados fora dos dias e horários estabelecidos, só poderão ocorrer com autorização por escrito Fiscal de Contrato ou a pedido deste. O horário estipulado poderá sofrer alterações mediante acordo entre as partes.
Acesso	O acesso público será feito pela entrada da FAED no endereço mencionado.
Carga e Descarga de Mercadorias	A carga e descarga de mercadorias da FAED deverão ser feitas pela entrada situada na Av. Madre Benvenuta, 2007 - Bairro Itacorubi - 88035- 001 - Florianópolis - SC, das 7h às 22h, exceto sábados e domingos.

Descrição	Lote 2
Objeto	Concessão onerosa de uso de área da UDESC para exploração de lanchonete da ESAG. Os serviços prestados serão os relativos a LANCHONETES, sem o fornecimento de refeições como almoços ou jantares, ou a este vinculado.
Área	53,01m ²
Endereço	Av. Madre Benvenuta, 2007 - Bairro Itacorubi - 88035-001 - Florianópolis - SC
Critério de Julgamento	O critério de julgamento das propostas é o MENOR PREÇO apurado pelo maior desconto no valor de referência da "Tabela de Alimentos 1" orçada pela UDESC.
Gestor do Contrato	Setor de Gestão de Contratos - SEGECON

Fiscal Setorial do Contrato	Coordenadoria de Serviços Gerais da ESAG
Fiscal Administrativo do Contrato	Setor de Convênios, Contratos e Projetos da ESAG
Responsável Técnico	Direção de Administração da ESAG
Horário de Funcionamento	Segunda a Sexta - das 07h às 21h30min Os serviços que necessitarem ser executados fora dos dias e horários estabelecidos, só poderão ocorrer com autorização por escrito Fiscal de Contrato ou a pedido deste. O horário estipulado poderá sofrer alterações mediante acordo entre as partes.
Acesso	O acesso público será feito pelas entradas da ESAG no endereço mencionado.
Carga e Descarga de Mercadorias	As cargas e descargas de mercadorias da ESAG deverão ser feitas pela entrada situada na Av. Madre Benvenuta, 2007 - Bairro Itacorubi - 88035- 001 - Florianópolis - SC, das 7h às 22h, exceto sábados e domingos.

11 PREÇOS

11.1 O valor a ser cobrado mensalmente pela concessão será:

11.1.1 Lote 01 – FAED: R\$ 1.670,00 (mil seiscentos e setenta reais)

11.1.2 Lote 02 – ESAG: R\$ 1.950,00 (mil novecentos e cinquenta reais)

11.2 Nos meses de recesso escolar parcial (por exemplo, dezembro, fevereiro e julho) ou em casos de greve dos servidores públicos, quando houver menos que 15 dias letivos, o valor da concessão a ser pago será de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal contratado.

11.3 No mês de recesso escolar integral (por exemplo, janeiro) e em situações consideradas emergenciais, assim como por decretos específicos reconhecidos pelo Poder Público, não será cobrado o aluguel. Caso a CONCESSIONÁRIA opte por abrir o estabelecimento neste mês, será cobrado 50% (cinquenta por cento) do valor mensal contratado.

11.4 Havendo alterações no calendário acadêmico, a CONCESSIONÁRIA será comunicada pela CONCEDENTE com a devida antecedência, e o pagamento referente à concessão de uso dos períodos será feito nos termos descritos nos itens 11.2 e 11.3 deste Termo de Referência.

11.5 A interrupção do serviço acarretará multas na alíquota de 10%, salvo casos de força maior, comprovados e aceitos pela UDESC.

11.6 O pagamento mensal será efetuado por depósito identificado em nome da instituição na conta arrecadação da UDESC **até o dia 10 de cada mês**. Em caso de atraso, os valores serão reajustados.

11.7 Os preços dos produtos devem respeitar os valores máximos definidos nas Tabelas dos itens comercializados. Verificando-se cobranças abusivas, a UDESC se reserva o direito de realizar pesquisa de mercado, visando alteração nos preços de comercialização. Caso a empresa permaneça com a cobrança abusiva, a UDESC poderá rescindir a Cessão Onerosa de Uso.

