

PREGÃO ELETRÔNICO

90272/2025

CONTRATANTE/GERENCIADOR (UASG)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA (153163)

OBJETO

Contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário, de modo a contemplar, obrigatoriamente, a concessão onerosa de uso do espaço físico no qual serão ofertados os serviços aos estudantes regularmente vinculados ao Centro de Ciências Agrárias, Campus Joinville e Campus Blumenau da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)

VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 12.622.592,80

CRITÉRIO DE JULGAMENTO

Menor preço por item, com agrupamento de itens em lote

MODO DE DISPUTA

Aberto

DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 19/05/2026 às 08h30min (horário de Brasília)

MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

Não



Baixe o APP Compras.gov.br
e apresente sua proposta!

**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Administração - PROAD
Departamento de Licitações - DPL**

Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 5º andar, Prédio da Reitoria 2
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Site: www.licitacoes.ufsc.br

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90272/2025

Processo Administrativo nº 23080.051520/2024-19

Torna-se público que a Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), por meio do Departamento de Licitações (DPL/PROAD), sediado na rua Desembargador Vitor Lima, 222, Prédio II da Reitoria, Trindade, Florianópolis/SC, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, nos termos da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário, de modo a contemplar, obrigatoriamente, a concessão onerosa de uso do espaço físico no qual serão ofertados os serviços aos estudantes regularmente vinculados ao Centro de Ciências Agrárias, Campus Joinville e Campus Blumenau da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será dividida em grupos, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, facultando-se ao licitante a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem.

1.3. Ocorrendo diferenças entre as especificações dos objetos licitados descritas no presente Edital e as especificações descritas e publicadas no Sistema de Compras do Governo Federal, prevalecerão as constantes neste Edital.

1.4. Ocorrendo diferenças entre as especificações dos objetos licitados descritas no Termo de Referência e as especificações descritas no Estudo Técnico Preliminar, prevalecerão as constantes no Termo de Referência.

1.5. Todos os interessados na disputa deste certame ficam cientificados acerca da especificação final a ser considerada para a oferta de suas propostas e posterior execução do objeto.

1.6. Não serão aceitos, em quaisquer etapas do processo de aquisição/contratação, argumentos de que a proposta foi ofertada e aceita com especificações inferiores ao exigido neste Edital, uma vez que é responsabilidade irrevogável do licitante atender plenamente ao descritivo mínimo exigido no certame.

1.7. O licitante, ao ingressar na disputa do certame, se compromete a fornecer produtos/serviços de acordo com as exigências do ato convocatório, sendo inegociável tal condição, e declara estar

ciente de que, deixando de atender às especificações do Edital, estará prestando falsa declaração e, assim, se sujeitando à aplicação das sanções previstas na Lei nº 14.133/2021, em outras legislações aplicáveis e neste Edital.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1. Poderão participar deste Pregão os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da licitação e que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Compras do Governo Federal (www.gov.br/compras).

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

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

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

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

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para as sociedades cooperativas mencionadas no art. 16 da Lei nº 14.133/2021, para o agricultor familiar, para o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar nº 123/2006 e do Decreto nº 8.538/2015.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

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

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

2.6.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.5. 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 serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

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

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

2.6.8. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

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

2.6.10. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.11. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.

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

2.8. O impedimento de que trata o subitem 2.6.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os subitens 2.6.4 e 2.6.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.11. O disposto nos subitens 2.6.4 e 2.6.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo da contratada a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133/2021.

2.13. A vedação de que trata o item 2.7 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

3.1.1. Os critérios de aceitabilidade/julgamento das propostas estão indicados detalhadamente no item 6 do Edital.

3.1.2. Os critérios de habilitação dos licitantes estão indicados detalhadamente no item 7 do Edital.

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

3.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos subitens 7.1.6 e 7.12.1 deste Edital.

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

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

3.4.2. não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do art. 7º, XXXIII, da Constituição;

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

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

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

3.6. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema se o produto ou serviço ofertado é manufaturado nacional beneficiado por um dos critérios de margem de preferência indicados no Termo de Referência, quando for o caso, para usufruir do benefício.

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

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

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

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

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

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

3.9.1. de cujo capital participe outra pessoa jurídica;

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

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

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

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

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

3.9.7. que participe do capital de outra pessoa jurídica;

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

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

3.9.10. constituída sob a forma de sociedade por ações;

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

3.10. O licitante deverá declarar em campo próprio do sistema que desenvolve programa de integridade, nos termos do Decreto nº 12.304/2024 e da Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025,

para fazer jus ao benefício do critério de desempate previsto no art. 60, caput, inciso IV, da Lei nº 14.133/2021.

3.11. A falsidade da declaração de que trata os itens 3.4, 3.8 ou 3.10 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.17. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 3.15 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

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

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

4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

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

- 4.1.1. valor unitário do item;
- 4.1.2. marca;
- 4.1.3. fabricante;
- 4.2. Não é permitida a indicação de duas marcas/modelos ou alternatividade entre os mesmos.
- 4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 4.4. O orçamento estimado da presente contratação não será de caráter sigiloso.
- 4.5. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.
- 4.6. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.
- 4.7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos 12 (doze) meses.
 - 4.7.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.
- 4.8. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.
- 4.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
 - 4.9.1. O prazo de validade da proposta deverá ser de **100 (cem) dias** a contar da data de abertura do certame. Havendo a menção diferenciada deste prazo, o mesmo será desconsiderado e prevalecerá a regra estabelecida neste subitem como condição de participação, não sendo, assim, motivo para desclassificação da proposta no caso de divergência.
 - 4.9.2. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.
 - 4.9.3. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.
 - 4.9.4. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência.
- 4.10. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido

processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

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

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer, a depender do critério de julgamento, lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta, deverá ser de 0,5% (zero vírgula cinco por cento).

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 (quinze) segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.10. Será adotado, para o envio de lances no Pregão eletrônico, o modo de disputa “aberto”, sendo que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.10.1. 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.

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

5.10.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos subitens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação da margem de preferência e do desempate ficto, conforme disposto neste Edital, quando for o caso.

5.10.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe

de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.10.5. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.12. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.13. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.14. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.15. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 (vinte e quatro) horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.17. Ao final da fase de lances, será aplicado o benefício da margem de preferência, nos termos do art. 26 da Lei nº 14133/2021.

5.17.1. Para produtos ou serviços abrangidos por margem de preferência normal ou adicional, caso a proposta de menor preço não tenha por objeto produto ou serviço contemplado pela referida margem, o sistema automaticamente indicará as propostas de produtos ou serviços que façam jus ao diferencial de preço, pela ordem de classificação, para fins de aceitação pelo Pregoeiro.

5.17.2. Nestas situações, a proposta beneficiada pela aplicação da margem de preferência normal ou adicional, conforme o caso, tornar-se-á a proposta classificada em primeiro lugar.

5.18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial, caso a contratação não se enquadre nas vedações dos §§1º e 2º do art. 4º da Lei nº 14.133/2021. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538/2015.

5.18.1. Quando houver propostas beneficiadas com as margens de preferência, apenas poderão se valer do critério de desempate previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que também fizerem jus às margens de preferência, conforme art. 5º, §9º, inciso I do Decreto nº 8538/2015.

5.18.2. O parâmetro para o empate ficto, nesse caso, consistirá no preço ofertado pelo licitante classificado em primeiro lugar em razão da aplicação da margem de preferência.

5.18.3. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.18.4. O licitante mais bem classificado nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.18.5. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocados os demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de até 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.18.6. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.18.7. A obtenção do benefício a que se refere o subitem anterior fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

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

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

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

5.20.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, nos termos do Decreto nº 11.430/2023 e da Instrução Normativa SEGES/MGI nº 382/2025;

5.20.4. declaração do licitante de que desenvolve programa de integridade, conforme Decreto nº 12.304/2024 e Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025.

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

5.21.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

5.21.2. empresas brasileiras;

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

5.21.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187/2009.

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

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

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

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

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

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

5.23.5. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

5.23.6. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

5.25. É de inteira responsabilidade do licitante manter-se atento ao seu endereço eletrônico (e-mail registrado no SICAF ou informado na proposta comercial) durante todo o transcurso do certame, de modo a evitar a sua desclassificação pelo descumprimento de eventuais diligências que poderão ser solicitadas diretamente por este canal de comunicação, não cabendo eventuais alegações de desconhecimento ou de não acompanhamento, uma vez que este canal é indispensável na condução do certame.

6. DA FASE DE JULGAMENTO

6.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e no item 2.6 do Edital, especialmente quanto

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

6.1.1. SICAF;

6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) (<https://portal.datransparencia.gov.br/entenda-a-gestao-publica/ceis>);

6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP) (<https://portal.datransparencia.gov.br/entenda-a-gestao-publica/cnep>);

6.1.4. Lista de Licitantes Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União (TCU).

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

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

6.2.2. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas ao CEIS, CNEP e Lista de Licitantes Inidôneos pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU.

6.3. Caso conste na consulta de situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

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

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

6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às microempresas e empresas de pequeno porte ou tenha se valido da aplicação da margem de preferência, o Pregoeiro verificará se faz jus ao benefício aplicado.

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

6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto nos arts. 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES nº 73/2022.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

6.7.1. contiver vícios insanáveis;

6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

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

6.7.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

6.7.5. não cumpra os critérios de aceitabilidade de preços definidos no Termo de Referência;

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

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

6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

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

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

6.9. Em contratação de obras e serviços de engenharia, além das disposições acima, a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

6.9.1. Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, contratação semi-integrada ou contratação integrada, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado.

6.9.2. No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao Edital.

6.9.3. No caso de obras e serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% (setenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.

6.9.4. Será exigida garantia adicional do licitante vencedor cuja proposta for inferior a 85% (oitenta e cinco por cento) do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

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

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

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

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

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

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

6.14. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de carta de solidariedade emitida pelo fabricante, que assegure a execução do contrato, no caso de licitante revendedor ou distribuidor, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, sob pena de não aceitação da proposta.

6.15. Caso o Termo de Referência exija a apresentação de amostra, o licitante classificado em primeiro lugar deverá apresentá-la, conforme disciplinado no Termo de Referência, sob pena de não aceitação da proposta.

6.16. Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença será facultada a todos os interessados, incluindo os demais licitantes.

6.17. Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

6.18. No caso de não haver entrega da amostra ou ocorrer atraso na entrega, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro, ou havendo entrega de amostra fora das especificações previstas neste Edital, a proposta do licitante será recusada.

6.19. Se a(s) amostra(s) apresentada(s) pelo primeiro classificado não for(em) aceita(s), o Pregoeiro analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo segundo classificado. Seguir-se-á com a verificação da(s) amostra(s) e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no Termo de Referência.

7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

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

7.1.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de Pessoa Física:** Cédula de Identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional.
- b) No caso de Empresário Individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede.
- c) No caso de Microempreendedor Individual (MEI):** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual (CCMEI), cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>.

- d) **No caso de Sociedade Empresária, Sociedade Limitada Unipessoal (SLU) ou Sociedade identificada como Empresa Individual de Responsabilidade Limitada (EIRELI):** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores.
- e) **Para a Sociedade Simples:** inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores.
- f) **No caso de Sociedade Cooperativa:** ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764/1971.
- g) **No caso de Sociedade Empresária Estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME nº 77/2020.
- h) **Em se tratando de participante Filial, Sucursal ou Agência de Sociedade Simples ou Empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz.

7.1.1.1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

7.1.2. HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA:

- a) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas,** conforme o caso.
- b) **Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional,** mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.
- c) **Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).**
- d) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho,** mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943.

- e) **Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e/ou Municipal, se houver**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- f) **Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
 - f.1) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos estaduais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante declaração da Fazenda Estadual do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

7.1.2.1. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar nº 123/2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes Estadual e Municipal.

7.1.2.2. Em se tratando de microempresa, empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 147/2014, 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 o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

7.1.2.2.1. Caso se constate a restrição, o licitante será declarado vencedor quando do aceite de sua proposta, sendo que o pregoeiro convocará a empresa via chat ou e-mail cadastrado no SICAF para tal regularização, e o prazo supracitado será iniciado a partir do dia seguinte.

7.1.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

- a) **Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício dos 2 (dois) últimos exercícios sociais**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, contendo a numeração das páginas, nº do Livro Diário em que se encontram escriturados e assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade.
 - a.1) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.
 - a.2) Microempreendedores individuais, microempresas e empresas de pequeno porte, participantes deste certame, não estão dispensados da apresentação do Balanço Patrimonial e demais documentos referentes à análise da qualificação econômico-financeira.
- b) **Termos de Abertura e Encerramento do Livro Diário** em que se encontram as Demonstrações Contábeis.
- c) **Prova de Registro do Livro Diário na Junta Comercial** (com carimbo, etiqueta ou chancela da Junta Comercial) ou Recibo de Entrega da Escrituração Contábil Digital (ECD), nos termos do subitem 7.1.3.5.

- d) Certidão Negativa de Insolvência Civil** expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116/2021), ou de sociedade simples.
- e) Certidão Negativa de Falência** expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor.

7.1.3.1. O licitante deverá apresentar resultado superior a 1,00 (um) em todos os índices que medem a situação financeira (Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente). Não apresentando tal resultado, o(a) Pregoeiro(a) verificará se o licitante possui patrimônio líquido em valor igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor estimado global da contratação referente ao item ou itens disputados.

7.1.3.1.1. O licitante deverá comprovar que atende a um dos itens elencados, isto é, índices contábeis ou patrimônio líquido no percentual citado no subitem 7.1.3.1.

7.1.3.1.2. A informação será coletada por meio de análise às Demonstrações Contábeis (Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício).

7.1.3.1.3. A análise dos itens que medem a situação financeira e do patrimônio líquido, conforme subitem 7.1.3.1, será realizada levando-se em consideração os 2 (dois) últimos exercícios sociais”.

7.1.3.2. As Demonstrações Contábeis referidas acima serão aceitas com base no prazo limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital (ECD) ao Sistema Público de Escrituração Digital (SPED), conforme §4º do art. 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 3/2018.

7.1.3.3. As Demonstrações Contábeis que forem registradas em cartório competente e habilitado para esta finalidade, agregando unicamente o conjunto de demonstrações e contemplando assinatura do contador e do titular ou representante legal da entidade, ficam dispensadas da apresentação do registro na Junta Comercial, bem como dos termos de abertura e encerramento, desde que as peças façam alusão ao número de páginas e ao livro que deu origem às demonstrações.

7.1.3.4. Para as empresas constituídas há menos de 1 (um) ano, será aceita a apresentação do balanço de abertura, devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado do documento de constituição da empresa, que comprove tal condição. Não será aceito nenhum outro documento que não este, previsto em lei.

7.1.3.5. Para as empresas obrigadas à Escrituração Contábil Digital (ECD), a autenticação de livros contábeis poderá ser feita por meio do Sistema Público de Escrituração Digital (SPED) de que trata o Decreto nº 6.022/2007, mediante a apresentação de escrituração contábil digital, e poderá ser comprovada pelo recibo de entrega emitido pelo SPED. A autenticação prevista no art. 78 do Decreto nº 8.683/2016 dispensa a autenticação de que trata o art. 39 da Lei nº 8.934/1994, nos termos do art. 39-A da referida lei.

7.1.3.5.1. A autenticação das Demonstrações Contábeis será comprovada pelo recibo de entrega da ECD, devendo estar em

conformidade com o número apresentado nos documentos integrantes da escrituração, nos termos do Decreto nº 8.683/2016, ou seja, é necessário estar disposto o número do recibo (HASH) no rodapé dos arquivos encaminhados, de modo a validar o efetivo envio do documento.

7.1.3.5.2. Os licitantes deverão se atentar a disponibilizar o último arquivo enviado ao SPED, seja ele no âmbito do cadastramento junto ao SICAF ou em remessa específica para a disputa deste Pregão.

7.1.3.6. No que tange às empresas do tipo Sociedade Anônima, de acordo com o art. 132 da Lei nº 6.404/1976 (Lei das Sociedades por Ações), as Demonstrações Financeiras deverão ser aprovadas em Assembleia-Geral-Ordinária, comprovada mediante ata arquivada e publicada no registro do comércio.

7.1.3.7. O licitante que apresentar certidão que demonstre que se encontra em recuperação judicial deverá apresentar o respectivo Plano de Recuperação Judicial, demonstrando que inexistam o veto para a contratação com o Poder Público, bem como comprovar que este plano já tenha sido aprovado pelo juízo recuperacional, nos termos da Lei nº 11.101/2005. Os documentos não aprovados em juízo recuperacional serão desconsiderados para fins de habilitação.

7.1.4. OUTROS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, INDEPENDENTEMENTE DO CADASTRO JUNTO AO SICAF:

- a) Prova de capacidade técnica da empresa, mediante comprovação de aptidão para execução de serviço de fornecimento de refeição do tipo buffet, fornecimento de refeições institucionais ou coletivas, fornecimento de marmitas para grandes públicos, serviços de catering, serviços de jantar em prato ou à la carte para grandes públicos, gestão de restaurantes ou refeitórios comerciais, ou qualquer outro serviço de fornecimento de refeições para grandes públicos, por meio da apresentação de atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, nas seguintes condições:
 - a.1) A empresa deverá comprovar que executa ou executou tais serviços num montante de 1 ano, em pelo menos 30% do quantitativo contratado de cada lote;
 - a.2) Será aceito o somatório de atestados para comprovar a capacidade técnica, desde que reste demonstrada a execução concomitante dos serviços e por período não inferior a 1 (um) ano;
 - a.3) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior;
 - a.4) O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) ao ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua);
 - a.5) Não serão aceitos atestados de capacidade técnica emitidos pelo próprio licitante.

- b) Declaração de que possuirá, em seu corpo técnico, profissional de nível superior, nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação.
- c) Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve declarar, nos termos do Apêndice II, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.
 - c.1) O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a serem agendados conforme item 8 do Termo de Referência, de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.
 - c.2) Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

7.1.4.1. O(s) atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica deverá(ão) se referir a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal e/ou secundária da licitante, especificada no contrato social devidamente registrado na junta comercial competente, bem como no cadastro de pessoas jurídicas da Receita Federal do Brasil (RFB).

7.1.5. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

- a) **A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos** para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei nº 5.764/1971.
- b) **Declaração de regularidade de situação do contribuinte individual (DRSCI),** para cada um dos cooperados indicados.
- c) **Comprovação do capital social** proporcional ao número de cooperados necessários à execução contratual.
- d) **O registro previsto no art. 107 da Lei nº 5.764/1971.**
- e) **Comprovação de integração das respectivas quotas-partes** por parte dos cooperados que executarão o contrato.
- f) Os seguintes documentos para a comprovação da **regularidade jurídica da cooperativa:**
 - f.1) Ata de fundação.
 - f.2) Estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou.
 - f.3) Regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia.

f.4) Editais de convocação das 3 (três) últimas assembleias gerais extraordinárias.

f.5) 3 (três) registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais.

f.6) Ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

g) A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei nº 5.764/1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

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

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

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

7.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

7.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de um percentual de 10% (dez por cento) para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

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

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

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

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

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

7.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

7.8. Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, a declaração de que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

7.9. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

7.10. A habilitação será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos.

7.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

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

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

7.12. A verificação, pelo Pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, **no prazo mínimo de 2 (duas) horas prorrogável conforme o julgamento do Pregoeiro e contado a partir de sua solicitação.**

7.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES nº 73/2022.

7.13. A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

7.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

7.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

7.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o subitem 7.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos

licitantes, **em até 2 (duas) horas, prorrogável conforme o julgamento do Pregoeiro e contado a partir de sua solicitação**, para:

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

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

7.14.3. suprimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

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

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

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

7.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente Edital, observado o prazo disposto no subitem 7.12.1.

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

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

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

8. TERMO DE CONTRATO

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

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

8.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do termo de contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá:

- a)** encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data de seu recebimento;

- b)** disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até 5 (cinco) dias úteis; ou
- c)** outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

8.4. O aceite da nota de empenho ou do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:

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

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

8.4.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos arts. 137 e 138 da Lei nº 14.133/2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos arts. 137 a 139 da mesma lei.

8.5. Os prazos dos itens 8.2 e 8.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

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

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

8.7.1. A existência de registro no CADIN constitui fator impeditivo para a contratação.

8.8. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos de grande vulto, o licitante vencedor deverá apresentar programa de integridade, no prazo de 6 (seis) meses, contado da celebração do contrato, conforme Decreto nº 12.304/2024, e comprovar a sua implantação nos termos da Portaria Normativa SE/CGU nº 226/2025, considerados o valor original do contrato e o valor que poderá ser alcançado por meio de eventuais aditivos contratuais.

9. DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

9.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico <https://sarf.sistemas.ufsc.br/licitacoes/transparencia/detalhes/23080051520202419>

10. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1. Comete infração administrativa o licitante que, com dolo ou culpa, infringe o disposto na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

10.2. A Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

10.2.1. advertência, nos casos de menor gravidade;

10.2.2. multa;

10.2.2.1. Multa de natureza compensatória discriminadas especificamente nos itens 10.4 a 10.6.

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

10.2.2.3. Multa de natureza moratória de 0,66% (zero vírgula sessenta e seis por cento) quando se tratar de atrasos no cumprimento de alguma obrigação, por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

10.2.2.3.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei nº 14.133/2021.

10.2.3. impedimento de licitar e contratar; e

10.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

10.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

10.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

10.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

10.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

10.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

10.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

10.4. Quando a contratada der causa à inexecução parcial do contrato, o licitante ficará sujeito à multa correspondente à 3% (três por cento) a 20% (vinte por cento) do valor do contrato e receberá a sanção de advertência, quando não se justificar a aplicação de sanção mais grave.

