

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

# Estudo Técnico Preliminar 23/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

O restaurante opera em regime de produção de larga escala, atendendo diariamente uma média de 8.000 comensais. Para a execução do cardápio e a agilidade do serviço, as fritadeiras são equipamentos **essenciais** no preparo das refeições, sendo fundamentais para a produção de diversos itens do cardápio ofertado. A plena operação dessas máquinas depende obrigatoriamente do uso de cestos de fritura de estrutura reforçada, compatíveis com o volume e o peso processados nesta unidade. Atualmente, a unidade dispõe de apenas **08 (oito) cestos** em condições de uso. Considerando que possuímos **04 (quatro) fritadeiras** de alta capacidade, e que 3 equipamentos comportam simultaneamente **06 (seis) cestos** e um equipamento comporta **05 (cinco) cestos**, o déficit é alarmante: **Capacidade Total Necessária:** 23 cestos (para operação plena das 4 fritadeiras); **Disponibilidade Atual:** 08 cestos; **Déficit:** 65,21% da capacidade operacional comprometida. Essa escassez dificulta que o restaurante utilize sua capacidade instalada total, gerando gargalos na produção. Conforme detalhado anteriormente, o desgaste prematuro dos cestos remanescentes foi agravado pela inoperância de outros equipamentos essenciais:

**Fornos Combinados:** (Processo nº 23080.052045/2024-06) – Sem os fornos, a demanda de preparo foi integralmente transferida para as fritadeiras. **Caldeiras:** (Processo nº 23080.37974/2025-68) – A operação limitada a apenas 4 caldeiras restringe seu uso exclusivamente para arroz, feijão e complementos, impossibilitando o preparo de carnes por este meio.

Ressalta-se que a Administração buscou inicialmente a reposição desses itens por meio do **processo nº 23080.053452/2025-11 – Dispensa com Disputa Eletrônica**. No entanto, embora tenha havido manifestação de fornecedor, **a proposta apresentada não atendeu às especificações técnicas previstas no edital**, uma vez que os modelos ofertados eram diferentes daqueles exigidos no processo, não sendo compatíveis com as necessidades operacionais do Restaurante Universitário.

Tal situação decorre da **especificidade do material**, visto que os cestos de fritura necessários **não são itens padronizados amplamente disponíveis no mercado**, exigindo **fabricação sob medida**, de acordo com as dimensões e características dos equipamentos utilizados na unidade.

Diante da ausência de propostas válidas que atendessem às especificações técnicas estabelecidas e considerando a **necessidade de reposição desses equipamentos**, verifica-se risco de prejuízo às atividades do Restaurante Universitário, o que justifica a realização de **Compra Direta**, a fim de garantir a continuidade e a segurança das operações.

A manutenção da situação atual, com a ausência ou utilização de cestos inadequados ou danificados, pode ocasionar impactos relevantes, tais como:

- **Segurança do Trabalho:** o uso de cestos danificados ou improvisados aumenta o risco de acidentes envolvendo óleo quente durante o processo de fritura.
- **Segurança Alimentar:** a impossibilidade de realizar corretamente o processo de fritura compromete a padronização do preparo e o adequado cozimento dos alimentos, especialmente das proteínas.

- **Continuidade do Serviço:** a falta desses equipamentos inviabiliza a produção de parte significativa do cardápio, podendo comprometer o atendimento das aproximadamente **8.000 refeições diárias** ofertadas pelo Restaurante Universitário.

Dessa forma, a **Compra Direta mostra-se necessária para garantir a segurança das operações, a qualidade das refeições e a continuidade do serviço prestado à comunidade universitária.**

### 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Restaurante Universitário	AIRTON JOSÉ SANTOS

### 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

É indispensável que os itens a serem contratados obedeçam à especificação detalhada no termo de referência, bem como a documentação exigida para aceitação e habilitação, a fim de serem seguros do ponto de vista higiênico-sanitário, atenderem as medidas especificadas e se enquadrarem nas necessidades produtivas do RU.

### 5. Levantamento de Mercado

O objeto desta licitação é bem específico, considerando que as peças terão que ser fabricadas sob medida. Desta forma, o processo de orçamentação foi realizado diretamente com as fábricas que produzem esse material.

### 6. Descrição da solução como um todo

Entende-se pela não necessidade de manutenção bem como de assistência técnica para esses itens.