11.8 Os reajustes ocorrerão nos seguintes termos:

11.8.1 Valor da Concessão: reajuste anual com base na variação acumulada no período do Índice Geral de Preços do Mercado – IGP-M, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas

– FGV, ou índice que vier substituí-lo. Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data-limite de apresentação da proposta.

11.8.2 Valor dos Produtos: reajuste anual pela variação acumulada no período do Índice Nacional de Preços ao Consumidor – INPC, divulgado pelo IBGE ou índice que vier substituí-lo. Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data do orçamento estimado.

11.8.3 Os reajustes a que o contratado fizer jus e não forem solicitados durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou o encerramento do contrato.

12 CRITÉRIO DE JULGAMENTO

12.1 O critério de julgamento das propostas será o de **MENOR PREÇO**, apurado pelo **maior desconto ofertado** sobre os preços de referência estabelecidos na Tabela 1 de alimentos, constante no item 13 do presente Termo de Referência, cuja comercialização é obrigatória durante a vigência da concessão.

12.1.1 O cálculo do desconto será aplicado de forma global sobre todos os itens da Tabela 1, não sendo admitidos descontos diferenciados por produto.

12.1.2 A Comissão de Licitação poderá exigir, do licitante, demonstração da viabilidade econômico-financeira do desconto ofertado, incluindo projeções de custos, receitas e margens de comercialização, a fim de evitar propostas inexecutáveis ou que comprometam a execução do objeto. Propostas com descontos que configurem risco de inviabilidade operacional poderão ser desclassificadas.

13 PRODUTOS COMERCIALIZADOS E PREÇOS MÁXIMOS

13.1 Tabela 1 – Itens de comercialização obrigatória sobre os quais recairá a aplicação do critério da licitação (maior desconto)

Item	Descrição	Peso/Medida	Preço Máximo Unitário
1	Refrigerante em lata (normal e zero açúcar)	350ml	R\$ 7,42
2	Água mineral com e sem gás	500ml	R\$ 3,92
3	Achocolatado líquido	250ml	R\$ 6,25
4	Açaí	300ml	R\$ 13,50
5	Sucos de polpa (sabores diversos)	300ml	R\$ 7,83
6	Pão de queijo	90g	R\$ 4,21
7	Empanado assado (integral de brócolis, calabresa, frango, palmito)	160g	R\$ 7,66
8	Pastel (carne, frango, queijo, banana)	135g	R\$ 6,18
9	Esfirra assada (carne, frango, vegetariana)	150g	R\$ 8,16
10	Barra de cereal	30g	R\$ 4,50

13.2 Tabela 2 – Itens de comercialização obrigatória com precificação tabelada

Item	Descrição	Peso/Medida	Preço Máximo Unitário
1	X-Burger (pão, queijo, presunto, hambúrguer bovino)	400g	R\$ 14,00

2	X-Salada (pão, queijo, presunto, hambúrguer bovino, alface, tomate, milho, ervilha)	450g	R\$ 20,00
3	X-Galinha (pão, queijo, presunto, peito de frango, alface, tomate, milho, ervilha, batata palha)	450g	R\$ 21,00
4	Salada de frutas (mínimo 3 frutas)	300g	R\$ 8,08
5	Sanduíche natural integral (frango, atum)	300g	R\$ 11,33
6	Fatia de torta integral de aveia (banana ou maçã)	150g	R\$ 13,66
7	Salsicha empanada	150g	R\$ 7,16
8	Kibe frito	135g	R\$ 7,16
9	Risoles (carne, frango, palmito)	100g	R\$ 7,16
10	Coxinha de frango	150g	R\$ 6,68
11	Sanduíche frio (queijo, presunto, alface e tomate)	200g	R\$ 7,04
12	Misto quente (pão, queijo, presunto)	200g	R\$ 8,65
13	Pão com almôndega	200g	R\$ 12,00
14	Pão de batata (frango, calabresa, catupiry)	150g	R\$ 8,63
15	Bauru (frango, presunto e queijo)	160g	R\$ 9,33
16	Calzone (calabresa, frango, portuguesa)	170g	R\$ 8,50
17	Fatia de torta salgada de frango	150g	R\$ 10,16
18	Panquecas (carne ou frango) com salada	300g	R\$ 18,00
19	Fatia de bolo com cobertura (chocolate, bolo de cenoura, limão, morango)	120g	R\$ 10,00
20	Café passado médio	180ml	R\$ 5,50
21	Café expresso médio	180ml	R\$ 7,32
22	Cappuccino médio	180ml	R\$ 7,30
23	Chá (sabores diversos)	200ml	R\$ 4,00
24	Sucos de caixinha (sabores diversos)	200ml	R\$ 4,79