10.5. Em se tratando dos casos discriminados nos subitens 10.5.1 à 10.5.11, o licitante ficará sujeito à multa correspondente à 0,5% (zero vírgula cinco por cento) a 15% (quinze por cento) do valor estimado do item/grupo/lote licitado ou do contrato e poderá ficar impedido de licitar e de contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta da União, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar ao responsável:

10.5.1. Recusar-se ou deixar de entregar a documentação exigida para o certame.

10.5.2. Recusar-se ou deixar de responder diligência realizada pelo Pregoeiro durante o certame.

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

- a) não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;
- b) recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;
- c) desistir do lance durante a etapa competitiva;
- d) pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;
- e) deixar de apresentar amostra, quando solicitado no Edital;
- f) apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do Edital.

10.5.4. Perturbar qualquer ato da sessão pública da licitação como, por exemplo, ofender o Pregoeiro, Presidente ou Membro da Comissão ou Equipe de Apoio, ou levantar falsa acusação quanto à prática dos servidores envolvidos na realização do certame.

10.5.5. Solicitar sua inabilitação depois de concluída a fase de habilitação.

10.5.6. Interpor recurso meramente protelatório, com base em fundamentação que já tenha sido motivo de impugnação ao Edital e seus anexos e resultado em improcedência, ou interpor intenção de recurso e posteriormente deixar de apresentá-lo, causando morosidade à disputa da licitação.

10.5.7. Interpor pedido de reconsideração meramente protelatório, com base em fundamentação já apresentada e devidamente analisada na fase recursal, cujo resultado tenha sido de improcedência, causando morosidade à disputa da licitação.

10.5.8. Omitir informações em quaisquer documentos exigidos no Pregão.

10.5.9. Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.

10.5.10. Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo.

10.5.11. Der causa à inexecução total do contrato.

10.6. Em se tratando dos casos discriminados nos subitens 10.6.1. a 10.6.5, o licitante ficará sujeito à multa correspondente à 15% (quinze por cento) a 30% (trinta por cento) do valor estimado do item/grupo/lote licitado ou do contrato e o responsável poderá receber a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelos prazos máximos especificados abaixo, se:

10.6.1. Não celebrar a ata de registro de preços, o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo máximo de 6 (seis) anos.

10.6.1.1. A recusa injustificada a que se refere o subitem 10.6.1, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022.

10.6.2. Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou para o contrato; ou prestar declaração falsa durante a licitação ou execução do contrato; ou adulterar documento, público ou particular, com o fim de prejudicar direito, criar obrigação ou alterar a verdade: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo máximo de 4 (quatro) anos.

10.6.3. Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraudes de qualquer natureza: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo máximo de 5 (cinco) anos.

10.6.3.1. Comporta-se de modo inidôneo aquele que, entre outras práticas:

- a) induz deliberadamente a erro no julgamento;
- b) apresenta amostra falsificada ou deteriorada;
- c) participa, na licitação, de empresa constituída com a finalidade de burlar penalidade aplicada anteriormente;
- d) age em conluio ou em desconformidade com a lei.

10.6.4. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação: declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.6.5. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846/2013, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, pelo prazo mínimo de 4 (quatro) anos e máximo de 6 (seis) anos.

10.7. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

10.7.2. As multas aplicadas deverão ser recolhidas à UFSC, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), observando-se sua data de vencimento, podendo a Administração cobrá-las judicialmente, nos termos da Lei nº 6.830/1980, com os encargos correspondentes, ou descontá-las dos valores remanescentes de pagamentos à empresa.

10.7.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pela contratante à contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente.

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

10.8. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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

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

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

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

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

10.14. A aplicação de uma das penalidades previstas neste Edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras.

10.15. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos

na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida.

10.16. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e/ou no Banco de Sanções do Governo Federal e, no caso de impedimento de licitar e de contratar e da declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, o licitante será descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas do Edital, no Contrato e em demais cominações legais.

10.17. As sanções de impedimento de licitar e de contratar e a declaração de inidoneidade para licitar ou contratar somente serão passíveis de reabilitação após o cumprimento dos requisitos disposto no art. 163 da Lei nº 14.133/2021.

10.18. A personalidade jurídica da contratada poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos no contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com a contratada, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

10.19. Quando a rescisão contratual não for conveniente e oportuna à Administração, esta poderá manter em vigor a Ata de Registro de Preços, cobrando do licitante apenas os valores referentes às multas, fundamentando expressamente as razões que motivam a manutenção da relação contratual.

10.20. O encaminhamento de Ofício de Notificação quanto à abertura de processo administrativo contra o licitante ou empresa fornecedora/contratada e todas as demais comunicações referentes a esse assunto será efetuado eletronicamente pelo departamento, unidade ou comissão responsável da UFSC, exclusivamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial, bem como os cadastrados pela empresa no SICAF, para fins de garantir o seu direito ao contraditório e à ampla defesa.

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

10.20.2. Todo o recebimento eletrônico será protocolado por meio de uma resposta eletrônica, resguardando o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada quanto à efetiva entrega de sua defesa ou manifestação.

10.20.3. Quando, por razões técnicas, for inviável o uso de meio eletrônico para o encaminhamento de Ofício de Notificação, esse ato poderá ser viabilizado segundo as regras ordinárias.

10.21. As defesas/manifestações, quando em resposta ao Ofício de Notificação de que trata o item 10.20, deverão ser encaminhadas por meio eletrônico, segundo as orientações contidas no ofício de notificação ou no sítio da PROAD supracitado, de modo a economizar custos, evitar a necessidade de deslocamentos e, ainda, otimizar o prazo para que o licitante e/ou empresa fornecedora/contratada elabore as peças que julgar convenientes à sua defesa/manifestação.

10.21.1. Quando a defesa/manifestação do licitante e/ou empresa fornecedora/contratada for enviada para atender o prazo processual, este passará a contar a partir da data do registro de recebimento da notificação ou do seu registro de protocolo, o

que ocorrer primeiro, sendo considerada tempestiva a defesa/manifestação recebida até as 24 (vinte e quatro) horas do seu último dia.

10.21.2. Toda a operacionalidade por meio eletrônico mantém inalterados os prazos legais para as defesas/manifestações, bem como mantém conservado todo o direito ao contraditório e à ampla defesa em toda e qualquer fase do rito processual.

10.22. Demais dúvidas acerca do disposto nos subitens precedentes quanto às notificações, defesas ou manifestações, poderão ser sanadas por meio eletrônico, seguindo as orientações contidas no sítio da PROAD, www.proad.ufsc.br.

11. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

11.2. É indispensável que, previamente à impugnação e/ou envio de quaisquer pedidos de esclarecimentos, o licitante consolide uma leitura plena e atenta do Edital e de seus anexos, e acesse o sítio www.gov.br/compras, de modo a verificar se eventuais dúvidas já não foram suscitadas e/ou esclarecidas por meio de encaminhamentos anteriormente recebidos, com a finalidade de otimizar a análise do Edital e evitar a duplicidade de requerimento.

11.2.1. Serão imediatamente descartados pedidos de esclarecimentos que:

11.2.1.1. intencionem análise prévia de documentações ou descrições de modelos de produtos/serviços que o licitante almeja apresentar e/ou ofertar para a disputa do certame licitatório, haja vista que todas as análises serão efetuadas estritamente em momento oportuno, conforme o estabelecido neste instrumento convocatório; e/ou

11.2.1.2. tenham o intuito de obter informações concernentes ao atual concessionário ou prestador de serviço do objeto referente ao presente certame, haja vista que tais esclarecimentos não estão relacionados a elementos do ato convocatório ou, ainda, a diretrizes que subsidiem informações necessárias para a correta elaboração da proposta por parte dos interessados em nossos certames.

11.2.2. O licitante que desejar obter informações de que trata o subitem anterior deverá requerê-las por meio dos canais de acesso à informação da UFSC ou diretamente aos departamentos ou unidades responsáveis pelas fases de execução do objeto.

11.3. As respostas referentes às impugnações e/ou aos pedidos de esclarecimentos serão disponibilizadas, no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame, no sítio www.gov.br/compras, cabendo aos licitantes a responsabilidade de acompanhar as respostas e respectivos encaminhamentos neste canal de comunicação.

11.4. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, através do endereço licitacoes.dpl@contato.ufsc.br.

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

11.5.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.

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

12. OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

12.1. As partes deverão cumprir a Lei nº 13.709/2018 (LGPD), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.

12.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do art. 6º da LGPD.

12.3. A contratada se compromete, em relação à Lei nº 13.709/2018 (LGPD), ao seguinte:

- a) Adotar medidas para adequação de suas operações ao cumprimento das legislações de proteção de dados pessoais aplicáveis e das orientações emanadas da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD), bem como seguir as instruções fornecidas pela UFSC, inclusive as fixadas na sua Política de Proteção de Dados Pessoais e demais normas.
- b) Assegurar que esse tratamento será limitado ao mínimo necessário para o alcance da(s) finalidade(s) proposta(s).
- c) Manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar.
- d) Adotar medidas de segurança, técnicas, administrativas e organizacionais, adequadas para assegurar a proteção dos direitos dos titulares de dados pessoais.
- e) Orientar seus colaboradores, contratados ou prepostos de qualquer natureza sobre os deveres, requisitos e responsabilidades decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, bem como a não divulgar indevidamente informações que envolvam dados pessoais a que tenham acesso.
- f) Apresentar todos os dados e as informações solicitados pela contratante em relação ao tratamento de dados pessoais e/ou adotar as providências indicadas.
- g) Permitir e contribuir, sempre que necessário, para a realização de auditorias e inspeções relativas à proteção de dados pessoais, realizadas pela contratante ou por ela designadas.
- h) Não subcontratar atividades que envolvam o tratamento de dados pessoais, salvo com prévia autorização por escrito da contratante e, nessa hipótese, exigir de subcontratados o cumprimento dos deveres decorrentes da LGPD e daqueles assumidos neste instrumento, permanecendo integralmente responsável por garantir a sua observância.
- i) Comunicar à contratante, por escrito, em prazo razoável, qualquer incidente de segurança, tais como acessos não autorizados e situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, com as informações previstas no § 1º do art. 48 da LGPD.
- j) Reparar os danos patrimonial, moral, individual e/ou coletivo causados a outrem pelo tratamento de dados pessoais, quando descumprir as obrigações da legislação de

proteção de dados, quando não tiver seguido as instruções lícitas da contratante e/ou quando não adotar as medidas de segurança previstas no art.46 da LGPD.

- k) Encerrado o tratamento de dados pessoais pelas partes, nos termos do art. 15 da LGPD, eliminá-los, salvo nas hipóteses previstas no art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

12.4. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em lei.

12.5. Administração deverá ser informada no prazo de 5 (cinco) dias úteis sobre todos os contratos de suboperação firmados ou que venham a ser celebrados pela contratada.

12.6. Terminado o tratamento dos dados nos termos do art. 15 da LGPD, é dever da contratada eliminá-los, com exceção das hipóteses do art. 16 da LGPD, incluindo aquelas em que houver necessidade de guarda de documentação para fins de comprovação do cumprimento de obrigações legais ou contratuais e somente enquanto não prescritas essas obrigações.

12.7. A contratada deverá exigir de suboperadores e subcontratados o cumprimento dos deveres da presente cláusula, permanecendo integralmente responsável por garantir sua observância.

12.8. A contratada deverá prestar, no prazo fixado pela contratante, prorrogável justificadamente, quaisquer informações acerca dos dados pessoais para cumprimento da LGPD, inclusive quanto a eventual descarte realizado.

12.9. Bancos de dados formados a partir de contratos administrativos, notadamente aqueles que se proponham a armazenar dados pessoais, devem ser mantidos em ambiente virtual controlado, com registro individual rastreável de tratamentos realizados (LGPD, art. 37), com cada acesso, data, horário e registro da finalidade, para efeito de responsabilização, em caso de eventuais omissões, desvios ou abusos.

12.9.1. Os referidos bancos de dados devem ser desenvolvidos em formato interoperável, a fim de garantir a reutilização desses dados pela Administração nas hipóteses previstas na LGPD.

12.10. O contrato está sujeito a ser alterado nos procedimentos pertinentes ao tratamento de dados pessoais, quando indicado pela autoridade competente, em especial a ANPD por meio de opiniões técnicas ou recomendações, editadas na forma da LGPD.

13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.11. Integram este Edital*, para todos os fins e efeitos:

ANEXO I – Termo de Referência

Apêndice I – Plantas Baixas;

Apêndice II – Modelo de Declaração de Visita Técnica;

Apêndice III – Termo de Nomeação do Preposto;

Apêndice IV – Instrumento de Medição de Resultados;

ANEXO II – Estudo Técnico Preliminar;

ANEXO III – Minuta de Termo de Contrato.

Florianópolis, 28 de abril de 2026



Documento assinado digitalmente

Djennifer Maria Melo

Data: 28/04/2026 08:01:02-0300

CPF: ***.151.269-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

Djennifer Maria Melo

Diretora do Departamento de Licitações

*O Departamento de Licitações (DPL/PROAD) é responsável apenas pela elaboração do Edital. Demais peças e anexos presentes neste documento são elaborados por outros departamentos/unidades da UFSC.

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

Restaurantes Universitários nos campi 119/2025

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
119/2025	153163-MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC	JULIANA GIBRAN POGIBIN	30/03/2026 09:09 (v 0.15)
Status			
CONCLUIDO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
V - prestação de serviços, inclusive os técnico-profissionais especializados/Serviço continuado sem dedicação exclusiva de mão de obra		23080.051520/2024-19

1. Definição do objeto

1.1. A licitação tem como objeto a **contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de refeição tipo buffet livre diário, de modo a contemplar, obrigatoriamente, a concessão onerosa de uso do espaço físico no qual serão ofertados os serviços aos estudantes regularmente vinculados ao Centro de Ciências Agrárias, Campus Joinville e Campus Blumenau da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC)** nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

LOTE I - CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
1	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã) .	Unidade	5320	49.400	R\$ 9,09	R\$ 449.046,00
2	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã) .	Unidade	5320	1.000	R\$ 10,61	R\$ 10.610,00
3	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar) .	Unidade	5320	260.000	R\$ 19,17	R\$ 4.984.200,00
4	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar) .	Unidade	5320	5.200	R\$ 22,69	R\$ 117.988,00

5	Concessão de uso de área física de 409,18 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Centro de Ciências Agrárias. PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.	Serviço	19356	12	R\$30.560,75	R\$ 366.729,00
VALOR TOTAL DO LOTE I						R\$ 5.928.573,00

LOTE II - JOINVILLE						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
6	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	22.800	R\$ 9,09	R\$ 207.252,00
7	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	460	R\$ 10,61	R\$ 4.880,60
8	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar).	Unidade	5320	190.000	R\$ 19,17	R\$ 3.642.300,00
9	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	Unidade	5320	3.800	R\$ 22,69	R\$ 86.222,00
10	Concessão de uso de área física 513,56 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Joinville. PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.	Serviço	19356	12	R\$ 24.923,06	R\$ 299.076,72
VALOR TOTAL DO LOTE II						R\$ 4.239.731,32

LOTE III - BLUMENAU						

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
11	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã) .	Unidade	5320	18.000	R\$ 9,09	R\$ 163.620,00
12	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã) .	Unidade	5320	380	R\$ 10,61	R\$ 4.031,80
13	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar) .	Unidade	5320	115.000	R\$ 19,17	R\$ 2.204.550,00
14	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar) .	Unidade	5320	2.300	R\$ 22,69	R\$ 52.187,00
15	Concessão de uso de área física 181,21 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Blumenau. PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.	Serviço	19356	12	R\$ 2.491,64	R\$ 29.899,68
VALOR TOTAL DO LOTE III						R\$ 2.454.288,48

VALOR TOTAL (LOTE I + LOTE II + LOTE III)	R\$ 12.622.592,80
---	-------------------

1.2 As áreas objeto deste Termo de Referência estão localizadas no Centro de Ciências Agrárias da UFSC, no Campus Joinville e no Campus Blumenau, conforme endereços descritos no item "Modelo de Execução do Objeto" deste Termo de Referência.

1.2.1 As áreas objeto desta licitação destinam-se exclusivamente para o fim específico a que foram propostas, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela Contratada, para outras finalidades.

1.3 Eventuais paralisações acadêmicas, devido a condições climáticas adversas, paralisações de transporte público, cortes pontuais de energia e demais casos que não perdurarem por mais de 48 (quarenta e oito) horas, são considerados normais e não poderão ser objeto de pedidos de desconto de contraprestação por parte da Contratada. Demais casos serão analisados pontualmente pelo fiscal do contrato, com aprovação da Pró-Reitoria de Administração.

1.4. O serviço objeto desta contratação é caracterizado como serviço comum pelo art. 6º, inc. XIII da Lei 14.133/2021, pois os padrões de desempenho e qualidade são objetivamente definidos pelo Edital, por meio de especificações usuais do mercado, sendo prestado sem a dedicação exclusiva de mão de obra.

1.5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses contados da assinatura do contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.5.1. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que sua necessidade é permanente e contínua, evitando eventuais interrupções do fornecimento tendo em vista que visa a suprir necessidades permanentes da Administração Pública, por meio da prestação de um serviço não passível de divisão ou segmentação lógica ou razoável em unidades autônomas, nem módulos, nem fases, nem etapas independentes, porém prestado de maneira seguida, ininterrupta e indiferenciada ao longo do tempo, estendendo-se por mais de um exercício financeiro, ou de outro modo posto, à disposição em caráter permanente objetivando, essencialmente, assegurar a continuidade das atividades da Administração.

1.6 .O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.7. Critérios de Julgamento

1.7.1 O critério de julgamento das propostas será a MENOR OFERTA POR ITEM, COM AGRUPAMENTO DE ITENS, conforme tabela constante no item 1.1.

1.7.2 Não serão aceitas propostas com valores superiores ao valor máximo fixado para a contratação.

1.7.3 Serão objetos de lances os itens 1, 2, 3 e 4; 6, 7, 8 e 9; 11, 12, 13 e 14, conforme tabela constante no item 1.1. Os itens 5, 10 e 15 **não serão** objeto de lances, pois se tratam de itens com valores fixos, **mas o licitante deverá considerá-los em sua proposta como valor a ser pago à UFSC**, à título de concessão onerosa pela utilização do espaço físico nas dependências da Contratante, sob pena de desclassificação.

1.7.4 Ao valor mensal ofertado pela Contratada no itens 5, 10 e 15 serão acrescidos seus gastos com o consumo de energia elétrica, condomínio (quando cabível) e água e esgoto durante o mês de referência, conforme medidores individuais a serem instalados pela Contratada.

1.7.4.1 Caberá à Contratada a responsabilidade pela aquisição, instalação, manutenção de medidor de energia elétrica e água, onde couber. Este equipamento terá como finalidade a mensuração precisa do consumo energético/de água oriundo das atividades executadas. Os dados serão aferidos mensalmente pelo fiscal do contrato e serão utilizados para a cobrança do consumo.

1.8. Participações

1.8.1. Não será permitida a participação de consórcios, pois entende-se que os serviços contratados não exigem empresas de diferentes seguimentos /capacidades reunidas para atuarem na sua execução. Os sistemas produzidos como consequência do contrato são resultados de serviços, técnicas e procedimentos complementares e integrados, não havendo benefício ou necessidade de segmentação empresarial para realização do objeto da contratação.

1.8.2. Será permitida a participação de pessoa jurídica em cooperativas, desde que obedecidas as regras estabelecidas no artigo 16 da Lei nº 14.133/21.

2. Fundamentação da Contratação

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

2.2. Os objetos da contratação estão previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme detalhamento a seguir:

I) ID PCA no PNCP: 83899526000182-0-000001/2026

II) Data de publicação no PNCP: 15/04/2025

III) Id dos itens no PCA: 5194, 5195 e 5196

IV) Classe/Grupo:632 - SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE COMIDA

V) Identificador da Futura Contratação: 153163-63/2026

3. Descrição da Solução

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares.

4. Requisitos da Contratação

4.1. Habilitação Jurídica:

4.1.1 Os requisitos de habilitação jurídica constam no Edital de Licitação.

4.2. Habilitação fiscal, social e trabalhista

4.2.1 Os requisitos de habilitação fiscal, social e trabalhista constam no Edital de Licitação.

4.3. Habilitação econômico-financeira

Os requisitos de habilitação econômico-financeira constam no Edital de Licitação.

4.4. Habilitação técnica

Independentemente de cadastro no SICAF, a comprovação da qualificação técnica dar-se-á por meio de:

4.4.1. Prova de capacidade técnica da empresa, mediante comprovação de aptidão para execução de **serviço de fornecimento de refeição do tipo buffet, fornecimento de refeições institucionais ou coletivas, fornecimento de marmitas para grandes públicos, serviços de catering, serviços de jantar empratado ou à la carte para grandes públicos, gestão de restaurantes ou refeitórios comerciais, ou qualquer outro serviço de fornecimento de refeições para grandes públicos**, por meio da apresentação de atestados, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou regularmente emitido(s) pelo conselho profissional competente, quando for o caso, nas seguintes condições:

- a) A empresa deverá comprovar que executa ou executou tais serviços num montante de 1 ano, em pelo menos 30% do quantitativo contratado de cada lote;
- b) Será aceito o somatório de atestados para comprovar a capacidade técnica, desde que reste demonstrada a execução concomitante dos serviços e por período não inferior a 1 (um) ano;
- c) Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior;
- d) O(s) atestado(s) não necessita(m) ser obrigatoriamente referente(s) ao ano anterior à data da licitação e o prazo de 1 (um) ano não necessita ser obrigatoriamente contado de forma ininterrupta (contínua);
- e) Não serão aceitos Atestados de Capacidade Técnica emitidos pela própria licitante.