### 7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

A estimativa da quantidade de cestas de fritadeiras por imersão a serem adquiridas foi realizada com base na capacidade atual do Restaurante Universitário, que possui 4 fritadeiras industriais, 3 funcionam com 6 cestos, e 1 funciona com 5 cestos, totalizando 23 cestos em uso simultâneo.

Considerando a necessidade de manter uma reserva técnica adequada, que permita a substituição imediata em casos de desgaste, definiu-se pela aquisição de 30 cestos.

A definição da quantidade busca equilibrar o custo da aquisição com a necessidade de manter a operação do RU sem interrupções, garantindo eficiência e segurança no preparo dos alimentos fritos.

### 8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 10.200,00

Valor estimado para esta contratação :R\$ 10.200,00 (dez mil e duzentos reais). Valor unitário médio: **R\$ 340,00.**

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

Os itens demandados pelo Restaurante Universitário não necessitam de agrupamento em lote, permitindo-se, assim, uma maior concorrência entre os fornecedores.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

Não há contratações correlatas.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O Restaurante Universitário fez o planejamento para aquisição dos cestos por meio da inclusão desses itens no PGC (Planejamento e Gerenciamento de Contratações) 2026: DFD 137/2026.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

A contratação visa garantir a continuidade e a eficiência na produção de alimentos fritos no Restaurante Universitário, promovendo melhores condições de segurança e higiene no preparo, reduzindo riscos de interrupções no serviço por falta de utensílios adequados e permitindo a substituição preventiva de cestos desgastados, o que contribui para a manutenção da qualidade no atendimento.

## 13. Providências a serem Adotadas

Devido objeto da licitação, entende-se que não há necessidade de capacitação dos servidores e funcionários terceirizados seja para a utilização dos produtos a serem adquiridos seja para a fiscalização do contrato. Não haverá, também, necessidade de adequação do ambiente de trabalho dos servidores e funcionários terceirizados.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

A contratação não apresenta impactos ambientais significativos, uma vez que se trata da aquisição de utensílios duráveis de uso contínuo. No entanto, recomenda-se o descarte adequado dos cestos inservíveis, conforme as normas de gestão de resíduos sólidos, visando reduzir impactos ambientais e promover a sustentabilidade nas operações do Restaurante Universitário.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

Com base no estudo feito, declara-se viável.

## 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](#).

**DIONE PITTELLA SIQUEIRA**

Técnica de Nutrição e Dietética

**BARBARA RAFAELA ZEN DE ANDRADE BASTOS**

Assistente administrativo

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

## 75 II - TR - AQUISIÇÕES – CONTRATAÇÃO DIRETA 8/2026

## Informações Básicas

Número do artefato UASG 8/2026 153163-MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC Editado por GUILHERME CARVALHO BATISTA Atualizado em 20/03/2026 11:24 (v 0.4)  
Status  
CONCLUIDO

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
II - compra, inclusive por encomenda/Bens de consumo		23080.011649/2026-56

## TERMO DE REFERÊNCIA

## 1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1. Aquisição de CESTA PARA FRITURA EM AÇO INOX 304 NAS SEGUINTE DIMENSÕES 300X430X90MM, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO (com CATMAT)	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO (RS)	VALOR TOTAL
01	CATMAT 333020  CESTA PARA FRITURA EM AÇO INOX 304 NAS SEGUINTE DIMENSÕES 300X430X90MM  Dimensões do cesto (sem alças e apoios frontais): 430 x 300 mm. Profundidade do cesto: 90 mm. Tela moeda: Aplicação: somente no fundo e nas duas laterais do cesto Material: aço inox Furações: 17 mm de diâmetro Espessura: 1,5 mm. Parte frontal do cesto: Confeccionada em chapa única de aço inox.Espessura: 1,2 mm Dobra inferior: 20 mm de largura, formando o apoio do fundo do cesto para assentamento da tela moeda Dobras laterais: 20 mm de largura, servindo como proteção e apoio para soldagem das telas moeda laterais. Acabamento superior das laterais: Chapa de aço inox de 1,0 mm de espessura, dobrada sobre a tela moeda, com fixação por solda ponto, garantindo acabamento, proteção e resistência. Alça do cesto: Estrutura em perfil duplo, com barra de aço inox de 5/16 de diâmetro. Largura da alça: 30 mm.	UN	30	R\$ 340,00	R\$ 10.200,00

Comprimento da alça (cabo): 200 mm. Altura total da alça (do fundo do cesto até a parte superior): 130 mm. Apoio do cesto (extremidade oposta à alça): Comprimento do apoio: 80 mm. Altura do apoio: 130 mm, conforme a altura da a				
---	--	--	--	--

1.2. O objeto desta contratação não se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto nº 10.818, de 27 de setembro de 2021.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 100 (cem) dias, a contar da data de abertura do certame, período no qual deverá ser realizado o empenho total dos itens, na forma do artigo 105 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

## 2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1. A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada no tópico 1.1 deste Termo de Referência.