13.3 Os produtos constantes nas Tabelas 1 e 2 deverão ser obrigatoriamente oferecidos pelo concessionário durante todo o período de vigência do contrato, nas condições e preços estabelecidos no edital e no contrato de concessão.

13.3.1 A CONCESSIONÁRIA se obriga a comercializar o mínimo de 70% dos produtos de cada Tabela (considera-se, para fins de cálculo, arredondamento para mais).

13.3.2 Mediante solicitação justificada da CONCESSIONÁRIA, poderá a CONCEDENTE autorizar a substituição de alguns itens, visando evitar o desperdício de alimentos que, por hábito de consumo local ou sazonalidade, apresentem baixa rotatividade, desde que a alteração não ultrapasse 20% dos itens de cada Tabela no período de 12 meses.

13.4 Os itens que não constarem nas Tabelas 1 e 2 poderão ser livremente comercializados pelo concessionário, que poderá estipular seus preços de forma autônoma, devendo tais valores ser balizados segundo o praticado pelo mercado universitário local, observadas as disposições legais aplicáveis.

13.5 A livre estipulação de preços para itens não constantes nas tabelas obrigatórias não poderá servir como mecanismo para compensar ou burlar os descontos oferecidos nos itens das Tabelas 1 e 2, sob pena de aplicação das sanções contratuais.

13.6 A CONCESSIONÁRIA deverá manter em local visível ao público a lista completa de preços de todos os produtos comercializados, incluindo tanto os itens das Tabelas 1 e 2 quanto os de precificação livre.

- 13.7** Visando evitar a aquisição de produtos para fins de revenda, a CONCESSIONÁRIA poderá estabelecer limites razoáveis de aquisição, por cliente, dos itens constantes da Tabela 1, destinados exclusivamente ao consumo próprio.
- 13.7.1** Considera-se como compra para revenda a aquisição de quantidades incompatíveis com o consumo pessoal imediato ou que demonstrem padrão de aquisição sistemática por um mesmo consumidor.
- 13.7.2** Os limites de aquisição de produtos por cliente deverão ser claramente divulgados em local visível no estabelecimento e estabelecidos de forma proporcional à natureza dos produtos. Deverão, ainda, considerar as necessidades habituais de consumo individual e manter-se dentro de parâmetros razoáveis que não caracterizem restrição abusiva ao acesso.
- 13.7.3** A CONCESSIONÁRIA deverá adotar medidas adequadas para fiscalizar o cumprimento dos limites estabelecidos, podendo recusar vendas que configurem claramente aquisição para revenda.
- 13.7.4** A CONCEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar à CONCESSIONÁRIA a justificativa dos limites adotados e a apresentação de registros que demonstrem a observância dos critérios estabelecidos nesta cláusula.
- 13.7.5** A CONCEDENTE poderá determinar a alteração dos limites individuais para aquisição de produtos, por cliente, se demonstrado que os limites estabelecidos restringem indevidamente o acesso aos produtos pelos consumidores.
- 13.7.6** O descumprimento destas disposições, quando caracterizado como forma de burlar os descontos obrigatórios ou restringir indevidamente o acesso aos produtos, sujeitará a CONCESSIONÁRIA às penalidades previstas no contrato.