4.4.2 Declaração de que possuirá, em seu corpo técnico, profissional de nível superior, nutricionista reconhecido pelo Conselho Profissional para acompanhar e se responsabilizar pela execução do objeto desta licitação.

4.4.3. Declaração de Visita Técnica realizada ou não realizada para conhecimento das instalações e local de execução dos serviços, nos termos do modelo constante do ato convocatório, respeitando as orientações contidas neste Termo de Referência (apresentar este documento para a disputa de qualquer dos itens/lotos).

4.5. Subcontratação

4.5.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.6. Garantia da contratação

4.6.1. Será exigida a garantia da contratação de que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do termo de contrato.

4.6.2. O termo de contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

5. Modelo de Execução do Objeto

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1. O objeto da contratação é o fornecimento de refeição, por meio da disponibilização de café da manhã, almoço e jantar de segunda-feira a sexta-feira, finais de semana, feriados e pontos facultativos, com fornecimento de todos os utensílios necessários ao preparo e oferta das refeições, além de kit refeições para o público PCD.

5.2. Funcionamento:

5.2.1. A Contratada fornecerá as refeições nos seguintes dias e horários:

Lote I - CCA: café da manhã das 07h00 às 08h30, almoço das 11h às 13h30min e jantar das 17h às 19h, de segunda à sexta, salvo outras orientações a respeito do funcionamento do restaurante, repassadas pela Contratante.

Lote II - Joinville: café da manhã das 07h00 às 08h30, almoço das 11h às 13h30min e jantar das 17h às 19h, diariamente, de domingo a domingo, inclusive feriados e pontos facultativos, salvo outras orientações a respeito do funcionamento do restaurante, repassadas pela Contratante.

Lote III - Blumenau: café da manhã das 07h00 às 08h30, almoço das 11h às 13h30min e jantar das 17h às 19h, diariamente, de domingo a domingo, inclusive feriados e pontos facultativos, salvo outras orientações a respeito do funcionamento do restaurante, repassadas pela Contratante.

5.2.2. Os dias e os horários de funcionamento, incluindo o período de recesso previsto no calendário acadêmico, podem ser alterados por interesse da Contratante, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

5.2.3. Em caso de baixa adesão do consumo de café da manhã o serviço poderá ser suspenso em algum dos lotes, sendo o Contratado avisado com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência.

5.3. Espaço físico:

5.3.1. Localização: A área da contratação estará situada na estrutura física da UFSC nos seguintes endereços:

- Lote I: Centro de Ciências Agrárias (CCA), Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC - Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis - SC, 88034-000
- Lote II: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC - Campus Joinville - Estr. Dona Francisca, 8300 - Bloco U - Zona Industrial Norte, Joinville - SC, 89219-600
- Lote III: Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC - Campus Blumenau - Rua Marechal Rondon, 880, Bairro Salto do Norte, Blumenau - SC, 89065-200

5.3.2. É expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela Contratada, para outras finalidades.

5.3.3. Capacidade de atendimento: O restaurante deverá ter espaço mínimo de 200 (duzentos) lugares para o atendimento eficaz e eficiente da demanda de atendimento dos usuários da Contratante.

5.3.4. É de responsabilidade da Contratada zelar pela manutenção das condições da área de concessão durante o período de vigência do contrato e adotar as providências cabíveis para que as edificações atenda aos padrões higiênico-sanitários, estruturais e de acessibilidade estabelecidos pelas normas e legislações.

5.3.4.1. O local para prestação dos serviços de fornecimento das refeições deverá atender às normas de acessibilidade, de vigilância sanitária e do plano de prevenção e proteção contra incêndios do corpo de bombeiros. A Contratada deverá manter expostos, em local visível ao público, os respectivos alvarás.

5.3.5. No que tange à climatização, manter o ambiente agradável em dias de calor com os ares-condicionados, se houver, ligados, preferencialmente na temperatura entre 20 e 23 graus Celsius. Os mesmos deverão ser acionados sempre que a temperatura do dia ou noite exceder 25 graus Celsius, ou quando for solicitado pela Contratante. Juntamente aos ares-condicionados, deverão ter cortinas de ar nas portas de acesso, visando a manter a climatização e evitar a entrada de insetos no local.

5.3.5.1. Quando a temperatura estiver abaixo de 25° C, dar preferência para utilização de ventilação natural, fazendo-se uso da ventilação cruzada sempre que possível, sendo obrigatório que todas as janelas possuam telas de proteção contra a entrada de insetos, devidamente instaladas e em bom estado de conservação.

5.3.6. É de responsabilidade da Contratada a manutenção e limpeza dos condicionadores de ar, limpeza da caixa de gordura e da caixa d'água referente à área de concessão.

5.3.7. O Contratado deverá adotar ações preventivas e de manutenção contínuas em tanque séptico e caixa de gordura, onde houver, visando rigorosamente evitar vazamentos ou transbordamentos. Tais ações incluem a inspeção periódica, manutenção preventiva e a garantia do correto descarte de efluentes e resíduos sólidos, em estrita observância às normas técnicas e ambientais vigentes.

5.3.7.1. Em caso de constatação de vazamento ou transbordamento, o Contratado deverá:

- a) notificar imediatamente a UFSC, por meio de comunicação oficial;
- b) tomar, de forma imediata e integral, todas as medidas emergenciais necessárias para conter o incidente, isolar a área afetada e minimizar os impactos ambientais e sanitários;
- c) assumir a gestão completa da situação, incluindo a contratação de serviços especializados para reparo, limpeza e destinação correta dos resíduos e efluentes.

5.3.8. Em caso de dano nas instalações ou bens móveis da CONTRATANTE por mau uso, a CONTRATADA deverá efetuar a restituição por bem de qualificação idêntica ou superior do bem patrimonial danificado.

5.3.8.1 Para fins de comprovação do estado de conservação das instalações e dos bens móveis da CONTRATANTE (UFSC), será realizada vistoria de entrada no momento da entrega do imóvel à CONTRATADA e vistoria de saída na devolução.

5.4. Especificações do cardápio:

5.4.1 Café da manhã:

Itens do cardápio - Café da manhã	Quantidade (Porção)
Pão de trigo (francês)	Unidade 50g
Pão doce	Unidade 50g
Creme vegetal ou	Mínimo 5g
Geleia	Mínimo 12g
Fruta	Unidade ou porção
Café	Livre
Chá	Livre
Leite (integral, desnatado ou sem lactose)	Livre
Açúcar	Livre

5.4.1.1. Duas porções de pães, creme vegetal e/ou geleia de fruta, leite integral, leite integral sem lactose, leite desnatado, café com e sem açúcar, chá com e sem açúcar e 1 (uma) porção de fruta.

5.4.1.2. Pães: deverão ser oferecidos diariamente 2 (duas) unidades de pães, sendo 1(uma) unidade de pão de trigo (francês) (peso mínimo de 50 gramas) e 1 (uma) unidade de pão doce (massinha) (peso mínimo de 50 gramas).

5.4.1.3. Os pães devem ser produzidos, no máximo, 12 horas antes do consumo.

5.4.1.4. O pão de trigo e o pão doce devem ser acompanhados de creme vegetal (no mínimo 5 (cinco) gramas ou uma colher de chá) ou geleia de frutas (no mínimo 12 (doze) gramas ou uma colher de sobremesa). A geleia de frutas deverá preferencialmente ser composta apenas de fruta e açúcar (sacarose), sem adição de aromatizantes e corantes artificiais. Poderão ser servidos outros tipos de pães ou acompanhamentos, desde que aprovados pelo Fiscal técnico.

5.4.1.5. Leite integral com e sem lactose e leite desnatado: deverão ser servidos refrigerados ou em temperatura ambiente, em embalagem UHT, e aquecidos, armazenados em garrafas térmicas.

5.4.1.6. Café com e sem açúcar: deverão ser servidos em garrafas térmicas.

5.4.1.7. Chá com e sem açúcar: deverão ser servidos em garrafas térmicas e os sabores deverão ser variados durante a semana, não devendo repetir o mesmo sabor em dias seguidos.

5.4.1.8. Para as bebidas sem açúcar, fornecer adoçante líquido. Não utilizar adoçantes à base de ciclamato de sódio e sacarina ou que contenham esses edulcorantes em sua composição.

5.4.1.9. O usuário poderá consumir livremente as bebidas descritas acima. Para a estimativa de consumo, sugere-se considerar: 180 ml de leite integral e desnatado; 50 ml de café (com e sem açúcar) e 100 ml de chá (com e sem açúcar).

5.4.1.10. Para as bebidas deverão ser fornecidas em canecas plásticas reutilizáveis livres de BPA disponibilizadas pela Contratada. Poderá ser utilizado outro tipo de material sustentável, desde que aprovado pelo Fiscal técnico.

5.4.1.11. As garrafas térmicas deverão ser higienizadas diariamente de acordo com a legislação vigente, e estar em perfeito estado de conservação e funcionamento, sendo substituídas sempre que necessário.

5.4.1.12. Deverão ser fornecidas colheres de inox que serão utilizadas tanto para o consumo das frutas picadas como para o consumo das bebidas.

5.4.1.13. Fruta: deverá ser servida 1 (uma) porção de fruta inteira ou picada, em ponto de maturação para o consumo imediato, que não poderá se repetir durante a semana. Sugerimos as seguintes opções: Abacate: creme batido com leite (110 g de abacate e 30 ml de leite); Abacaxi: 01 fatia ou porção de fruta picada (150g); - Banana: 01 unidade (aproximadamente 120 gramas); - Caqui: 01 unidade (entre 150 e 170 gramas); Kiwi: 01 unidade (entre 90 e 100 gramas); - Laranja: 01 unidade (entre 170 a 190 gramas); Maçã vermelha nacional: 01 unidade (entre 130 e 150 gramas); Mamão/ Melão: 01 fatia ou porção de fruta picada (150 gramas); - Melancia: 01 fatia ou porção de fruta picada (390 gramas); Mexerica: 01 unidade (entre 120 e 140 gramas); Nectarina: 01 unidade (entre 120 e 130 gramas); Pera nacional ou importada: 01 unidade (entre 130 a 140g); Pêssego: 01 unidade (entre 110 e 130 gramas).

gramas); Tangerina murcote: 01 unidade (entre 150 e 170 gramas); Tangerina ponkan: 01 unidade (entre 150 e 170 gramas). Dependendo da sazonalidade poderão ser acrescidas outras frutas da época, desde que aprovado pelo Fiscal técnico.

5.4.1.14. As frutas picadas deverão estar acondicionadas em recipientes reutilizáveis.

5.4.1.15. A distribuição do café da manhã deverá ser feita em bandejas tipo fast food e deverão ser disponibilizados guardanapos em número suficiente para atender a demanda, inclusive dos Kits de Café da manhã deverão conter, pelo menos, um guardanapo.

5.4.2. Almoço e Jantar:

Itens do cardápio - Almoço / Jantar	Quantidade (Porção)
Carne	150g sem osso ou 220g com osso
Acompanhamento	Livre
Arroz	Livre
Feijão/leguminosa	Livre
Salada	Livre
Salada folhosa	Livre
Molho para salada	Livre
Sobremesa	Livre

5.4.2.1. 01 (um) tipo de carne, bovina, suína, de frango ou pescado, sendo que carnes sem osso devem ter no mínimo 150g (cento e cinquenta gramas) e carnes com osso 220g (duzentos e vinte gramas), sendo:

- a) A mesma opção de carne pode ser repetida no máximo 03 (três) vezes na semana.
- b) É permitido no máximo 1 vez por semana de carne processada (steak de frango ou de peixe, almôndega, quibe ou hambúrguer).
- c) É permitida cocção por imersão 1 vez por semana.
- d) É vedado o fornecimento de salsicha, linguiça ou outros embutidos.

5.4.2.2. 01 (um) tipo de acompanhamento quente ou farináceo (verduras, legumes, leguminosas, amidos, massas, farofa).

5.4.2.3. Arroz parboilizado, arroz integral

5.4.2.4. Feijão cozido sem carne (preto, vermelho ou carioca na proporção: mínimo duas vezes por semana, mínimo uma vez por semana, mínimo uma vez por semana, respectivamente), lentilha ou ervilha seca ou grão de bico ou soja ou feijão branco ou proteína de soja texturizada – PTS (fixos no cardápio).

5.4.2.5. 02 (dois) tipos de saladas (uma opção de folhosos).

5.4.2.6. Opção diária de molho para salada (vinagrete, ervas, italiano ou outros tipos).

5.4.2.7. 01 (um) tipo de sobremesa, sendo:

- a) Fruta em 04 (quatro) dias da semana (podendo repetir a mesma fruta no máximo em dois dias).
- b) Sobremesa elaborada como gelatina, sagu, mousse e outros em 03 (três) dias da semana.

5.4.2.8 Disponibilizar água mineral e/ou filtrada sem gás em temperatura gelada.

5.4.2.9. Este cardápio deverá conter as seguintes proporções:

- a) Calorias: 600 – 800 kcal
- b) Carboidratos: 55 – 75%
- c) Proteínas: 10 – 15%
- d) Lipídios: 15 – 30%.

5.4.2.10. Na hipótese de as preparações destinadas que não tiverem leite, queijo, ovo ou outros ingredientes de origem animal em sua composição, deverão ser indicadas como: Não contém produtos de origem animal.

5.4.2.11. É obrigatório que a lista de todos os ingredientes que compõem cada uma das preparações (destacando-se os que contêm lactose ou glúten) seja afixada diariamente em local visível para todos os comensais.

5.4.2.12. Ofertar, se possível, pelo menos duas vezes por semana, produtos orgânicos ou oriundos da agricultura familiar.

5.5. Especificação dos kits refeições:

5.5.1. A retirada da marmita deverá ser agendada por aplicativo, obedecendo aos seguintes horários:

5.5.1.1. Para retirada do kit café da manhã, até às 17h00 do dia anterior.

5.5.1.2. Para retirada do kit almoço/jantar, até às 10h do mesmo dia.

5.5.2. Apenas os estudantes cadastrados no sistema da UFSC como portadores de deficiência poderão fazer o agendamento para retirada dos kits.

5.5.3. A entrega dos kits acontecerá durante o horário das refeições.

5.5.4. O cardápio dos kits será o mesmo disponibilizado nos bufês do refeitório para os demais usuários do RU.

5.5.5. Na falta de adoção do aplicativo por algum dos campi, o mesmo apresentará alternativas ao agendamento de retirada dos kits.

5.5.6. Embalagens:

5.5.6.1. Para os kits de almoço e jantar deverão ser utilizadas embalagens feitas de papel kraft com sistema de travamento ou embalagens feitas de material compostável com tampa. As frutas em sacos de papel kraft e as sobremesas em embalagens compostáveis com tampa.

5.5.6.2. Os estudantes poderão solicitar talheres descartáveis de material compostável, exceto madeira.

5.5.6.3. Para os kits de café da manhã deverão ser utilizadas embalagens de sacos de papel kraft para os pães individualmente. Para os líquidos, copos ou garrafas compostáveis ou de papel, com tampa, com capacidade entre 240 e 270 ml. O kit deverá ser acondicionado em embalagem de papel para facilitar o transporte.

5.5.6.4 A Concessionária poderá optar por compor o kit com sachês individuais de café solúvel, chá e leite em pó, no lugar de entregar a versão líquida.

5.5.6.5. Aquisição de caixas térmicas do tipo hotbox, ou outros equipamentos que garantam a conservação dos alimentos, como o pastu, para o acondicionamento dos kits (quentes e frias) no período seguido da sua montagem até a distribuição, na quantidade necessária para atender a demanda de kits refeições diária. A manutenção da temperatura dos alimentos é imprescindível para atendimento das legislações vigentes que visam garantir da segurança higiênico-sanitária dos alimentos e a manutenção da saúde dos comensais.

5.5.6.6. Aquisição de 01 (um) termômetro para aferição da temperatura dos alimentos em todo o processo de produção e distribuição, assim como verba ou contratação de empresa para realização de calibração periódica dos mesmos.

5.7. Execução dos serviços:

5.7.1. As refeições serão oferecidas no local do restaurante aos alunos e servidores munidos do passe de refeição e do cartão de identificação da Universidade Federal de Santa Catarina ou de outra forma de controle de acesso ao restaurante implantado pela Contratante.

5.7.2. Servidores da Contratante que necessitem realizar atividades laborais poderão acessar ao restaurante nos finais de semana, feriados e pontos facultativos, mediante autorização pela unidade de cada campus e desde que possuam o cartão de identificação do Restaurante Universitário ou de outra forma de controle de acesso ao restaurante implantado pela Contratante.

5.7.3. Fica expressamente vedado à empresa vencedora ceder ou transferir a outrem o objeto desta licitação, seja total ou parcialmente, sendo que o descumprimento desta condição caracterizará inexecução do objeto, ficando sujeita às penalidades fixadas, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

5.7.4. A Contratada deverá disponibilizar, no horário de funcionamento do restaurante, um funcionário e computador ou notebook para controlar o acesso dos comensais por meio de cartão magnético de identificação emitido pela Contratante (ou, excepcionalmente, com passes de papel, declaração da Contratante ou outro documento de identificação válido), garantindo assim que só a comunidade acadêmica da Contratante possa acessar o restaurante com a utilização dos cartões magnéticos ou dos passes.

5.7.5. A identificação do acesso ao restaurante pelos servidores e alunos deverá ocorrer, em regra, por meio do sistema de controle de acesso com cartão magnético, sendo este o cartão de identificação da Contratante. Excepcionalmente, a Contratante poderá exigir que seja utilizado outro meio de acesso similar que achar viável.

5.7.6. Para instalação do sistema de controle de acesso com cartão magnético, a Contratada se obriga a franquear o acesso, disponibilizar local e equipamento adequados para instalação, bem como garantir a alimentação elétrica e eletrônica do(s) equipamento(s) que fará(ão) a leitura dos cartões.

5.7.7. Podem acessar o restaurante visitantes eventuais que estejam participando de eventos, congressos, palestras, ou atividades afins na UFSC, pagando diretamente ao restaurante, desde que esse atendimento não comprometa a capacidade de atendimento do restaurante aos alunos e funcionários.

5.7.7.1 A gestão do contrato emitirá autorização da entrada de visitantes ao restaurante. Neste caso, o concessionário será comunicado por e-mail ou declaração por escrito pelo Gestor do Contrato, tanto da necessidade de autorização quanto das autorizações.

5.7.7.2. Quando solicitado pelo Gestor do Contrato, os fiscais do contrato também serão responsáveis pelo envio da autorização.

5.7.7.3 O concessionário obriga-se a praticar preços compatíveis com os de mercado, vedada a cobrança de valores abusivos, nos termos do artigo 39, inciso X, da Lei nº 8.078/1990 (Código de Defesa do Consumidor), sob pena de aplicação das sanções contratuais cabíveis.

5.7.8. A Contratada deve oferecer as refeições de café da manhã, almoço e jantar de acordo com o cardápio, nos horários estabelecidos conforme previsto nos itens 5.2 e 5.4, obedecendo às seguintes especificações:

5.7.8.1. Disponibilizar, até o horário previsto para o atendimento do restaurante, todos os itens programados nos cardápios para as respectivas refeições.

5.7.8.2. Poderá ser admitida a substituição de um alimento que estiver em falta por outro de igual valor nutritivo, desde que aprovada por nutricionista da Contratante.

5.7.8.3 Eventualmente, tais alterações poderão ser acompanhadas pela nutricionista da Contratante, a qual poderá decidir sobre a substituição.

5.7.8.4. Apresentar a programação semanal do cardápio, com no mínimo uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade e quantidade das refeições e divulgação para comunidade acadêmica, enviando para a equipe de fiscalização por e-mail.

5.7.8.5. A Contratada deverá utilizar tantos profissionais quantos forem necessários para que o serviço seja prestado com presteza e agilidade, evitando a formação de longas filas em qualquer momento, inclusive utilizando sistema de senha ou outro mecanismo que viabilize maior comodidade àquele que utilizam seus serviços, garantindo que o tempo de espera na fila não ultrapasse 20 (vinte) minutos.

5.7.8.6 Os profissionais manipuladores de alimentos que vierem a compor a equipe de trabalho da CONTRATADA, deverão estar capacitados a acompanhar e executar todas as etapas do processo desde o pré-preparo, preparo à distribuição das refeições, de acordo com as exigências da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

a) O conteúdo programático do curso deve estar de acordo com as legislações vigentes;

b) O curso deve ser comprovado por meio de emissão de certificado a ser entregue ao fiscal do contrato até três meses depois do início da prestação dos serviços.

5.7.8.7. Os profissionais manipuladores de alimentos deverão utilizar uniforme, composto, no mínimo, por calça de cor clara, camiseta branca, jaleco ou avental, touca protetora para cabelos e calçado fechado.

a) Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA deverão estar sempre em adequadas condições de uso e apresentação.

5.7.8.8 Um empregado deverá ser alocado para trabalhar exclusivamente no caixa, de acordo com as seguintes condições:

a) Deverá usar uniforme em cor diferente, preferencialmente na cor clara.

b) Não poderá preparar nem servir alimentos.

c) Não poderá manipular objetos, instrumentos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.

d) Não poderá transitar nas dependências da cozinha nem na área interna do balcão de atendimento ao cliente.

5.7.8.9. A Contratada deverá contar com um profissional em Nutrição, com o respectivo registro profissional no conselho competente, apresentando seu nome e contato à Concedente em até 10 (dez) dias após a assinatura do contrato.

5.7.8.10. Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer componentes utilizados na elaboração das refeições, bem como de seus acompanhamentos, deverão ser de primeira qualidade e apresentarem-se em perfeitas condições de preservação, garantindo o bem estar da comunidade e deverão ter seus recebimentos programados dentro do expediente administrativo da Contratante, podendo ser fiscalizado pelos Órgãos competentes da Saúde e da Vigilância Sanitária.

5.7.8.11. A Contratante não fornecerá quaisquer equipamentos, sendo esses de responsabilidade da Contratada.

5.7.8.12. A Contratada deverá providenciar o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto deste Termo de Referência, não cabendo à Contratante qualquer responsabilidade na condução, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

5.7.9 Nos lotes I e III (CCA e Blumenau), será permitido a venda de lanches, salgados, bebidas e afins, entre os horários de fornecimento de refeições, desde que o cardápio e valores de venda sejam aprovados pela equipe de fiscalização do contrato.

5.7.9.1 A comercialização prevista no item 5.7.9 não deverá ocorrer nos horários previstos de fornecimento de refeições.

5.7.10 Quanto à limpeza e às boas condições de higiene, a Contratada terá as seguintes responsabilidades:

a) Observar rigorosamente a legislação sanitária.

b) A Contratada ficará sujeita à fiscalização do Conselho Regional de Nutricionistas e dos órgãos governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados.

c) Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço, em decorrência de auto de infração, o Termo de Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando-se imediatamente as demais providências cabíveis.

5.7.10.1. Providenciar diariamente:

a) Varrição de áreas de ocupação externas e internas.

b) Limpeza geral e sanitização dos equipamentos e utensílios

c) Limpeza e sanitização adequada dos recipientes e locais de acondicionamento do lixo.

d) Lavagem de paredes, pisos, vidros, portas, janelas (inclusive das áreas externas), coifas, câmaras, freezers, equipamentos, sistema de exaustão, ventiladores, entre outros;

e) Limpeza constante dos balcões de distribuição, mesas e cadeiras para que permaneçam livres de resíduos de alimentos.

f) Cuidar da separação, acondicionamento selecionado e entrega em local previamente determinado dos resíduos inaproveitáveis gerados pelo estabelecimento.

g) Realizar a coleta de lixos comuns e recicláveis.

h) Colocar à disposição, próximo ao buffet/estufa, recipiente com álcool em gel buffet 70% (álcool etílico hidratado em gel 70° INPM) para a higienização das mãos.

5.7.11. Realizar a separação dos resíduos (rejeitos, recicláveis e orgânicos) em recipientes de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC e o Sistema de Gestão Implantado na Universidade, ficando sob responsabilidade da Contratada o controle e destinação ambiental destes resíduos de acordo com a legislação vigente.

5.7.12. Fica proibido o reaproveitamento de qualquer tipo de sobras de alimentos para consumo.

5.7.13. A Contratada deverá recolher óleo utilizado nas frituras, que deverá ser destinado de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólido e Sistema de Gestão Implantado na Universidade, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto.

5.7.14. É responsabilidade da Contratada dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. Caso a destinação não seja realizada de forma adequada o estabelecimento estará sujeito às sanções previstas neste edital. 5.6.8.17. A Contratada deverá fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos, quando for solicitado pela instituição, para armazenar todo o resíduo produzido no estabelecimento até a coleta realizada pela Contratada.

5.7.15. Instruir os empregados acerca da forma de coleta do lixo, de acordo com os procedimentos estabelecidos pela Contratante.

5.7.16. Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, sendo de sua inteira responsabilidade o seu transporte e destinação.

5.7.16.1 Eventuais custos com a contratação e gestão de serviços para a coleta de lixo ficará a cargo da Contratada.

5.7.17. Quanto à qualidade da alimentação a Contratada deverá:

5.7.17.1. Observar sempre em seus serviços as normas de higiene sanitária estabelecidas pela autoridade competente de Saúde Pública e Portaria n° 1.428/93, ou equivalente, do Ministério da Saúde, que trata do Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos e Padrão de Qualidade para Serviços e Produtos na área Alimentar.

5.7.17.2. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

5.7.17.3. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao pré-preparo e preparo dos alimentos, garantindo sua qualidade higiênico-sanitária e nutritiva.

5.7.17.4. Os produtos devem ser obtidos, processados, embalados, armazenados, transportados e conservados em condições que não produzam, desenvolvam ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor, devendo ser obedecidas as legislações sanitárias vigentes.

5.7.17.5. A CONTRATADA será responsável pela aquisição de toda matéria-prima, todos os gêneros alimentícios e insumos envolvidos nos processos de pré-preparo, preparo e distribuição das refeições.

5.7.17.6. Nos casos em que a CONTRATANTE julgar necessária comprovação da qualidade dos produtos, visitas técnicas poderão ser realizadas nas instalações da CONTRATADA para diagnóstico e adequações.

a) A CONTRATANTE se reserva no direito de realizar visitas e inspeções técnicas aleatórias a fim de verificar a conformidade da execução do serviço, conforme especificações deste Termo de Referência e seus anexos. Visitas e inspeções, estas, que não poderão ser dificultadas ou impedidas pela CONTRATADA, visto que as mesmas serão causa de sanção administrativa.

5.7.17.7. A CONTRATANTE, poderá, a qualquer tempo, rejeitar, no todo ou em parte, os gêneros alimentícios, os materiais e os insumos que não possuam qualidade sensorial ou que não estejam compatíveis com os parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência.

5.7.18. Do valor total investido na aquisição de gêneros alimentícios, a CONTRATADA deve direcionar mensalmente, pelo menos, 30% deste valor à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar (conforme especificações do Decreto nº 8473/2015, Decreto nº 10.880/2021 e Lei nº 14.284/2021).

a) Os gêneros alimentícios provenientes da agricultura familiar devem ser adquiridos preferencialmente de cooperativas do estado de Santa Catarina, considerando também o valor de referência para fins de composição do preço de mercado.

b) A comprovação desta aquisição se dará através de cópias de todas as notas fiscais de aquisição de gêneros alimentícios, bem como as Declarações de Aptidão ao PRONAF (DAP) dos agricultores familiares individuais ou cooperativas, as quais deverão ser entregues mensalmente à CONTRATANTE, neste caso, representada pelo gestor ou fiscal do contrato.

5.7.19. O manuseio dos alimentos e preparações deverá obedecer às normas sanitárias vigentes, referentes às Boas Práticas de Manipulação de Alimentos (BPMA) como, por exemplo, a RDC/ANVISA nº 216/2004, Portaria SES/RS nº 78/2009, bem como normas de segurança do trabalho vigentes como a NR7 (Ministério do Trabalho e Previdência), as quais serão avaliadas pela CONTRATANTE.

5.7.19.1. A manipulação dos alimentos em todas as suas fases deverá ser executada por pessoal habilitado, observando-se as técnicas recomendadas pelas legislações sanitárias vigentes.

5.7.19.2. Utilizar somente água potável para manipular os alimentos, e manter em plenas condições de uso e higiene um reservatório de água potável com capacidade mínima suficiente para suprir o consumo diário da operação, garantindo a continuidade de todos os serviços por um período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas em caso de interrupção no fornecimento da rede pública.

5.7.19.3. Providenciar o monitoramento da qualidade e vida útil do óleo de fritura.

5.7.19.4 Seguir, em caso de preparação de receitas contendo ovos, as recomendações segundo a Portaria CVS 05, de 9 de Abril de 2013, que dispõe sobre os cuidados, manipulação e a correta utilização desse alimento.

5.7.19.5. Manter a temperatura adequada dos alimentos durante o seu tempo de exposição ao público e, em relação aos equipamentos de refrigeração, deve armazenar os diferentes tipos de alimentos devidamente protegidos e separados, além de monitorar as temperaturas para manutenção do produto em estoque e respeitar a carga máxima do equipamento.

5.7.19.6. Os alimentos a serem consumidos crus deverão obrigatoriamente ser submetidos a processo de higienização (lavagem e desinfecção) e deverão ser conservados sob refrigeração.

5.7.19.7. As preparações deverão ser devidamente acondicionadas em equipamentos isotérmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições previamente estipulada e que mantenham a temperatura preconizada pelas legislações sanitárias vigentes.

5.7.19.8. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos (aparência, consistência, cor, odor, sabor), mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE. Caso contrário, a CONTRATANTE, poderá impugnar a preparação, impedindo seu servimento, caso detecte risco biológico, físico e/ou químico aos consumidores.

5.7.20. A CONTRATADA deverá, nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, nem desabastecimento parcial ou total, bem como na disponibilização de utensílios suficiente para os comensais.

5.7.21. Sempre que ocorrerem indícios de irregularidades, a Contratante solicitará de laboratório especializado a realização de análises microbiológicas de amostras coletadas, cujo custo será de responsabilidade da Contratada.

a) Para controle da qualidade sanitária das refeições, a CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de, no mínimo, 100g/100ml de cada preparação do cardápio diário servido.

b) As amostras deverão ser coletadas no horário de início da distribuição para eventuais análises bacteriológicas, toxicológicas e físico-químicas, às suas expensas, devendo apresentar o resultado (laudo) de laboratório acreditado pelo INMETRO e ANVISA à CONTRATANTE.

c) A CONTRATADA deverá realizar análise microbiológica das amostras coletadas sempre que houver manifestação dos consumidores sobre possível intoxicação/infecção e sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

5.7.22. Manter permanentemente na área concedida, em local visível para todos os comensais, a Caderneta de Inspeção Sanitária, Alvará Sanitário e o Laudo de Estanqueidade e demais documentos que porventura sejam necessários para obtenção de laudo de vistoria do corpo de bombeiros, todos dentro do prazo de validade e disponibilizando-os à Fiscalização sempre que solicitados.

a) Ficará a cargo da Contratada os custos, contratação e gestão de serviços para a emissão de Laudo de alimentos que porventura sejam necessários para obtenção de laudo de Estanqueidade e demais documentos vistoria do corpo de bombeiros.

5.7.23. Manter na área concedida formulário com controle diário das temperaturas dos equipamentos como geladeiras, freezers, estufas, balcões de distribuição de refeições, etc. Para isso, é necessário adquirir termômetro para medição dessas temperaturas.

5.7.24. Apresentar procedimentos adequados para perfeita recepção e armazenamento dos produtos perecíveis e não perecíveis, obedecendo aos critérios que garantam a manutenção da qualidade dos produtos, tais como:

a) Data de produção e prazo de validade, etiquetagem, temperatura de acordo com o gênero;

b) Disposição dos diferentes grupos de matérias-primas conforme suas características;

c) Monitoramento de temperaturas para manutenção do produto em estoque;

d) Recusa dos alimentos que estejam com prazo de validade vencido e aqueles impróprios para o consumo devido a possíveis alterações ocorridas.

5.7.25. Implantar e implementar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) no processo de produção de alimentação, de acordo com o que se estabelece em legislação sanitária federal e em normas complementares de Serviços de Vigilância Sanitária Estaduais e Municipais onde estão sendo prestados os serviços.

5.7.26. Responsabilizar-se inteiramente pela limpeza dos resíduos das fossas e caixas de gorduras provenientes da concessão e verificar rotineiramente o seu estado de conservação. Havendo necessidade de fossa específica, a Contratada fica com responsabilidade pelas despesas e execução das obras necessárias.

5.7.27. Manter programas de desinsetização e desratização periódicos com frequência trimestral ou de acordo com a necessidade local.

5.7.27.1. A execução da desinsetização e desratização só poderão ser realizadas com a autorização por escrito da Contratante, devendo ser avisadas com 20 (vinte) dias de antecedência para que possa ser realizada a divulgação a comunidade acadêmica e serem realizadas em períodos não letivos, preferencialmente. Salvo em casos emergências de surtos.

5.7.27.2. A Contratada deverá responsabilizar-se pela preparação do local a ser desinsetizado e desratizado, providenciando a higienização do espaço e a retirada de alimentos, utensílios etc., facilitando assim a eficácia do procedimento e eliminando os riscos à saúde dos usuários.

5.7.27.3. Exigir das empresas responsáveis pelo serviço de desinsetização e desratização:

a) Apresentação de alvará de funcionamento expedido pelo Órgão de Vigilância Sanitária.

b) Apresentação de informações seguras sobre o uso de inseticidas utilizados, especialmente, quanto à toxicidade e ao tempo de ausência do local.

c) Que os responsáveis pela aplicação destes inseticidas usem uniformes e EPI's, de acordo com a legislação em vigor.

5.7.28. A Contratada deverá cumprir rigorosamente, na área de Medicina e Segurança do Trabalho, todas as determinações legais do Ministério do Trabalho e demais entidades fiscalizadoras, oferecendo aos seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho.

5.7.29. É vedado à CONTRATADA oferecer serviço do tipo “tele-entrega”.

5.7.30. Caso o estudante PCD usuário dos kits marmita opte por não realizar a retirada presencial, ele poderá contratar serviços de terceiros (tele-entrega, motoboy, aplicativos) para o transporte do Kit Refeição, observando-se as seguintes condições e responsabilidades:

a) o estudante assume integral e exclusiva responsabilidade pela contratação de qualquer serviço de tele-entrega ou transportador para buscar o Kit Refeição;

b) qualquer dano, extravio ou comprometimento da qualidade do alimento decorrente do transporte terceirizado não será imputado à Contratada ou à UFSC.

5.8. Pesquisa de Satisfação

5.8.1. A Contratada deverá disponibilizar, em local apropriado e que evite constrangimentos, um canal de avaliação de satisfação dos usuários em relação aos serviços prestados pela Contratada. Este canal deverá:

- a) Conter critérios objetivos de avaliação, como por exemplo: “ótimo”, “bom”, “regular” e “ruim”.
- b) Conter meios para que os comensais registrem elogios, sugestões e reclamações.
- c) Ser, preferencialmente, eletrônico de forma que permita a geração de relatórios e aferição dos resultados.
- d) Estar à disposição dos comensais diariamente no café da manhã, almoço e no jantar.

5.8.2. A Contratada deverá encaminhar ao fiscal do contrato, mensalmente (ou outra periodicidade acordada entre as partes), o relatório de avaliação de satisfação dos usuários e as providências que serão adotadas a fim de sanar as reclamações apresentadas, quando for o caso.

5.8.3. O relatório de satisfação do usuário irá compor o preenchimento mensal do Instrumento de Medição de Resultados (IMR).

5.8.4. Fica facultado à Contratante, realizar pesquisa própria de satisfação dos usuários, independente da pesquisa e dos meios utilizados pela Contratada, em periodicidade a ser definida pelos fiscais de contrato, a fim de verificar a satisfação geral dos usuários, bem como avaliar o índice de conformidade com as pesquisas apresentadas pela Contratada.

5.8.5. Se realizada, o resultado dessa pesquisa será reportado à Contratada, indicando o grau de satisfação dos usuários apurado.

5.8.6. Se o resultado das pesquisas realizadas pela Contratada e/ou pela Contratante for insatisfatório, poderá haver abertura de processo administrativo, assegurados o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14.133/2021.

5.9. A Contratada deverá considerar que nos meses de férias escolares há uma diminuição considerável no número de refeições servidas, sendo afetados, em geral, os meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro.

5.10. A Contratada deverá enviar relatório referenciando o consumo e eventuais passes coletados no mês, conforme parâmetros determinados pela Contratante, por e-mail, para que a equipe de fiscalização realize a conferência, o ateste e o posterior envio à Direção do Restaurante Universitário da UFSC.

5.10.1. Após a conferência do relatório, a Contratante informará à Contratada, por e-mail, o total de refeições servidas no mês e a aplicação ou não de percentual de desconto sobre o valor mensal devido.

5.10.2. Um fluxo diferente de controle de refeições poderá ser ajustado entre a equipe de fiscalização da Contratante e o preposto da Contratada.

5.11. A Contratada deverá emitir a Nota Fiscal com o mesmo CNPJ e Razão Social apresentados para a habilitação e proposta, discriminando a quantidade de refeições fornecidas, a data de emissão, mês de referência, valor unitário e total, e outros dados necessários à perfeita compreensão do documento de cobrança.

5.11.1. A Nota Fiscal deverá ser encaminhada por e-mail para o gestor do contrato.

5.12. Especificação da garantia do serviço

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

6. Modelo de Gestão do Contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021 e da IN SEGES nº05/2017,, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

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

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

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

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

Fiscalização

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

Fiscalização Técnica

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

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

6.9. Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato.

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

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

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

6.17. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotarà os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais.

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

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

6.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

6.21. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.22. O contratado deverá manter preposto aceito pela Administração sempre que necessário para representá-lo na execução do contrato.

6.23. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

6.24. A empresa deverá constituir o seu preposto através da apresentação de documento de Nomeação de Preposto, nos termos do modelo constante no Apêndice III deste Termo de Referência.

Critérios de Medição e Pagamento

- 6.25. A avaliação da execução do objeto utilizará Instrumento de Medição de Resultado (IMR), o conforme previsto no Apêndice IV e conforme o disposto neste item.
- 6.26. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 6.26.1. não produzir os resultados acordados,
 - 6.26.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
 - 6.26.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.
- 6.27. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.
- 6.28. A Contratante utilizará formulário próprio como meio de análise, conforme Instrumento de Medição de Resultados (IMR), em consonância com as diretrizes da IN SEGES/MPDG nº 05/2017 e suas posteriores alterações, para definir e padronizar a avaliação da qualidade dos serviços prestados pela Contratada.
- 6.29. O IMR vinculará o pagamento dos serviços aos resultados alcançados em complemento à mensuração dos serviços efetivamente prestados, não devendo as adequações de pagamento, originadas pelo descumprimento do IMR, ser interpretadas como penalidades ou multas.
- 6.30. O procedimento de avaliação dos serviços será realizado periodicamente pelos fiscais do contrato, com base no Instrumento de Medição constante no Apêndice IV deste Termo de Referência.
- 6.31. A Contratada poderá apresentar justificativa para as ocorrências e para a prestação dos serviços abaixo do nível de satisfação da avaliação do IMR, que poderá ser aceita pela Contratante, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle da empresa.
- 6.32. A critério da Contratante, a Contratada poderá ser penalizada com a rescisão contratual nas seguintes condições:
- 6.32.1. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, em qualquer indicador, por mais de 3 (três) vezes durante a vigência deste contrato ou a cada prorrogação, se houver;
 - 6.32.2. Em caso de reincidência de falhas penalizadas com o desconto máximo possível, em um mesmo indicador, por 3 (três) vezes consecutivas.
- 6.33. O ajuste total para pagamento não poderá exceder 10% do valor do serviço, sob pena de inviabilizar a execução do contrato.

7. Critérios de Seleção do Fornecedor

Requisitos para o julgamento da proposta comercial:

- 7.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR VALOR POR ITEM COM AGRUPAMENTO DE ITENS EM LOTE.
- 7.1.1 O agrupamento do objeto em lotes referentes aos locais distintos (cada campi) justifica-se pela necessidade de ampliar a competitividade, garantir a economicidade e racionalizar a gestão administrativa, permitindo que empresas de diferentes portes participem apenas dos locais onde possuem capacidade de atuação. O agrupando de cada item em um lote para cada campi, além de facilitar a gestão do contrato, assegurando maior eficiência e atendimento ao interesse público, leva em consideração a individualidade e autonomia de execução de cada local. O agrupamento ainda se faz necessário para que cada Contratado detenha a concessão de um espaço físico, garantindo economia de escala na entrega dos itens.
- 7.2. Não serão aceitas propostas com valores superiores, em qualquer dos itens integrantes do lote, ao valor máximo fixado para a contratação de cada item.
- 7.3. A proposta para todo o lote, ou seja, a proposta somente será aceita se atender aos requisitos para todos os itens que compõem o lote.
- 7.4. Os itens 5, 10 e 15 constantes na tabela do subitem 1.1 deste TR não será objeto de lance, mas o licitante deverá considerá-lo em sua proposta, pois se trata de valor a ser pago à UFSC à título de concessão onerosa pela utilização do espaço físico nas dependências da Contratada, sob pena de desclassificação.

Regime de Execução

- 7.5. O regime de execução do contrato será empreitada por preço unitário.

8. Visita Técnica

8.1. A visita técnica é facultativa, podendo o licitante realizá-la por intermédio de representante legal. Optando pela visita, o licitante deverá apresentar uma declaração, nos termos do modelo constante no Apêndice II do Termo de Referência, constando assinatura de servidor da UFSC para sua validação.

8.2. Informações sobre o local de execução do objeto para a realização da visita técnica poderão ser obtidas com os servidores:

Lote I - CCA - Milton Beck, telefone (48) 3721-5458, e-mail milton.beck@ufsc.br;

Lote II - Campus Joinville - Taiza Rodrigues, telefone (48) 3721 3871, e-mail contratos.jve@contato.ufsc.br;

Lote III - Campus Blumenau - Karine Lopes, telefone (48) 3721-3343, e-mail karine.lopes@ufsc.br; Marcelo Brandes Muller, telefone (48) 3721-3366, e-mail marcelo.brandes.muller@ufsc.br.

8.3. Os servidores indicados neste espaço assumem total e plena responsabilidade de prestarem todas as informações pertinentes ao certame, bem como, assumem ainda, o compromisso de repassar estas mesmas tratativas aos demais colegas do local/setor para fins de atendimento e envio de informações aos interessados, no caso de sua ausência, sob pena de prejudicar o certame.