14 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 14.1** Para fins de qualificação técnica da empresa serão exigidos:
- 14.1.1** Atestado(s) ou certidão(ões) da empresa proponente por execução de serviços de características semelhantes ao do objeto desta Licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado (diversa da empresa proponente).
- 14.1.2** Declaração da empresa licitante de que possui aptidão para o desenvolvimento da atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como, condições técnicas, equipamentos e pessoal qualificado, adequado e disponível para execução dos serviços.
- 14.1.3** Atestado de visita ao local do serviço fornecido pelo Coordenador de Serviços Gerais ou outro servidor público da UDESC designado para tal OU declaração firmada pelo responsável da empresa, de que a licitante tem conhecimento do local, condições e peculiaridades do objeto, assumindo a responsabilidade por eventuais constatações posteriores que poderiam ter sido verificadas caso tivesse realizado a visita técnica.
- 14.1.3.1.1** A empresa interessada, deverá realizar agendamento da visita através do telefone/WhatsApp (48) 3664-8258 (ESAG) e (48) 3664-8508 (FAED), podendo esta ser realizada até a véspera de recebimento dos envelopes.
- 14.1.3.1.2** Compete ao proponente efetuar minucioso estudo e verificação das instalações para a execução dos serviços durante a visita prévia, devendo antes de apresentar a proposta, indicar discrepâncias, omissões ou erros porventura observados, para sanar quaisquer problemas que prejudiquem o correto desenvolvimento dos serviços. A omissão por parte do proponente implicará a aceitação da responsabilidade por eventuais necessidades de alterações de serviços que possam interferir nas demais instalações prediais.
- 14.1.3.1.3** Local da Visita:

Centro	Endereço
ESAG	Av. Me. Benvenuta, 2037 - Itacorubi, Florianópolis - SC, 88035-001 (Coordenadoria de Serviços Gerais da ESAG)
FAED	Av. Me. Benvenuta, 2007 - Itacorubi, Florianópolis - SC, 88035-001 (Coordenadoria de Serviços Gerais da FAED)



Assinaturas do documento



Código para verificação: **DH2B624N**

Este documento foi assinado digitalmente pelos seguintes signatários nas datas indicadas:

- ✓ **ANDREA DE BRITO DOBES** (CPF: 729.XXX.859-XX) em 10/07/2025 às 19:38:08
Emitido por: "AC SOLUTI Multipla v5", emitido em 14/03/2025 - 14:19:00 e válido até 14/03/2028 - 14:19:00.
(Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ **MILENA BARBI FERREIRA** (CPF: 060.XXX.229-XX) em 11/07/2025 às 16:27:26
Emitido por: "SGP-e", emitido em 08/12/2020 - 14:36:53 e válido até 08/12/2120 - 14:36:53.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **FILLIPE DUARTE MARTINS** (CPF: 055.XXX.259-XX) em 11/07/2025 às 16:36:24
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:44:00 e válido até 30/03/2118 - 12:44:00.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **RODRIGO DIEGO PIVA** (CPF: 065.XXX.809-XX) em 11/07/2025 às 16:48:02
Emitido por: "SGP-e", emitido em 30/03/2018 - 12:38:07 e válido até 30/03/2118 - 12:38:07.
(Assinatura do sistema)
- ✓ **GUILHERME DE MEDEIROS** (CPF: 056.XXX.039-XX) em 14/07/2025 às 13:21:27
Emitido por: "AC SOLUTI Multipla v5", emitido em 17/11/2022 - 14:59:00 e válido até 17/11/2025 - 14:59:00.
(Assinatura ICP-Brasil)
- ✓ **JOSE FERNANDO FRAGALLI** (CPF: 030.XXX.838-XX) em 20/08/2025 às 16:08:46
Emitido por: "AC ONLINE RFB v5", emitido em 10/04/2024 - 12:34:06 e válido até 10/04/2027 - 12:34:06.
(Assinatura ICP-Brasil)

Para verificar a autenticidade desta cópia, acesse o link <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/conferencia-documento/VURFU0NfMTlwMjJfMDAwMjUyMTNfMjUyMzFfMjAyNV9ESDJCNjI0Tg==> ou o site <https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo> e informe o processo **UDESC 00025213/2025** e o código **DH2B624N** ou aponte a câmera para o QR Code presente nesta página para realizar a conferência.