8.4. O agendamento deverá ser realizado exclusivamente através dos e-mails acima mencionados.

8.5. As visitas técnicas serão realizadas em dias úteis, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 17 horas, e serão acompanhadas por um servidor da UFSC, que assinará a declaração de visita técnica apresentada pelo licitante.

8.6. O prazo para visita iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a realização do certame (abertura da sessão pública).

8.7. Nenhuma visita técnica será realizada sem a confirmação de seu agendamento, por e-mail, por parte do servidor responsável.

8.8. Caso o licitante opte por não realizar a visita, deverá apresentar declaração que não efetuou a visita técnica e de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato, não podendo utilizar deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Contratante, nos termos do modelo constante do ato convocatório.

9. Obrigações da Contratada

9.1. O detalhamento quanto às obrigações da contratada apresentam-se definidos na minuta no contrato em anexo ao ato convocatório.

10. Obrigações da Contratante

10.1. O detalhamento quanto às obrigações da contratate apresentam-se definidos na minuta no contrato em anexo ao ato convocatório.

11. Estimativas do Valor da Contratação

11.1 A estimativa do valor da contratação é de **R\$ 12.622.592,80 (doze milhões, seiscentos e vinte e dois mil, quinhentos e noventa e dois reais e oitenta centavos)** anuais, divididos da seguinte forma de acordo com o lote/item da contratação:

LOTE I - CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
1	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	49.400	R\$ 9,09	R\$ 449.046,00
2	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	1.000	R\$ 10,61	R\$ 10.610,00

3	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar).	Unidade	5320	260.000	R\$ 19,17	R\$ 4.984.200,00
4	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	Unidade	5320	5.200	R\$ 22,69	R\$ 117.988,00
5	Concessão de uso de área física de 409,18 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Centro de Ciências Agrárias. PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.	Serviço	19356	12	R\$ 30.560,75	R\$ 366.729,00
VALOR TOTAL DO LOTE I						R\$ 5.928.573,00

LOTE II - JOINVILLE						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
6	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	22.800	R\$ 9,09	R\$ 207.252,00
7	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	460	R\$ 10,61	R\$ 4.880,60
8	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar).	Unidade	5320	190.000	R\$ 19,17	R\$ 3.642.300,00
9	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	Unidade	5320	3.800	R\$ 22,69	R\$ 86.222,00

10	<p>Concessão de uso de área física 513,56 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Joinville.</p> <p>PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.</p>	Serviço	19356	12	R\$ 24.923,06	R\$ 299.076,72
VALOR TOTAL DO LOTE II						R\$ 4.239.731,32

LOTE III - BLUMENAU						
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	CATSER	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL ANUAL
11	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	18.000	R\$ 9,09	R\$ 163.620,00
12	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	Unidade	5320	380	R\$ 10,61	R\$ 4.031,80
13	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar).	Unidade	5320	115.000	R\$ 19,17	R\$ 2.204.550,00
14	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	Unidade	5320	2.300	R\$ 22,69	R\$ 52.187,00
15	<p>Concessão de uso de área física 181,21 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Blumenau.</p> <p>PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.</p>	Serviço	19356	12	R\$ 2.491,64	R\$ 29.899,68
VALOR TOTAL DO LOTE III						R\$ 2.454.288,48

VALOR TOTAL (LOTE I + LOTE II + LOTE III)	R\$ 12.622.592,80
---	-------------------

11.1.1. Para o lote I - CCA, a estimativa anual de valor de contratação é de R\$5.928.573,00 (cinco milhões, novecentos e vinte e oito mil, quinhentos e setenta e três reais), sendo:

- R\$ 5.561.844,00 estimados a serem pagos pela UFSC ao Contratado;
- R\$ 366.729,00 a serem pagos pelo contratado à UFSC, pela contraprestação de concessão uso do espaço público.

11.1.2. Para o lote II - Joinville, a estimativa anual de valor de contratação é de R\$ 4.239.731,32 (quatro milhões, duzentos e trinta e nove mil, setecentos e trinta e um reais e trinta e dois centavos), sendo:

- R\$ 3.940.654,60 estimados a serem pagos pela UFSC ao Contratado;
- R\$ 299.076,72 a serem pagos pelo contratado à UFSC, pela contraprestação de concessão uso do espaço público.

11.1.3. Para o lote III - Blumenau, a estimativa anual de valor de contratação é de R\$ 2.454.288,48 (dois milhões, quatrocentos e cinquenta e quatro mil, duzentos e oitenta e oito reais e quarenta e oito centavos), sendo:

- R\$ 2.424.388,80 estimados a serem pagos pela UFSC ao Contratado;
- R\$ 29.899,68 a serem pagos pelo contratado à UFSC, pela contraprestação de concessão uso do espaço público.

11.1.4. O valor a ser pago pela Contratante (itens 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 11, 12, 13 e 14) é estimativo, e será pago mensalmente, determinado conforme a demanda de refeições servidas de cada mês.

11.1.5. O valor da contraprestação (itens 5, 10, 15) será pago pela Contratada à Contratante mensalmente, em parcelas de um doze avos do valor total anual.

11.2. Os preços registrados poderão ser alterados ou atualizados em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo dos bens, das obras ou dos serviços registrados, nas seguintes situações:

11.2.1. em caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe ou em decorrência de fatos imprevisíveis ou previsíveis de consequências incalculáveis, que inviabilizem a execução da ata tal como pactuada, nos termos do disposto na alínea “d” do inciso II do caput do art. 124 da Lei nº 14.133, de 2021;

11.2.2. em caso de criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos ou encargos legais ou superveniência de disposições legais, com comprovada repercussão sobre os preços registrados;

11.2.3. serão reajustados os preços registrados, respeitada a contagem da anualidade e o índice previsto para a contratação, conforme item 12 deste Termo de Referência; ou

11.2.4. poderão ser repactuados, a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

12. Vigência, Pagamento e Reajuste

Vigência

12.1. O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, tendo início na data de sua assinatura.

12.2. O Contrato poderá ser prorrogado, mediante termo aditivo, até o limite de 10 anos, nos termos do Art. 110, I, da lei 14.133/21, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços foram prestados regularmente;
- b) O Contratado não tenha sofrido qualquer punição de natureza pecuniária, exceto a decorrente do item 5.8 deste termo;
- c) O Contratante ainda tenha interesse na realização do serviço;
- d) O valor do Contrato permaneça economicamente vantajoso para o Contratante; e
- e) O Contratado concorde com a prorrogação.

Pagamento

Do recebimento

12.3. Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de 07 (sete) dias, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo.

12.4. O prazo da disposição acima será contado do recebimento de comunicação de cobrança oriunda do contratado com a comprovação da prestação dos serviços a que se referem a parcela a ser paga.

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

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

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

12.8. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

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

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

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

12.8.4. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

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

12.10. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 07 (sete) dias, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

12.10.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento;

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

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

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

12.10.4.1. A empresa somente poderá emitir Nota Fiscal após a comunicação do gestor ou fiscal do contrato.

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

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

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

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

12.14. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente, correrá o prazo de dez dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

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

12.16. Para fins de liquidação, o setor competente deverá verificar se a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente apresentado expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

- a) o prazo de validade;
- b) a data da emissão;
- c) os dados do contrato e do órgão contratante;
- d) o período respectivo de execução do contrato;
- e) o valor a pagar; e
- f) eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

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

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

12.19. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para:

- a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;
- b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, que implique proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas.

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

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

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

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

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

12.25. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA de correção monetária.

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

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

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

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

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

Do pagamento da contraprestação (itens 5, 10 e 15)

12.30. As contraprestações inicialmente contratadas são fixas e irredutíveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 10 de dezembro de 2025.

12.30.1 Para o valor da contraprestação paga pela Contratada do lote I - CCA (item 5), o valor da contraprestação será ajustado a contar de 29 de janeiro de 2025, uma vez que se trata de pesquisa de preços própria para concessões em Florianópolis - SC.

12.31. O valor mensal a ser pago pela Contratada à Contratante é composto por:

- a) valor da contraprestação;
- b) somado a gastos relativos ao consumo de água, esgoto e energia elétrica;
- c) somado a gastos relativos a condomínio, se houver;
- e) subtraído de outros eventuais descontos que possam ser concedidos.

12.31.1. O valor do condomínio poderá contemplar rateio dos gastos de água e luz.

12.32. Qualquer desconto que venha a ser concedido ao Contratado será aplicado sobre a contraprestação com data de vencimento subsequente à data de comprovação do direito ao referido desconto.

12.33. Mensalmente, será emitido boleto pela Contratante e enviado, por correio eletrônico ao Contratado até o último dia do mês anterior ao do vencimento.

12.34. O Contratado é responsável por verificar com frequência seu correio eletrônico, mantê-lo atualizado junto ao Contratante, e informar em caso de não recebimento do mesmo em tempo hábil para a emissão de novo boleto antes do vencimento do mesmo.

12.35. Não serão abatidos juros e multas por pagamento fora da data de vencimento com a alegação de não recebimento do mesmo, quando comprovado a tentativa de seu envio pelo Contratante no prazo estipulado no item 12.33.

12.36. O valor a ser pago em instituição bancária até o quinto dia do mês subsequente ao de referência, obrigatoriamente, mediante boleto emitido pelo Contratante.

12.37. O atraso no pagamento da concessão ou demais encargos implicará na aplicação de multa de 2% sobre o valor atualizado da fatura, além de juros de 0,1% ao dia, limitado ao total de 20%, independentemente da possibilidade de rescisão contratual.

Do Reajuste

12.38. Anualmente, será realizado reajuste do valor da contraprestação e das refeições, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano contado da data da realização da pesquisa de preços.

12.39. A partir do segundo reajuste, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir do último reajuste.

12.40. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento.

12.41 Os valores da contraprestação e das refeições serão reajustados de acordo com a variação positiva acumulada do IPC-A ou qualquer outro índice oficial, se houver determinação por parte do Governo Federal ou dos órgãos de controle, passando a dar-se incidência do reajuste em períodos menores assim que o admitirem os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

12.42. Demais detalhamentos acerca do reajuste constam no termo de cessão de uso.

Cessão de Crédito

12.43. As cessões de crédito não fiduciárias dependerão de prévia aprovação do contratante.

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

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

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

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

13. Adequação Orçamentária

13.1 As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Gestão/Unidade: 153163

Fonte de Recursos: 1000000000 e 1050000394

Ação: 12.364.5113.4002.0042 e 12.364.5113.20RK.0042

Elemento de Despesa: 339039

PTRES: 230342, 230333 e 230330

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

14. Critérios de Sustentabilidade Ambiental

14.1. O Contratado deve contribuir para a consecução dos objetivos traçados no Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) da UFSC, elaborado a partir das diretrizes fixadas na Portaria SEGES/MGI nº 5.376, de 14 de setembro de 2023.

14.2. O Contratado deverá atender de maneira integral às orientações da Administração da UFSC quanto à gestão e gerenciamento dos resíduos.

14.3. O Contratado deverá assumir integralmente a responsabilidade pela separação, acondicionamento, armazenamento, transporte e destinação ambientalmente adequada de todos os resíduos gerados pelo serviço, respeitando as diretrizes do Contratante e a legislação vigente em âmbito municipal, estadual e nacional.

14.4. Com relação aos resíduos comuns (rejeito, reciclável e orgânico) gerados no estabelecimento deverão ser seguidas as seguintes orientações:

14.4.1. O condicionamento interno deverá ser realizado conforme o Sistema de Gestão de Resíduos vigente na UFSC, implementado pela Coordenadoria de Gestão Ambiental, com separação das frações de recicláveis, rejeitos, papéis e orgânicos (se houver esse tipo de sistema implementado).

14.4.2. Para o acondicionamento interno - cozinha e parte sem acesso ao público dos estabelecimentos - O Contratado deverá disponibilizar lixeiras e sacos de lixo em conformidade com as diretrizes da Gestão de Resíduos Sólidos da UFSC, em quantidade suficiente para acondicionar os resíduos comuns.

14.4.3. Para os rejeitos deverão ser utilizadas lixeiras cinza, e para as recicláveis, lixeiras verdes, preferencialmente de 80 litros. Ambas lixeiras deverão ter tampa com acionamento por pedal ou automático.

14.4.4. As sacolas utilizadas deverão ser apropriadas e resistentes, nas cores azul para recicláveis e preta para rejeitos.

14.4.5. As lixeiras deverão ser de qualidade e dispostas em número suficiente para abranger os resíduos gerados pelo estabelecimento.

14.4.6. As lixeiras deverão ser identificadas com cartazes de reciclável e rejeito, seguindo preferencialmente os modelos dos cartazes implementados pelo Sistema de Gestão de Resíduos da UFSC.

14.4.7. Para os papéis deverão ser implementadas papelarias, que também deverão ser identificadas adequadamente.

14.5. Os resíduos deverão ser recolhidos pelo Contratado diariamente e encaminhados ao armazenamento temporário e final em local indicado pelo Contratante – um específico para recicláveis, outro para rejeitos e outro para papéis..

14.6. A equipe de limpeza da Concessionária deverá ser orientada a não misturar os resíduos durante a coleta.

14.7. O Contratado deve elaborar e manter um programa interno de treinamento destinado aos seus empregados, com o objetivo de promover a redução do consumo de energia elétrica, o uso consciente da água e a diminuição da produção de resíduos sólidos. Esse programa deverá estar em conformidade com as normas ambientais vigentes e contemplar orientações específicas para cada área de atuação.

14.8. O Contratado deverá adotar as práticas de sustentabilidade estabelecidas pelo Contratante.

14.9. O Contratado deverá repassar aos seus funcionários as informações recebidas pelo Contratante a respeito dos programas de uso racional dos recursos, programas de sustentabilidade e campanhas educativas.

14.10. O Contratado deverá permitir a colocação de cartazes de campanhas educativas relacionadas a sustentabilidade do Contratante dentro do estabelecimento, bem como a realização de campanhas educativas.

14.11. O Contratado deverá fazer uso racional de papel, água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e evitar, sempre que possível, o desperdício de insumos e a geração de resíduos.

14.11.1. O estímulo da redução do consumo desses recursos deverá ser realizado por meio de materiais educativos, como lembretes, adesivos e cartazes próximos as torneiras, interruptores de luz, ar-condicionado e lixeiras.

14.11.2. O Contratante poderá disponibilizar o modelo dos cartazes em PDF caso o Contratado queira utilizá-los.

14.11.3. Deverão ser adotadas medidas para evitar o desperdício de água tratada.

14.12. O Contratado deverá ser realizada regularmente a manutenção dos equipamentos eletroeletrônicos, visando eficiência energética.

14.13. Sempre que possível deverão ser utilizados nas torneiras reguladores de vazão ou arejadores.

14.14. Deverá ser dada preferência aos meios digitais à impressão de papel.

14.15. O Contratado deve dar a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

14.16. O Contratado deverá comunicar ao Contratante quando houver ocorrências em desacordo com a sustentabilidade ambiental próximas ao estabelecimento tais como vazamento de água, luzes de postes e refletores ligadas durante o dia, descarte inadequado de lixo, separação inadequada de resíduos, degradação de áreas verdes.

14.16.1. Caso as ocorrências estiverem dentro do estabelecimento O Contratado deve saná-las imediatamente.

14.16.2. Caso as ocorrências estejam fora do espaço concedido ao Contratado, o Contratante é a responsável pela resolução do problema.

14.17. É de responsabilidade do Contratado a manutenção periódica dos condicionadores de ar da área da concessão.

14.18. As empresas contratadas para limpeza e remoção dos resíduos devem ter licenciamento e poderá ser solicitada certificado de destinação final desses resíduos.

14.19. O Contratado deverá aderir ao Programa de Sustentabilidade das Lanchonetes “UFSC Sem Plástico”:

14.19.1. Deverá adotar a utilização de recipientes reutilizáveis para servir os clientes OU recipientes descartáveis compostáveis, como aqueles feitos de amido de milho (de acordo com a NBR 15448-1) ou feito de matéria-prima renovável, como papel.

14.19.2. Caso ainda assim haja necessidade de recipientes plásticos descartáveis, deverão ser utilizados como última alternativa e deverá ser dada prioridade a plásticos biodegradáveis.

14.19.3. Deverá abolir a disponibilização de canudos plásticos para o público em geral. Poderão ser oferecidas outras versões mais sustentáveis feitas de materiais de fonte renovável ou compostável, como o de papel.

14.19.4. Os canudos deverão ficar em local escondido. Quando solicitados, o Contratado deverá questionar o cliente se necessita mesmo do canudo e, somente se a resposta afirmativa, esse deverá ser oferecido.

14.19.5. Deverá incentivar, por meio de campanhas de fácil visualização, a utilização de recipientes reutilizáveis levados pelos próprios usuários.

14.19.6. Deverá disponibilizar aos seus funcionários recipientes reutilizáveis, de uso pessoal, para ingestão de líquidos, bem como o espaço para acondicioná-los. Esses recipientes devem ser identificados com o nome dos funcionários e disponibilizados gratuitamente. Além disso, a Concessionária deve orientar que seus funcionários não utilizem recipientes plásticos descartáveis.

14.20. O Contratado deverá:

14.20.1. Dar preferência a materiais, matérias primas e equipamentos que sejam constituídos no todo ou em parte por materiais reciclados, oriundos de fontes renováveis, atóxicos, biodegradáveis, compostáveis e com menor impacto ambiental conforme NBR 15448-1 e NBR 15448-2.

14.20.2. Utilizar, preferencialmente, equipamentos consumidores de energia que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista energético, das categorias mais altas de acordo com o Programa Brasileiro de Etiquetagem.

14.20.3. Priorizar a utilização de materiais que promovam a redução do consumo de água.

14.20.4. Usar produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária ANVISA;

14.20.4.1. Produtos de limpeza devem ser, preferencialmente, concentrados, uma vez que as embalagens são menores. A proporção de diluição deve ser sempre verificada na utilização dos mesmos.

14.20.5. Priorizar a compra de materiais, tecnologias e matérias-primas de origem local para execução dos serviços.

14.20.6. Priorizar aparelhos que emitam menos ruído, sempre respeitando a Norma Regulamentadora MT nº 15, de 08 de junho de 1978, que em seu Anexo I fornece os limites de tolerância para ruídos contínuos ou intermitentes e a Resolução Conama nº 20, de 7 de dezembro de 1994.

14.20.6.1. Caso seja constatado um nível de ruído acima de 115 dB no local de serviço, o Contratado deve proporcionar protetores auriculares aos seus funcionários.

14.20.7. Nos materiais fabricados com madeira, utilizar aqueles confeccionados a partir de matéria-prima advinda de locais de reflorestamento ou que possuam o selo FSC ou Cerflor.

14.21. Os equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com os alimentos devem ser compostos de materiais que não lhes transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores, conforme estabelecido em legislação específica, devendo ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes a corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

14.22. O Contratado deve contribuir para a consecução dos objetivos traçados no Plano Diretor de Logística Sustentável (PLS) da UFSC, elaborado a partir das diretrizes fixadas na Portaria SEGES/MGI nº 5.376, de 14 de setembro de 2023.

15. Lista de Apêndices

Apêndice I - Plantas Baixas

Apêndice II - Modelo de Declaração de Visita Técnica

Apêndice III - Termo de Nomeação do Preposto

Apêndice IV - Instrumento de Medição de Resultados

16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).



Documento assinado digitalmente

Juliana Gibran Pogibin

Data: 30/03/2026 09:17:31-0300

CPF: ***.175.208-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

JULIANA GIBRAN POGIBIN

Membro da comissão de contratação



Documento assinado digitalmente

Milton Beck

Data: 30/03/2026 11:14:42-0300

CPF: ***.042.909-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

MILTON BECK

Membro da comissão de contratação

CAROLINA SUELEN DA SILVA

Membro da comissão de contratação



Documento assinado digitalmente

Carolina Suelen da Silva

Data: 31/03/2026 11:30:24-0300

CPF: ***.978.519-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>



Documento assinado digitalmente

Taiza Rodrigues

Data: 30/03/2026 10:06:03-0300

CPF: ***.754.439-**

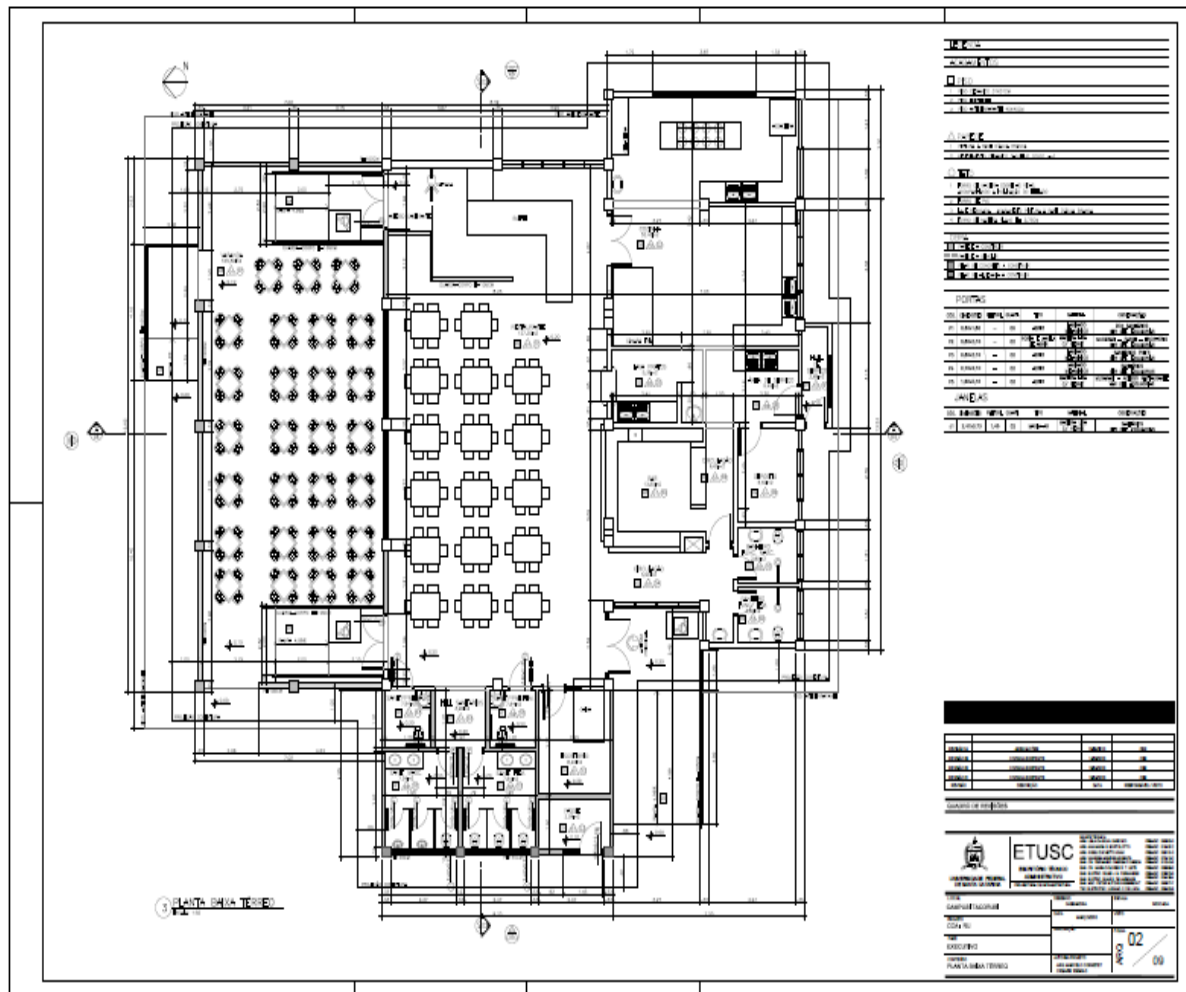
Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

TAIZA RODRIGUES

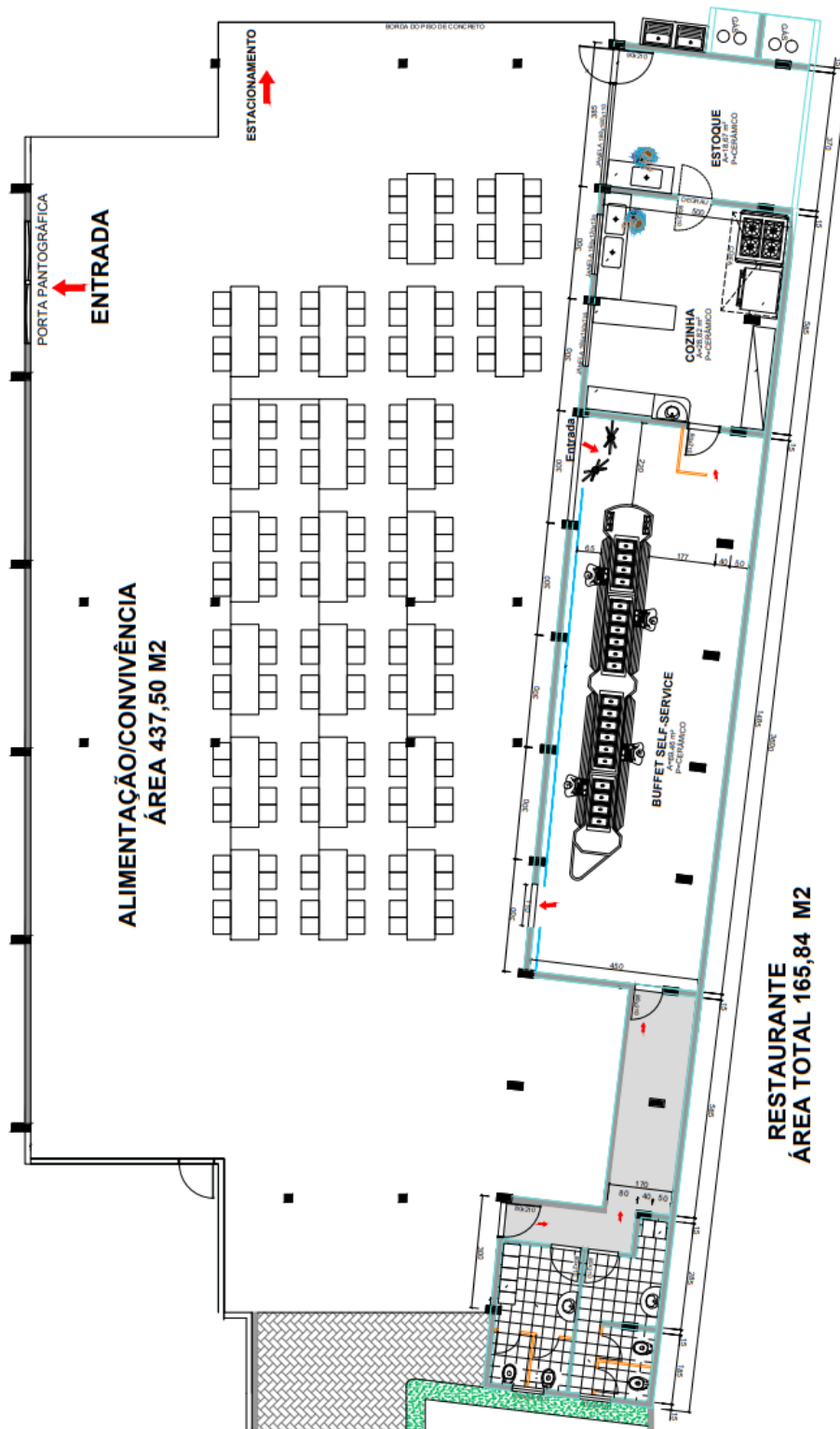
Membro da comissão de contratação

APÊNDICE I – PLANTAS BAIXAS

PLANTA BAIXA - CAA



PLANTA BAIXA - CAMPUS BLUMENAU



APÊNDICE II – MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA

À Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC

Pregão Eletrônico: XXX/20XX

Processo: XXXXX.XXXXXX/20XX-XX

Objeto: (descrever o objeto da licitação)

Eu, XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX (Responsável Técnico ou Representante Legal devidamente qualificado) da empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita sob o CNPJ de nº XXXXXXXXXXXX, DECLARO, para os devidos fins e sob as penas da Lei, que:

- () Foi realizada a visita técnica para conhecimento do local onde serão executados os serviços, tendo tomado conhecimento de todas as características do local, inclusive das possíveis peculiaridades que possam onerar a proposta comercial, bem como a empresa, na execução do contrato.
- () Não foi realizada a visita técnica para conhecimento do local onde serão executados os serviços, tendo assumido a responsabilidade por qualquer fato ou prejuízo que possam ocorrer em virtude do desconhecimento do local.

XXXXXXXXXX, XX de XXXXXXXX de 20XX.

(assinatura)

NOME (RESPONSÁVEL TÉCNICO OU REPRESENTANTE LEGAL)

CPF nº: XXX.XXX.XXX-XX

RG nº: X.XXX.XXX.X

OBSERVAÇÃO: Esta declaração deverá ser emitida preferencialmente em papel que identifique o licitante.

APÊNDICE III - TERMO DE NOMEAÇÃO DO PREPOSTO

Contrato nº: _____

Objeto: _____

Por meio deste instrumento, a empresa _____ (nome da empresa), inscrita no CNPJ sob o n. _____, sediada à _____ (endereço completo da empresa), doravante denominada **OUTORGANTE**, neste ato representada pelo(a) Sr(a) _____ (representante legal da empresa), CPF _____, nomeia e constitui o (a) Sr. _____ (nome do preposto indicado pela empresa), brasileiro(a), (cargo que ocupa na empresa ou profissão), CPF nº _____, como o seu **PREPOSTO**.

PODERES/DEVERES: Representar a empresa OUTORGANTE na condição de PREPOSTO no Contrato ____/20____, firmado com a UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA, obrigando-se a receber, diligenciar, encaminhar e responder as solicitações e orientações de ordens técnicas, legais e administrativas referentes à execução contratual, encaminhadas pela gestão/fiscalização do contrato; participar de reuniões e assinar as respectivas atas, obrigando a contratada a cumprir os termos dela constante; receber notificações da gestão/fiscalização do contrato de ocorrências relacionadas à execução dos serviços, respondendo ou tomando providências dentro do prazo estipulado; bem como representar a OUTORGANTE em todos os demais atos necessários ao fiel cumprimento do contrato.

Contatos funcionais do preposto:

E-mail: _____

Telefone: _____

Contato em aplicativos de mensagens (se houver): _____

Cidade, ____ de _____ de 20 ____.

Nome:
CPF:
(Representante Legal da Contratada)

IN 05/2017: Art. 44. O preposto da empresa deve ser formalmente designado pela contratada antes do início da prestação dos serviços, em cujo instrumento deverá constar expressamente os poderes e deveres em relação à execução do objeto.

§ 1º A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

§ 2º As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

§ 3º O órgão ou entidade poderá convocar o preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

§ 4º A depender da natureza dos serviços, poderá ser exigida a manutenção do preposto da empresa no local da execução do objeto, bem como pode ser estabelecido sistema de escala semanal ou mensal.

APÊNDICE IV– INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

Nº 01 – Avaliação Geral dos Serviços	
Item	Descrição
Finalidade	Garantir que a prestação do serviço seja realizada com a máxima qualidade e dentro dos parâmetros estabelecidos no TR.
Meta a cumprir	Disponibilizar e manter durante todo o período do contrato condições adequadas para a prestação do serviço, bem como atingir elevados níveis de satisfação dos usuários, bem como boa relação de comunicação com a Contratada, de maneira que sejam atendidas as demandas e reclamações da Contratante.
Instrumento de medição	Relatório contendo a avaliação dos Critérios apresentados.
Forma de acompanhamento	Visitas às instalações do Restaurante Universitário pelo fiscal técnico do Contrato e avaliação crítica dos relatórios de pesquisa de satisfação, e acompanhamento e controle das respostas enviadas por e-mail.
Periodicidade	Mensal.
Mecanismo de Cálculo	<p>X = Ocorrências relativas a prestação dos serviços.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ocorrência Leve (1 ponto): Falhas administrativas ou de baixo impacto • Ocorrência Média (2 pontos): Falhas operacionais que afetam a qualidade do serviço • Ocorrência Grave (5 pontos): Falhas que representam descumprimento contratual sério • Ocorrência Gravíssima (10 pontos): Falhas que colocam em risco a saúde ou a segurança
Início da Vigência	A partir do início da execução dos serviços.
Faixas de ajuste no pagamento	<p>X entre 00 e 01 pontos - 0% de desconto na NF</p> <p>X entre 02 a 04 pontos - 2% de desconto na NF</p> <p>X entre 05 a 09 pontos - 5% de desconto na NF</p> <p>X = 10 pontos ou mais - 10% de desconto na NF</p>

A equipe de fiscalização deverá registrar as ocorrências em formulário próprio, contendo dia, hora e relatando a ocorrência.

Ocorrências passíveis de desconto

Ocorrências leves – 1 ponto

- a) Não manter o ambiente sempre organizado, limpo, pintado, sem risco de contaminação cruzada, sem infiltrações, iluminado, climatizado, com espaço suficiente para a realização das funções. Buscar manter as mesmas condições no entorno do imóvel, evitando que fatores externos (odores, sujeira, mato, escoamento inadequado de esgoto, etc) possam prejudicar as boas condições internas.
- b) Deixar de apresentar empregados categorizados, identificados com crachás e uniformes que demonstrem o vínculo com a Contratada ou empregado do caixa com uniforme de cor distinta dos demais.

Ocorrências médias – 2 pontos

- c) Manter ambiente no qual não caiba, de forma adequada em termos de circulação e distanciamento, o número de lugares suficientes a fim de atender a demanda de

usuários da Contratante sem a formação de filas que excedam em 20 minutos o tempo máximo de espera.

- d) Permitir que o funcionário do caixa prepare ou sirva alimentos, transite pelas dependências da cozinha ou manipular objetos e utensílios que entrarão em contato com alimentos.
- e) Não obedecer os dias e horários mínimos de funcionamento previstos no termo de referência.
- f) Deixar de apresentar a programação semanal do cardápio, com no mínimo uma semana de antecedência, para supervisão dos padrões de qualidade e quantidade das refeições e divulgação para comunidade acadêmica, bem como oferecer alimentação em desacordo com o cardápio, seja em característica, qualidade ou quantidade.
- g) Deixar de disponibilizar pesquisa de satisfação aos usuários, ou obter índice abaixo de 70% na pesquisa.
- h) Não disponibilizar álcool gel 70% (álcool etílico hidratado em gel 70º INPM)) próximo ao buffet para limpeza das mãos, conforme previsto no TR.

Ocorrências graves – 5 pontos

- i) Não disponibilizar um funcionário para controlar o acesso dos comensais por meio de cartão magnético de identificação emitido pela Contratante (ou, excepcionalmente, com passes de papel, declaração da Contratante ou outro documento de identificação válido), garantindo assim que só a comunidade acadêmica da Contratante possa acessar o restaurante com a utilização dos cartões magnéticos ou dos passes. Garantir a alimentação elétrica e eletrônica do(s) equipamento(s) que fará(ão) a leitura dos cartões.
- j) Não efetuar os pagamentos da contraprestação da concessão onerosa de espaço físico nas datas e condições definidas ou não emitir a nota fiscal na data determinada, em conformidade com a quantidade de refeições fornecidas aprovadas pela equipe de fiscalização.
- k) Não manter atualizado e vigente alvará sanitário, curso de manipulador de alimentos dos funcionários, nutricionista devidamente registrada em conselho de classe e demais documentos habilitatórios da empresa.

Ocorrências gravíssimas – 10 pontos

- l) Não manter o ambiente livre de vetores (ratos, baratas e insetos).
- m) Manter alimentos vencidos, degradados, sem prazo de validade, impróprio para consumo, em desacordo com as condições de armazenamento, sobretudo no que diz respeito a temperatura de conservação.
- n) Reaproveitar alimentos já expostos ao consumo.
- o) Ocorrência de contaminação/infecção alimentar por parte dos usuários sabidamente através da refeição fornecida pelo Contratante.

O rol de ocorrências não é exaustivo, podendo a equipe de fiscalização apontar outras ocorrências de não cumprimento das obrigações constantes no termo de referência e termo de contrato, apontando o respectivo item em desacordo e faixa de gravidade da ocorrência.

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

Estudo Técnico Preliminar 446/2025**1. Informações Básicas**

Número do processo: 23080.051520/2024-1

2. Descrição da necessidade

2.1. Pregão do **TIPO REGISTRO DE PREÇOS** para atender à necessidade de fornecimento de refeições, para a comunidade universitária dos Campi Joinville e Florianópolis (CCA) da Universidade Federal de Santa Catarina, haja vista que o serviço de alimentação integra uma das áreas do conjunto de ações de assistência estudantil previstas no Programa Nacional de Assistência Estudantil – PNAES – a ser implementado de forma articulada com as atividades de ensino, pesquisa e extensão.

2.2. O Campus Joinville não possui Restaurante Universitário próprio. A contratação desse serviço garantirá aos alunos que ali estudam e/ou desenvolvem atividades o fornecimento de refeições de qualidade, bem como, atenderá a necessidade da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) de assegurar condições de permanência aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina.

2.3 Já o Campus Florianópolis, Centro de Ciências Agrárias, se encontra deslocado cerca de 5km do restante do campus da cidade. Assim, para os alunos dos 4 cursos de graduação e 4 de pós graduação que frequentam o centro, se torna custoso o deslocamento até o RU do campus Florianópolis para a alimentação. Desta forma, se faz necessário a concessão de um estabelecimento dentro do CCA que forneça a alimentação adequada aos discentes.

2.5 O Campus Blumenau também não possui Restaurante Universitário próprio. A contratação desse serviço garantirá aos alunos que ali estudam e /ou desenvolvem atividades o fornecimento de refeições de qualidade, bem como, atenderá a necessidade da Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) de assegurar condições de permanência aos estudantes da Universidade Federal de Santa Catarina.

2.4. O Restaurante Universitário tem por finalidade servir refeições nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras, com custo acessível, promovendo assim condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades acadêmicas, além de disseminar bons hábitos alimentares, colaborando para a correção de possíveis distúrbios alimentares.

2.5. Desta forma, a oferta de uma alimentação de qualidade pode, entre outros resultados possíveis, melhorar o rendimento acadêmico dos estudantes, bem como colaborar com a redução dos índices de evasão escolar, visto que muitos destes alunos são de baixa renda familiar e/ou estão longe do ambiente familiar, necessitando de suporte para sua permanência na Universidade.

2.6. Reforçando a importância das ações de assistência estudantil, o Restaurante Universitário, além de seus aspectos nutricionais e de promoção de qualidade de vida, pode ser também uma via de democratização do espaço universitário, desempenhando um papel privilegiado como local de integração e participação coletiva.

2.7. Convém ressaltar que o fornecimento de refeições pleiteado deverá abranger, obrigatoriamente, a concessão onerosa de espaço físico dentro dos Campi, evitando que o usuário tenha que se deslocar até sua residência ou outro local para realizar suas refeições, facilitando e incentivando o uso do serviço contratado.

2.8. Atualmente, encontra-se vigente os contratos nº 48/2022 (restaurante CCA), nº 08/2022 (restaurante Joinville) e nº 02/2025 (restaurante Blumenau). Contudo, os contratos atuais do CCA e Joinville não preveem o fornecimento de café da manhã e de marmitas, fazendo-se necessária a realização de nova licitação com previsão de tais objetos, uma vez que a Pró-Reitoria de Assuntos Estudantis (PRAE) está reestruturando os serviços prestados nos Restaurantes Universitários, incluindo a oferta de café da manhã para estudantes isentos, bem como o fornecimento de marmitas para alunos PCD. Desta forma, o objeto atualmente contratado não atenderá às necessidades da UFSC relacionadas às adequações das novas exigências da PRAE. Já o contratado de Blumenau se encontra inadimplente por diversos meses, sendo necessário o planejamento de uma nova licitação no local.

2.9. Os recursos oriundos das concessões de área física são destinados à conta única da instituição para subsidiar as atividades de assistência estudantil coordenadas pela Direção do Restaurante Universitário – RU/PRAE/UFSC.

3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Campus Joinville	Diego Santos Greff
Centro de Ciências Agrárias	Marlene Grade
Campus Blumenau	Adriano Péres

4. Descrição dos Requisitos da Contratação

4.1 A contratada deverá:

4.1.1. Seguir as diretrizes do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação da ANVISA (RESOLUÇÃO RDC Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004).

4.1.2. Manter efetivo controle em todos os procedimentos, conforme Resolução RDC n.º 216 de 15/9/2004 (Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação) e Portaria n.º 1.428, de 26/11/1993 (Manual de Boas Práticas para Serviços de Alimentação), ambas do Ministério da Saúde.

4.1.3. Atender as normas e legislações sanitárias municipais, de acessibilidade e do corpo de bombeiros, no que tange às instalações onde serão servidas as refeições, através da apresentação de Alvará de Vigilância Sanitária, Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio e Alvará de Funcionamento da Prefeitura.

4.2. A contratada deverá utilizar produtos oriundos de agricultura familiar e culturas orgânicas ao menos duas vezes por semana, sendo que, do valor total investido na aquisição de gêneros alimentícios, deve direcionar mensalmente, pelo menos, 30% deste valor à compra de alimentos provenientes da agricultura familiar (conforme especificações do Decreto nº 8473/2015, Decreto nº 10.880/2021 e Lei nº 14.284/2021).

4.3. Os cardápios deverão ser elaborados por nutricionista habilitado, conforme padrões nutricionais estabelecidos pela instituição, contendo variedade de preparações com opção vegetariana e veganas, restrições a alimentos ultraprocessados, excesso de sal, gordura e açúcar, conforme diretrizes da alimentação saudável constantes no Guia Alimentar para a População Brasileira - MS.

4.3.1. Os cardápios deverão seguir as especificações constantes no Termo de Referência.

5. Levantamento de Mercado

5.1 A contratação do fornecimento de refeições para estudantes tem as seguintes possibilidades de formato de contratação:

5.1.1 Uma primeira alternativa seria a Administração realizar a concessão de uso de espaço público com encargos, concedendo a uma empresa privada o direito de explorar comercialmente um restaurante nas dependências da universidade, com a obrigação adicional de fornecer almoço mediante cartão de identificação do RU de débito e o café da manhã para os estudantes em situação de vulnerabilidade. A concessionária arcaria com um valor de contraprestação, e a UFSC, por outro lado, ressarciria a Concessionária o valor das refeições fornecidas com passe do RU. Essa alternativa permite aproveitar a infraestrutura física existente ou a ser instalada pelo concessionário, promovendo a economicidade e a sustentabilidade do serviço, além de facilitar a fiscalização por estar integrada ao ambiente institucional.

5.1.2 Outra possibilidade seria a contratação direta de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas, por meio de processo licitatório específico. Nessa modalidade, a empresa contratada ficaria responsável por produzir e entregar as refeições diariamente, conforme cardápio definido em conjunto com a universidade. Embora permita maior controle sobre os padrões nutricionais e de qualidade, essa alternativa pode demandar logística mais complexa, especialmente se não houver estrutura interna disponível para preparo ou distribuição das refeições.

5.1.3 Também se considera a autogestão, por meio da compra direta de gêneros alimentícios e preparo das refeições pela própria universidade, utilizando sua estrutura de restaurante universitário e equipe técnica. Essa opção oferece grande controle sobre a qualidade da alimentação e potencial de redução de custos diretos, mas exige disponibilidade de infraestrutura adequada, recursos humanos capacitados e planejamento logístico consistente, o que não é possível no momento, por escassez de recursos humanos no Restaurante Universitário em funcionamento na Universidade.

5.1.4 Por fim, considera-se a concessão de auxílio financeiro direto ao estudante, como um cartão-alimentação ou repasse mensal, destinado à aquisição de refeições em estabelecimentos credenciados ou de livre escolha. Embora essa alternativa ofereça simplicidade administrativa e maior autonomia ao estudante, apresenta desafios quanto ao controle de uso dos recursos para a finalidade pretendida e não garante, por si só, a adesão a padrões nutricionais adequados nem a efetiva regularidade da alimentação.

5.2 A alternativa escolhida será a de realizar em conjunto com a concessão de uso já existente de um restaurante nas dependências da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC). Esta opção se justifica por diversos fatores que contribuem para a economicidade, eficiência e viabilidade operacional da execução contratual.

5.3 Em primeiro lugar, a estrutura física e operacional já instalada no restaurante possibilita o fornecimento imediato das refeições, sem necessidade de investimentos adicionais em equipamentos, pessoal ou adequações de espaço. Trata-se de uma solução que aproveita a infraestrutura existente, reduzindo custos e prazos para início da prestação do serviço.

5.4 Em segundo lugar, a integração com a concessão vigente permite uma gestão mais eficiente e racional dos contratos, facilitando a fiscalização e o controle da execução contratual por parte da administração. A unificação dos serviços em um único ambiente físico também favorece a logística de distribuição e a acessibilidade dos estudantes ao benefício, uma vez que o restaurante já está localizado em área de grande circulação no campus.

5.5 Adicionalmente, a contratação em sinergia com o restaurante promove a sustentabilidade da concessão, ampliando o público atendido e garantindo maior previsibilidade de demanda ao concessionário, o que pode refletir em melhores condições comerciais para a Administração.

5.6 Portanto, a opção por realizar a contratação vinculada ao restaurante já instalado no campus representa a alternativa mais vantajosa para a Administração Pública, observando os princípios da economicidade, eficiência, continuidade do serviço e interesse público.

6. Descrição da solução como um todo

6.1. Fornecimento de refeições por meio da disponibilização de café da manhã, almoço e jantar de segunda-feira a sexta-feira, com fornecimento de todos os utensílios necessários ao preparo e oferta das refeições, além de kit refeições para o público PCD.

6.2. O detalhamento completo das especificações do serviço constará no Termo de Referência a ser elaborado.

6.2. Funcionamento:

6.2.1. A Contratada fornecerá as refeições da seguinte forma:

6.2.1.1: CCA: café da manhã das 07h00 às 08h30, almoço das 11h às 13h30min e jantar das 17h às 19h, de segunda à sexta, salvo outras orientações a respeito do funcionamento do restaurante, repassadas pela Contratante.

6.2.1.2: Joinville: café da manhã das 07h00 às 08h30, almoço das 11h às 13h30min e jantar das 17h às 19h, diariamente, inclusive sábados, domingos e feriados, salvo outras orientações a respeito do funcionamento do restaurante, repassadas pela Contratante.

6.2.1.3: Blumenau: café da manhã das 07h00 às 08h30, almoço das 11h às 13h30min e jantar das 17h às 19h, de segunda à sexta, finais de semana, feriados e pontos facultativos, salvo outras orientações a respeito do funcionamento do restaurante, repassadas pela Contratante.

6.2.2. Os dias e os horários de funcionamento, incluindo o período de recesso previsto no calendário acadêmico, podem ser alterados por interesse da Contratante, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

6.2.3. É de responsabilidade da Contratada a manutenção dos condicionadores de ar, limpeza da caixa de gordura e da caixa d'água referente à área de concessão.

6.3 Público

6.3.1 A abertura do restaurante concedido no interior da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC) para além de usuários do RU justifica-se pela necessidade de ampliar a oferta de alimentação para a comunidade universitária que não possuem passe no Restaurante Universitário (RU). Entre esses usuários estão visitantes que irão realizar suas refeições no campus de forma eventual, além de convidados institucionais e participantes de eventos acadêmicos.

6.3.2 Embora o serviço possa ser utilizado por diferentes públicos, observa-se que a maior parte da demanda provém da própria comunidade universitária que não está contemplada pelo sistema de acesso ao RU. Assim, o restaurante atua de forma complementar à política de alimentação existente, sem interferir no atendimento prioritário destinado aos estudantes.

6.3.3 Deverá haver autorização para acesso ao restaurante, afim de não comprometer a segurança institucional e não sobrecarregar a oferta de refeições, o que prejudicaria o público-alvo.

6.3.4 Ressalta-se ainda que a existência desse restaurante não compromete a segurança institucional nem provoca aumento significativo no fluxo de pessoas estranhas ao campus, uma vez que o público predominante permanece vinculado às atividades acadêmicas, administrativas e institucionais desenvolvidas na universidade.

6.3.5 Dessa forma, a concessão contribui para melhorar a infraestrutura de serviços da universidade, ampliando as opções de alimentação e apoiando o adequado funcionamento das atividades de ensino, pesquisa e extensão.

6.4. Espaço físico:

6.4.1. Localização:

- Centro de Ciências Agrárias (CCA), Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC - Rod. Admar Gonzaga, 1346, Itacorubi, Florianópolis - SC, 88034-000
- Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC - Campus Joinville - Estr. Dona Francisca, 8300 - Bloco U - Zona Industrial Norte, Joinville - SC, 89219-600
- Universidade Federal de Santa Catarina - UFSC - Campus Blumenau - Rua Marechal Rondon, 880, Bairro Salto do Norte, Blumenau - SC, 89065-200

6.4.2 A área da presente concessão destina-se exclusivamente para o fim específico a que foi proposta, sendo expressamente vedado o seu uso por terceiros, a qualquer título ou forma, ou pela Contratada, para outras finalidades.

6.4.3. Serão acrescidos mensalmente os valores dos serviços pertinentes às concessionárias e permissionárias de serviço público: energia elétrica, fornecimento de água e coleta de lixo, e condomínio, quando couber, usufruídos pela Contratada.

6.4.4. A planta baixa da área a ser concedida integrará os apêndices do Termo de Referência.

6.5. Especificação dos kits refeições:

6.5.1. A retirada da marmita deverá ser agendada previamente, obedecendo aos seguintes horários:

- a) Para retirada do kit café da manhã, até às 17h00 do dia anterior.
- b) Para retirada do kit almoço/jantar, até às 10h do mesmo dia.

6.5.2. Apenas os estudantes, servidores e docentes cadastrados no sistema da UFSC como portadores de deficiência poderão fazer o agendamento para retirada dos kits.

6.5.3. A entrega dos kits acontecerá durante o horário das refeições.

6.5.4. O cardápio dos kits será o mesmo disponibilizado nos bufês do refeitório para os demais usuários do RU.

6.6. Agricultura familiar

6.6.1 A exigência de utilização de gêneros alimentícios oriundos da agricultura familiar visa promover o desenvolvimento sustentável, estimular a economia local e garantir uma alimentação mais saudável e diversificada. Tal diretriz está em consonância com os princípios da sustentabilidade, da promoção do desenvolvimento nacional e local, e da valorização da produção agrícola de base familiar, conforme previstos na Lei nº 14.133/2021, especialmente em seu artigo 11, inciso IV.

6.6.2 Além disso, a medida encontra respaldo na Lei nº 11.326/2006, que define e reconhece a importância da agricultura familiar para a segurança alimentar e nutricional do país. O incentivo à aquisição desses produtos contribui diretamente para:

- Redução dos impactos ambientais, devido à menor distância no transporte dos alimentos e à menor utilização de insumos químicos;
- Estímulo à economia regional e à permanência das famílias no campo;
- Valorização da produção orgânica ou agroecológica;
- Atendimento às diretrizes do Guia Alimentar para a População Brasileira (MS), que recomenda o uso de alimentos in natura e minimamente processados;
- Fortalecimento de redes locais de produção e abastecimento.

6.6.3 No contexto universitário, a adoção dessa medida está alinhada ao compromisso institucional com a responsabilidade social e ambiental, ao mesmo tempo em que favorece a oferta de refeições mais frescas, seguras e nutritivas à comunidade acadêmica.

6.6.4 Assim, justifica-se a exigência de que, no mínimo, 30% do valor destinado a compra dos gêneros alimentícios adquiridos pela contratada seja proveniente da agricultura familiar, podendo ser solicitado comprovação por meio da Declaração de Aptidão ao PRONAF (DAP) ou documento equivalente.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1 A quantidade estimada de refeições utilizada como base neste Termo de Referência foi obtida pela Contratante considerando o número de comensais regularmente vinculados por semestre no Campus Joinville e no CCA, a quantidade de refeições fornecidas entre 2023 e 2024, bem como a previsão de ingresso de novos alunos, podendo ocorrer variações para mais ou para menos no número de refeições diárias.

7.2 Para os dados do ano de 2025, foi considerado a média mensal dos meses de janeiro a agosto.

refeições servidas								
	2023	2024	média 2024	2024 - isentos	% isentos	média 2025	média isentos	% isentos 2025
CCA	212.309	201.962	16.830	38.421	19%	19.245	3506	18%
JOI	154.599	148.576	12.381	17.636	12%	11.868	sem dados	sem dados
BNU	99.595	78.030	6.502	21.709	29%	3.162	833	26%

7.3 Com relação ao CCA, nota-se um aumento de 15% nas refeições fornecidas no ano de 2025, com relação ao ano de 2024. Desta forma, será usado como base de cálculo a média de refeições do ano de 2025 por mês de 19.245, ou seja, o estimativo de 230.940 refeições anuais.

7.4 Para o campus Joinville, não se nota diferença significativa de refeições servidas nos anos de 2023, 2024 e 2025.

7.4.1 A média de 2025 foi desconsiderada para o campus Blumenau, pois houve um evento relevante que diminuiu a capacidade de refeições fornecidas pelo contratante (mudança de campus).

7.5 Desta forma, considerando o aumento de volume de refeições no CCA, tendo em vista que o contrato poderá perdurar por até 10 anos, será acrescido 25% do quantitativo médio anual arredondado, previsto o total anual de 260.000 refeições (almoço e jantar) para o Centro de Ciências Agrárias, 190.000 refeições (almoço e jantar) para o Campus Joinville e 115.000 refeições para o campus Blumenau.

7.6 Com relação ao café da manhã, que será exclusivo para os alunos isentos, Para o CCA e Joinville levou-se em consideração a porcentagem de alunos isentos que se utilizam do benefício segundo os dados históricos: 19% para o CCA, 12% para o Campus Joinville, chegando ao resultado estimado de refeições de café da manhã para 12 meses de contrato, conforme demonstrado na tabela abaixo. Já para Blumenau, que já oferece o benefício desde o início de 2025, o quantitativo foi calculado de acordo com a média de refeições servidas por mês no corrente ano, de março a novembro.

refeições servidas para isentos			
	refeições	% isentos	quant. Café da manhã
CCA	260.000	19,00	49.400
JOI	190.000	12,00	22.800
BNU	x	x	18.000

7.7 Com relação ao fornecimento de kit refeições, que será exclusivo para os alunos cadastrados no sistema da UFSC como portadores de deficiência, levou-se em consideração a reserva de 2% do total de alunos, em condição análoga à reserva de vagas de estacionamento com fulcro na Lei nº 13.146/2015.

7.8 Nestes termos, considerando que o total de refeições servidas, a estimativa utilizará, como quantitativo, 2% para alunos PCD para cada ano de vigência do contrato.

7.9 A Contratada deverá considerar que nos meses de férias escolares há uma diminuição considerável no número de refeições servidas, sendo afetados, em geral, os meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro, estimativa essa que já está sendo prevista em contrato.

7.10 Considerando as informações descritas acima, a estimativa das quantidades a serem contratadas encontram-se na tabela abaixo.

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
	1	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	unidade	49.400
		Fornecimento de kit refeição			

I - CCA	2	(marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	unidade	1.000
	3	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição. (almoço e jantar) .	5320	unidade	260.000
	4	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	5320	unidade	5.200
	5	Concessão de área física de 409,18 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Centro de Ciências Agrárias – PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.	19356	Serv/mês	12
II - Joinville	6	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	unidade	22.800
	7	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	unidade	460
	8	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição. (almoço e jantar) .	5320	unidade	190.000
	9	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	5320	unidade	3.800
	10	Concessão de área física 513,56 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Joinville– PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.	19356	Serv/mês	12
II - Blumenau	11	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	unidade	18.000
	12	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	unidade	380
	13	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição. (almoço e jantar) .	5320	unidade	115.000
		Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição			

	14	(almoço e jantar).	5320	unidade	2.300
	15	Concessão de área física 181,21 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Blumenau– PARA ESTE ITEM NÃO PODERÃO SER OFERTADOS LANCES.	19356	Serv/mês	12

7.11 Os números que dão suporte aos dados históricos apresentados neste tópico foram fornecidos pela equipe administrativa do Restuarante Universitário da Pró-Reitoria de Permanência e Assuntos Estudantis/PRAE.

7.12. A estimativa das quantidades a serem contratadas considerou a vigência contratual de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogáveis por até 10 (dez) anos, conforme disposto no art. 106 e 107 da Lei nº 14.133/2021. A determinação da vigência contratual foi feita com base na pesquisa de preços, conforme justificativa constante no item 8 deste Estudo Técnico Preliminar.

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 7.285.975,00

8.1. Valor da concessão onerosa de espaço físico:

8.1.1 O valor para estimativa da contraprestação no CCA foi usado o processo nº 23080.059186/2024-41, processo unificado do valor de concessões no campus Florianópolis, sendo o valor do metro quadrado calculado de R\$87,63. Desta forma, tendo em vista a área de 409,18 m² no local, o valor da contraprestação será de R\$35.856,44, mensais, ou **R\$430.277,28 anuais**.

8.1.2. O valor para estimativa no Campus Joinville foi obtido tendo como base o aluguel a ser pago pela UFSC, conforme processo de locação nº 23080.069813/2016-42, e calculado o valor proporcional da área da concessão aos serviços de Restaurante, R\$48,53 por metro quadrado. Tendo em vista a área do local de 513,56 m², o valor da contraprestação será de **R\$ 24.923,06 mensais, ou R\$299.076,72 anuais**, conforme demonstrado na tabela baixo:

VALOR PAGO DE ALUGUEL PELO CAMPUS JOINVILLE	
Valor do aluguel* (A)	R\$ 692.711,67
Área total** (B)	14.272,16 m²
Valor do m² (C=A/B)	R\$ 48,53
Área do Restaurante (D)	513,56m²
Valor da Concessão Mensal (C*D)	R\$ 24.923,06
Valor da Concessão Anual (C*D)*12	R\$ 299.076,72

8.1.3. O valor para estimativa no Campus Blumenau foi obtido tendo como base o aluguel a ser pago pela UFSC, conforme processo de locação nº 23080.011008/2023-59 , e calculado o valor proporcional da área da concessão aos serviços de Restaurante, R\$13,75 por metro quadrado. Tendo em vista a área do local de 181,21 m², o valor da contraprestação será de **R\$ 2.491,64 mensais, ou R\$29.899,68 anuais**, conforme demonstrado na tabela baixo:

VALOR PAGO DE ALUGUEL PELO CAMPUS BLUMENAU

Valor do aluguel* (A)	R\$ 172.657,89
Área total ocupada** (B)	12.554,01 m ²
Valor do m ² (C=A/B)	R\$ 13,75
Área do Restaurante (D)	181,21m ²
Valor da Concessão Mensal (C*D)	R\$2.491,64
Valor da Concessão Anual (C*D)*12	R\$29.899,68

8.1.2. Os valores por metro quadrado sofrem reajustes anualmente, com base na data da pesquisa de preços no caso de Florianópolis, e com base no aumento do aluguel, nos campi Joinville e Blumenau. Mais detalhamentos acerca do reajuste se encontra no Termo de Referência.

8.2. Valor das refeições:

8.2.1 Para estimativa do valor das refeições, foi utilizado o contrato vigente do Campus Blumenau (C. 02/2025) por ser semelhante ao objeto a ser contratado.

LOTE	ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO C. 02 /2025	ESTIMATIVA TOTAL
I - CCA	1	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição (café da manhã) .	unidade	49.400	R\$ 4,50	R\$ 222.300,00
	2	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo /distribuição (café da manhã) .	unidade	1.000	R\$ 5,00	R\$ 5.000,00
	3	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição. (almoço e jantar) .	unidade	260.000	R\$ 11,00	R\$ 3.300.000,00
	4	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo /distribuição (almoço e jantar) .	unidade	5.200	R\$ 12,00	R\$ 72.000,00
		Fornecimento de refeições tipo buffet livre.				

II - Joinville	6	Preparo /distribuição (café da manhã).	unidade	22.800	R\$ 4,50	R\$ 102.600,00
	7	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo /distribuição (café da manhã).	unidade	460	R\$ 5,00	R\$ 2.300,00
	8	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição. (almoço e jantar)	unidade	190.000	R\$ 11,00	R\$ 2.090.000,00
	9	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo /distribuição (almoço e jantar)	unidade	3.800	R\$ 12,00	R\$ 45.600,00
III - Blumenau	11	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição (café da manhã).	unidade	33.350	R\$ 4,50	R\$ 150.075,00
	12	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo /distribuição (café da manhã).	unidade	700	R\$ 5,00	R\$3.500,00
	13	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo /distribuição. (almoço e jantar)	unidade	115.000	R\$ 11,00	R\$1.265.000,00
	14	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo /distribuição (almoço e jantar)	unidade	2.300	R\$ 12,00	R\$ 27.600,00

8.3 Assim, o valor anual estimado da contratação é de **R\$ 7.285.975,00.**

8.4 Para os valores de referência para fins de licitação, será realizada pesquisa de preços em conformidade com a IN nº 65/2021.

9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9.1. Os itens comporão três lotes, um no Centro de Ciências Agrárias, um no Campus Joinville e o terceiro no Campus Blumenau, possibilitando uma maior gestão, bem como visando garantir o fornecimento de subsídios básicos claros e coerentes para que a Administração consiga realizar uma contratação com padrões de qualidade, de maneira a suprir suas demandas, garantindo vantajosidade à Administração, uma vez que, os itens agrupados guardam compatibilidade geográfica entre si, observando-se, inclusive que à prestação dos serviços se vincula à concessão do espaço no local demarcado. Ainda, agregação por lote visa elidir o risco de incompatibilidade entre os serviços ofertados, cabendo a um único fornecedor oferecer uma solução funcional para cada item do mesmo lote.

9.1.1. Será objeto de lances apenas os itens 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8, 9,11, 12, 13, 14, conforme tabela constante no item 7.10 deste ETP. **Os itens 5, 10 e 15 não serão objeto de lances, mas o licitante deverá considerá-los em sua proposta**, pois se trata de valor a ser pago à UFSC, à título de concessão onerosa pela utilização do espaço físico nas dependências da Contratada, **sob pena de desclassificação**.

10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10.1. Não existem contratações correlatas ou interdependentes.

11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

11.1. A Contratação está alinhada ao Plano Anual de Contratações da Universidade.

12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. O Restaurante Universitário tem por finalidade servir refeições nutricionalmente balanceadas e higienicamente seguras, com custo acessível, promovendo assim condições básicas necessárias para o bom desempenho das atividades acadêmicas, além de disseminar bons hábitos alimentares, colaborando para a correção de possíveis distúrbios alimentares.

12.2. Desta forma, a oferta de uma alimentação de qualidade pode, entre outros resultados possíveis, melhorar o rendimento acadêmico dos estudantes, bem como colaborar com a redução dos índices de evasão escolar, visto que muitos destes alunos são de baixa renda familiar e/ou estão longe do ambiente familiar, necessitando de suporte para sua permanência na Universidade.

13. Providências a serem Adotadas

13.1. Após finalizada a licitação, a UFSC deverá designar, dentre os servidores da instituição, aqueles que serão os fiscais técnicos do contrato, bem como lhes proporcionar o treinamento e orientações para o perfeito acompanhamento e fiscalização das atividades executadas pela Contratada.

14. Possíveis Impactos Ambientais

14.1. De acordo com a Coordenadoria de Gestão Ambiental, a presente contratação pode apresentar os impactos ambientais listados abaixo.

Impactos Ambientais	Ações de prevenção e mitigação
	- Evitar, sempre que possível, o desperdício de insumos e a geração de resíduos.

Geração de resíduos comuns (recicláveis, rejeitos e orgânicos) e esporadicamente perigosos e volumosos.	<ul style="list-style-type: none"> - Realizar a separação dos resíduos (rejeitos, recicláveis e orgânicos) em recipientes de acordo com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC. - Recolher óleo utilizado nas frituras. - Dar a destinação adequada de resíduos perigosos (lâmpada, pilhas, baterias, lata de tinta), eletroeletrônicos e de mobiliário. - Dar a destinação adequada aos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos. - Fornecer lixeira, contentor, entre outros mobiliários urbanos para acondicionamento dos resíduos recicláveis e rejeitos.
Consumo de energia e água.	<ul style="list-style-type: none"> - Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício e mantendo critérios especiais e privilegiados na aquisição, uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo. - Deve utilizar, preferencialmente, equipamentos consumidores de energia que apresentem o melhor desempenho sob o ponto de vista energético
Utilização de materiais não reutilizáveis e de origem não renovável.	<ul style="list-style-type: none"> - Utilizar embalagens de papel kraft ou de materiais compostáveis.

Demais requisitos de sustentabilidade constarão no Termo de Referência.

15. Declaração de Viabilidade


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

15.1. Justificativa da Viabilidade

A contratação no modelo proposto é viável, pois já temos esse modelo implementado em outros campi da UFSC.


16. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).


 Documento assinado digitalmente
Juliana Gibran Pogibin
 Data: 30/03/2026 09:16:56-0300
 CPF: ***.175.208-**
 Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

JULIANA GIBRAN POGIBIN

Membro da comissão de contratação


 Documento assinado digitalmente
Taiza Rodrigues
 Data: 30/03/2026 10:04:37-0300
 CPF: ***.754.439-**
 Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

TAIZA RODRIGUES

Membro da comissão de contratação



Documento assinado digitalmente

Milton Beck

Data: 30/03/2026 11:12:27-0300

CPF: ***.042.909-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

MILTON BECK

Membro da comissão de contratação



Documento assinado digitalmente

Carolina Suelen da Silva

Data: 31/03/2026 11:29:32-0300

CPF: ***.978.519-**

Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

CAROLINA SUELEN DA SILVA

Membro da comissão de contratação



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA CATARINA
Pró-Reitoria de Administração - PROAD
Departamento de Contratos - DPC

Av. Desembargador Vitor Lima, nº 222, 8º andar, Prédio da Reitoria 2
Bairro Trindade – Florianópolis/SC – CEP 88.040-400
CNPJ/MF nº 83.899.526/0001-82
Site: www.dpc.ufsc.br

MINUTA

TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº XXX/XXXX QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIVERSIDADE FEDERAL DE
SANTA CATARINA E A EMPRESA XXXX.

A Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), autarquia educacional criada e integrada ao Ministério da Educação (MEC) pela Lei nº 3.849, de 18/12/1960, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 83.899.526/0001-82, com sede no Campus Universitário, Bairro Trindade, nesta Capital, representada pelo(a) Pró-Reitor(a) de Administração, Sr(a). XXXXX, matrícula funcional XXXX, nomeado(a) pela Portaria nº XXX, de XX de XXXX de XXXX, publicada no DOU de XX de XXXXX de XXXX, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa XXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/MF sob o nº XXXXXXXXXXXX, sediada à XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, doravante designada CONTRATADA, neste ato representada por XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, [função no contratado], conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 23080.051520/2024-19 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e demais legislação aplicável, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico n. XXX/XXXX, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa prestadora de serviços de fornecimento de refeição (café da manhã, almoço e jantar), bem como a concessão onerosa do espaço físico no qual serão ofertados os serviços para exploração de restaurante, no Campus XXXX da Universidade Federal de Santa Catarina (UFSC), nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

LOTE I – CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS						
Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
1	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	Unidade	49.400		
2	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	Unidade	1.000		
3	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar).	5320	Unidade	260.000		
4	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	5320	Unidade	5.200		

5	Concessão de uso de área física de 409,18 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Centro de Ciências Agrárias.	19356	Serviço	12		
VALOR TOTAL DO LOTE I						

LOTE II – CAMPUS JOINVILLE						
Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
6	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	Unidade	22.800		
7	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	Unidade	460		
8	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar).	5320	Unidade	190.000		
9	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	5320	Unidade	3.800		
10	Concessão de uso de área física de 513,56 m², destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Joinville.	19356	Serviço	12		
VALOR TOTAL DO LOTE II						

LOTE III – CAMPUS BLUMENAU						
Item	Especificação	CATSER	Unidade de Medida	Quantidade	Valor Unitário (R\$)	Valor Total (R\$)
11	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	Unidade	18.000		
12	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (café da manhã).	5320	Unidade	380		
13	Fornecimento de refeições tipo buffet livre. Preparo/distribuição. (almoço e jantar).	5320	Unidade	115.000		
14	Fornecimento de kit refeição (marmita). Preparo/distribuição (almoço e jantar).	5320	Unidade	2.300		
15	Concessão de uso de área física de 181,21 m² destinada à exploração e operação comercial de serviços de restaurante no Campus Blumenau.	19356	Serviço	12		
VALOR TOTAL DO LOTE III						

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.3.1. O Termo de Referência;

1.3.2. O Edital da Licitação;

1.3.3. A Proposta do contratado;

1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

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

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação;
- f) Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.3. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência.

4. CLÁUSULA QUARTA – DA CONCESSÃO, TRANSFERÊNCIA, SUBCONTRATAÇÃO E SUBLOCAÇÃO

4.1. Fica expressamente vedado à Contratada ceder, transferir, subcontratar ou sublocar o presente Termo de Contrato, seja total ou parcialmente.

4.2. O descumprimento do disposto nesta cláusula caracterizará inexecução do Termo de Contrato, ficando neste caso a Contratada sujeita às penalidades fixadas na cláusula décima terceira, independentemente da possibilidade de rescisão das condições pactuadas.

5. CLÁUSULA QUINTA - PREÇO

5.1. O valor total estimado da contratação para o período de 12 (doze) meses é de **R\$..... (valor por extenso)**.

5.2. O valor da concessão de uso do espaço físico objeto do presente contrato (item **XX**) é de **R\$..... (valor por extenso)**, perfazendo o valor total estimado para 12 (doze) meses de **R\$..... (valor por extenso)**, a ser pago em parcelas mensais em instituição bancária até o quinto dia do mês subsequente ao mês de competência, por meio de boleto emitido pela Contratante.

5.2.1. Ao valor mensal da concessão, serão acrescidos os valores dos serviços pertinentes às concessionárias e permissionárias de serviço público: energia elétrica, fornecimento de água e coleta de lixo e condomínio, usufruídos pelo contratado.

5.3. Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

5.4. O valor discriminado no item 5.1 acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos.

5.5. O valor total anual adotado como parâmetro para todos os fins é o resultado da soma dos valores dos itens 5.1 e 5.2.

6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO

6.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE

7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data de finalização da pesquisa de preços, em 18 de março de 2026.

7.2. Após o interregno de um ano a contar da data da pesquisa de preços, e independentemente de pedido do contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice positivo do IPCA-IBGE, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

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

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

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

7.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

8.1. São obrigações do Contratante:

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo Contratado, de acordo com o contrato e seus anexos.

8.1.2. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.

8.1.3. Notificar o Contratado, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo Contratado.

8.1.5. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que se refere à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.6. Efetuar o pagamento ao Contratado do valor correspondente à execução do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos no presente Contrato e no Termo de Referência.

8.1.7. Aplicar ao Contratado as sanções previstas na lei e neste Contrato.

8.1.8. Não praticar atos de ingerência na administração do Contratado, tais como:

8.1.8.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.8.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo Contratado;

8.1.8.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do Contratado;

8.1.8.4. definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.8.5. demandar a funcionário do Contratado a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.8.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do Contratado.

8.1.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

8.1.10. Explicitamente emitir decisão sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do presente Contrato, ressalvados os requerimentos manifestamente impertinentes, meramente protelatórios ou de nenhum interesse para a boa execução do ajuste.

8.9.10.1. A Administração terá o prazo de 60 (sessenta) dias, a contar da data do protocolo do requerimento para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo contratado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias.

8.1.12. Notificar os emitentes das garantias quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

8.1.13. Comunicar o Contratado na hipótese de posterior alteração do projeto pelo Contratante, no caso do art. 93, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

8.1.14. Colocar à disposição da Contratada a área física objeto deste Termo de Contrato, nos termos deste documento, do Edital do Pregão referenciado e de seus anexos.

8.1.15. Disponibilizar pontos de água e energia elétrica, não se responsabilizando, porém, por quaisquer consequências decorrentes de interrupções no fornecimento, provocadas pelos fornecedores.

8.1.16. Acompanhar e fiscalizar, por meio de servidor ou outro preposto por ela indicada, o desenvolvimento das atividades e o cumprimento das responsabilidades assumidas pela Contratada neste Termo de Contrato.

8.1.17. Exigir da Contratada, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e do FGTS de seus empregados.

8.1.18. Aprovar, emitir e fiscalizar a relação de produtos a serem comercializados, podendo introduzir as modificações que se evidenciarem convenientes, observando o padrão de qualidade.

8.1.19. Realizar vistorias periódicas para exame das condições de conservação das instalações utilizadas e do estado de conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos fornecidos pela Contratada, necessários à boa prestação dos serviços.

8.1.20. Apresentar à Contratada boleto relativo ao valor da contraprestação, incluindo os valores relativos ao consumo de água e energia elétrica no mês correspondente.

8.2. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pelo Contratado com terceiros, ainda que vinculados à execução do contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato do Contratado, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O Contratado deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, do Termo de Referência e de seus apêndices, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.

9.1.1. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados, no prazo estabelecido nas solicitações.

9.1.1.1. O prazo para atendimento das determinações e para envio dos esclarecimentos e das informações solicitadas poderá ser prorrogado, mediante justificativa, a critério da Contratante.

9.1.2. Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

9.1.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Administração ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos.

9.1.4. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, o contratado deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o último dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

9.1.4.1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

9.1.4.2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

9.1.4.3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do contratado;

9.1.4.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.1.4.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.1.5. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante.

9.1.6. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

9.1.7. Paralisar, por determinação do Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

9.1.8. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação.

9.1.9. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação.

9.1.10. Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas.

9.1.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

9.1.12. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante.

9.1.14. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

9.1.15. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos.

9.1.16. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência.

9.1.17. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

9.1.18. Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere.

9.1.19. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho.

9.1.20. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados.

9.1.21. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos de idade, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos de idade, observada a legislação pertinente.

9.1.22. Não submeter o menor de dezoito anos de idade à realização de trabalho noturno e em condições perigosas e insalubres e à realização de atividades constantes na Lista de Piores Formas de Trabalho Infantil, aprovada pelo Decreto nº 6.481, de 12 de junho de 2008.

9.1.23. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho.

9.1.24. Manter preposto aceito pela Administração, sempre que necessário, no local do serviço para representá-lo na execução do contrato;

9.1.24.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

9.1.24.2. O termo de nomeação de preposto (modelo definido no apêndice do termo de referência) deverá ser encaminhado devidamente preenchido e assinado antes do início da prestação dos serviços.

9.1.25. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do contratante ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;

9.1.26. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

9.1.27. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

9.1.28. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;

9.1.29. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;

9.1.30. Garantir o acesso do Contratante, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;

9.1.31. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;

9.1.32. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;

9.1.33. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.

9.1.34. Manter e conservar às suas expensas a área concedida, devolvendo-a a Contratante, quando do término ou da rescisão da contratação, desocupada e em perfeito estado de conservação, condições estas em que declara haver recebido o imóvel, incluindo pintura nova, nas mesmas cores e padrão da original.

9.1.35. Adquirir, instalar e manter às suas expensas, os equipamentos, móveis e utensílios necessários para o perfeito funcionamento desta contratação, bem como placas indicativas e informativas, tudo com cores e layout devendo ser submetido à aprovação prévia da Contratante; e, tanto as placas quanto o mobiliário e equipamentos, deverão ser retirados do local no término ou rescisão do Termo de Contrato.

9.1.36. Obter a prévia aprovação da Contratante para instalar qualquer material ou equipamento elétrico na área concedida para uso após a assinatura deste Termo de Contrato.

9.1.37. Manter nas dependências da área concedida equipamentos de combate a incêndio de acordo com as normas vigentes.

9.1.38. Manter quantitativo de pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo sempre o número de empregados necessários para a execução dos serviços.

9.1.39. A Contratada fica responsável por realizar os exames médicos admissionais, periódicos e demissionais, incluindo exames parasitológicos de fezes e coprocultura, além das vacinas necessárias aos seus funcionários, e deverá apresentar, sempre que for solicitado pela Contratante, a cópia dos respectivos comprovantes e exames.

9.1.40. Fornecer equipamentos de segurança, ferramentas e outros necessários para a devida prestação dos serviços definidos nesse Termo de Contrato.

9.1.41. A Contratada fica responsável por prover e fiscalizar a utilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), que se fizerem necessários, pelos seus funcionários, de acordo com a Norma Regulamentadora 06, publicada em 06/07/1978, e da Portaria MTP n. 2175, de 28 de julho de 2022.

9.1.41.1. Os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs devem ser entregues aos funcionários em perfeito estado de conservação, mediante registro de recebimento por parte do funcionário que deve ser arquivado pela Contratada.

9.1.41.2. É vedado o repasse de custos decorrentes da disponibilização dos Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs) aos funcionários e à Contratante.

9.1.41.3. Todo Equipamento de Proteção Individual – EPI fornecido deve ter Certificado de Aprovação, expedido por órgão nacional competente em matéria de segurança e saúde no trabalho.

9.1.41.4. A Contratada fica responsável por garantir que seus funcionários estejam aptos a utilizar corretamente os Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva (EPIs e EPCs), incluindo a utilização de extintores de incêndio.

9.1.42. Cumprir rigorosamente as normas de Medicina e Segurança do Trabalho, observando as determinações da Lei n.º 6.514, de 22/12/1977; Portaria n.º 3.214 de 8/6/1978 do Ministério do Trabalho, publicada no Diário Oficial da União de 6/7/1988 e suas NR's (Normas Regulamentadoras), oferecendo a seus empregados as garantias e medidas indispensáveis de proteção, segurança e higiene do trabalho, mediante o uso de meios de proteção na execução dos serviços.

9.1.43. Os documentos comprobatórios Alvará de Vigilância Sanitária, Alvará de Prevenção e Proteção Contra Incêndio e Alvará de Funcionamento da Prefeitura deverão ser apresentados até o início da execução dos serviços e será de responsabilidade da Contratada manter as condições que atendam a essas normas e legislações durante todo o período de vigência do contrato.

9.1.44. Elaborar e implementar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e o Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho.

9.1.44.1. A Contratada deve apresentar, anualmente, cópia do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e Programa de Gerenciamento de Riscos (PGR) ao fiscal do Termo de Contrato, em consonância com a Norma Regulamentadora 07 e Norma Regulamentadora 09.

9.1.45. Repassar aos seus funcionários as informações recebidas da Contratante a respeito de Programas de Uso Sustentável de Recursos, Programas de Sustentabilidade e campanhas educativas.

9.1.46. Fica a Contratada responsável por informar aos seus funcionários da obrigatoriedade de adoção das práticas de sustentabilidade adotadas pela Contratante, bem como por instruí-los acerca da correta destinação dos resíduos.

9.1.47. Responsabilizar-se pela correta separação e destinação dos resíduos oriundos da limpeza e da produção dos alimentos, em consonância com o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos da UFSC ou Sistema de Gestão Implantado e vigente na UFSC, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte até o local indicado pela Contratante.

9.1.48. Realizar a manutenção frequente do espaço sempre em comum acordo com a Contratante.

9.1.49. Fica a Contratada obrigada a informar eventuais falhas estruturais no espaço concedido, bem como a existência de pontos de água parada que persistam por mais de 03 (três) dias na área concedida e em seu entorno.

9.1.49.1. Focos de água parada que persistam em decorrência da não manutenção do espaço ou da disposição inadequada de objetos passíveis de acumular água, por parte da Contratada, devem ser por ela removidos.

9.1.50. Responsabilizar-se pelo uso racional de recursos, adotando práticas sustentáveis durante a prestação dos serviços.

9.1.51. Fazer uso racional de água e energia elétrica, adotando medidas para evitar o desperdício, bem como fazer manutenção periódica dos equipamentos elétricos utilizados a fim de garantir a eficiência energética.

9.1.52. Priorizar o uso de materiais e equipamentos provenientes de fontes recicláveis, renováveis, atóxicos e biodegradáveis, em consonância com a ABNT NBR 15.448-1:2008 e ABNT NBR 15.448-2:2008.

9.1.53. Priorizar a utilização de produtos de limpeza biodegradáveis e concentrados, em consonância com a Resolução ANVISA nº 180/2006.

9.2. Fica proibido à Contratada:

9.2.1. Dar outro uso às dependências objeto desta contratação que não aquele definido pelo Termo de Contrato.

9.2.2. Comercializar produtos e/ou serviços que não se enquadrem com o objeto deste Termo de Contrato.

9.2.3. Veicular publicidade sem a prévia e expressa autorização da Contratante.

9.2.4. Alterar a cor das paredes das áreas ocupadas sem a expressa autorização da Contratante.

9.2.5. Comercializar bebidas alcoólicas, produtos fumíferos, bem como sequer pode haver a veiculação de qualquer propaganda ou sugestão quanto ao seu consumo, nos termos do que dispõem as Leis n.º 9.294/96 e n.º 8.069/90 - Estatuto da Criança e do Adolescente.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

10.1. As regras pertinentes à LGPD encontram-se definidos no Edital licitatório.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

11.4. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério competente.

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

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

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

11.7. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

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

11.7.2. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

11.7.3. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pelo contratado, quando couber.

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

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

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

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

11.11.1. O emitente da garantia ofertada pelo contratado deverá ser notificado pelo contratante quanto ao início de processo administrativo para apuração de descumprimento de cláusulas contratuais.

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

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

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

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

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

11.14. O contratado autoriza o contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista neste Contrato.

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

11.16. A garantia de execução é independente de eventual garantia do produto ou serviço prevista especificamente no Termo de Referência.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRAS E BENFEITORIAS

12.1. As obras necessárias ao imóvel objeto deste edital que importarem na segurança ou solidez do prédio serão executadas pela Contratante. As demais serão executadas pela Contratada, às suas exclusivas expensas, sem direito a retenção ou indenização.

12.2. Para toda e qualquer benfeitoria a ser introduzida na área concedida, ainda que necessária, será indispensável prévia e expressa autorização por escrito da Contratante e ela passará a constar como parte integrante do patrimônio da Contratante, independentemente de indenização.

12.3. Uma vez finalizado o contrato, a Contratante poderá, justificadamente, exigir que as benfeitorias ou modificações introduzidas sejam retiradas às expensas da Contratada, que, neste caso, ficará obrigada a pagar a contraprestação mensal devida até que a área objeto do ajuste seja efetivamente restituída à Contratante.

12.4. A Contratada responsabilizar-se-á pelas redes de instalações internas (elétricas, hidráulicas e rede de gás, se houver) da área concedida, devendo mantê-las em perfeitas condições de uso e funcionamento, devendo para isso:

12.4.1. Comunicar por escrito à Contratante qualquer dano ou avaria às instalações, ficando obrigada ao ressarcimento dos prejuízos causados.

12.4.2. Providenciar imediatamente o reparo das instalações ou mesmo a substituição por outra nova, em caso de danos, avarias ou prejuízos causados, inclusive, por seus empregados ou prepostos, no desempenho de suas tarefas ou em conexão com elas.

12.4.3. Realizar acréscimos de cargas elétricas nas redes de instalação somente após serem devidamente analisados pela Contratante, por meio de aprovação prévia e por escrito do setor técnico da Contratante.

12.5. Toda a manutenção efetuada nas instalações, preventiva ou corretiva, no âmbito do objeto do presente Termo de Contrato será de responsabilidade da Contratada, que arcará com o ônus advindo dessa ação.

12.6. Ao início da vigência deste Termo de Contrato, a Contratante entregará à Contratada, acompanhado das chaves da área concedida, relatório informando as condições da área, que deverá ser entregue nas mesmas condições ao final da vigência contratual.

12.7. Caso haja qualquer divergência entre as condições iniciais da área concedida e as condições no final da vigência contratual, a Contratada obriga-se a executar as obras necessárias aos reparos. Caso o período necessário para a execução dos reparos ultrapasse a vigência contratual, a Contratada obriga-se a efetuar o pagamento da contraprestação até a data da efetiva desocupação.

12.8. A Contratada renuncia, desde logo, a qualquer direito de retenção sobre benfeitorias ou acessões realizadas no âmbito do imóvel objeto de contrato.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as sanções previstas no Edital Licitatório.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

14.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

14.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

14.2.1. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação do contratado pelo contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

14.2.2. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

14.3. O contrato pode ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133/21, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

14.3.1. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

14.3.2. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a rescisão se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

14.3.2.1. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

14.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

14.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

14.4.3. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

14.4.3. Indenizações e multas.

14.5. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

14.6. O CONTRATANTE poderá ainda:

14.6.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

14.6.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei nº 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

14.7. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o contratado mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou 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 (art. 14, inciso IV, da Lei nº 14.133, de 2021).

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – ALTERAÇÕES

15.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos artigos 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

15.2. O contratado é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

15.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do contratante, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês (art. 132 da Lei nº 14.133, de 2021).

15.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União deste exercício, na dotação abaixo discriminada:

Ação 12.364.5113.4002.0042, Ptes 230342 e 230333, Fontes 1000000000 e 1050000394, Natureza 339039 e; Ação 12.364.5113.20RK.0042, Ptes: 230330, Fontes 1000000000 e 1050000394, Natureza 339039.

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

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133, de 2021, e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – PUBLICAÇÃO

18.1. Incumbirá ao contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, caput, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – FORO

19.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Santa Catarina, Seção Judiciária de Florianópolis para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

Florianópolis, _____ de _____ de _____.

Representante legal do CONTRATANTE

Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

1-

2-