2.2. O objeto da contratação está previsto no Plano de Contratações Anual 2026, conforme consta das informações básicas desse termo de referência.

## 3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO CONSIDERADO O CICLO DE VIDA DO OBJETO E ESPECIFICAÇÃO DO PRODUTO

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada no tópico 1.1 deste Termo de Referência.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### Sustentabilidade:

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

4.1.1. Não se aplica.

### Indicação de marcas ou modelos:

4.2. Na presente contratação não há indicação de marca(s), característica(s) ou modelo(s).

### Da vedação de contratação de marca ou produto:

4.3. Na presente contratação não há vedação produtos/marcas:

### Da exigência de amostra:

4.4. Não há exigência de amostra.

### Da exigência de carta de solidariedade:

4.5. Não há exigência de carta de solidariedade.

### Subcontratação:

4.6. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

### Critérios adicionais de aceitação:

7. Não se aplica.

## 5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

### Condições de Entrega:

5.1. O prazo para entrega dos itens é de 30 (trinta) dias (úteis), contados do recebimento da solicitação pelo fornecedor.

5.2. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 5 (cinco) dias de antecedência para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

5.3. Os bens deverão ser entregues no seguinte endereço: **Restaurante Universitário. Endereço completo: CAMPUS DE FLORIANÓPOLIS da Universidade Federal de Santa Catarina, no Campus Universitário Reitor João David Ferreira Lima, Bairro Trindade, em Florianópolis/SC, CEP 88040-900. Responsável pelo recebimento (servidor e SIAPE): Juliana Santana, 2124259. E-mails do contato e ramal (e/ou celular): juliana.santana@ufsc.br, 3721-2787. Horário para entrega: segunda a sexta-feira das 08h00 às 17h00.**

5.4. No caso de material perecível, o prazo de validade na data da entrega deverá corresponder às especificações dos itens acima listados. Não havendo caso expresso, o prazo de validade na data da entrega não poderá ser inferior a 6 (seis) meses, ou a metade do prazo total recomendado pelo fabricante.

#### **Garantia, manutenção e assistência técnica**

5.5. O prazo mínimo de garantia complementar à garantia legal é de 2 (dois) meses, totalizando 3 (três) meses, contado do 1º dia útil subsequente à data do recebimento definitivo. Não havendo indicação diferente na descrição do item, será considerado como tal.

5.5.1. Caso o prazo mínimo da garantia oferecida pelo fabricante seja inferior ao estabelecido nesta cláusula, o fornecedor deverá complementar a garantia do bem ofertado pelo período restante.

5.6. A garantia será prestada com vistas a manter os equipamentos fornecidos em perfeitas condições de uso, sem qualquer ônus ou custo adicional para o Contratante.

5.7. A garantia abrange a realização da manutenção corretiva dos bens pelo próprio Contratado, ou, se for o caso, por meio de assistência técnica autorizada, de acordo com as normas técnicas específicas.

5.8. Entende-se por manutenção corretiva aquela destinada a corrigir os defeitos apresentados pelos bens, compreendendo a substituição de peças, a realização de ajustes, reparos e correções necessárias.

5.9. As peças que apresentarem vício ou defeito no período de vigência da garantia deverão ser substituídas por outras novas, de primeiro uso, e originais, que apresentem padrões de qualidade e desempenho iguais ou superiores aos das peças utilizadas na fabricação do equipamento.

5.10. Uma vez notificado, o Contratado realizará a reparação ou substituição dos bens que apresentarem vício ou defeito no prazo de até no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

5.10.1. O prazo indicado, durante seu transcurso, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, mediante solicitação escrita e justificada do Contratado, aceita pelo Contratante.

5.11. Na hipótese do subitem acima, o Contratado deverá disponibilizar equipamento equivalente, de especificação igual ou superior ao anteriormente fornecido, para utilização em caráter provisório pelo Contratante, de modo a garantir a continuidade dos trabalhos administrativos durante a execução dos reparos.

5.12. Decorrido o prazo para reparos e substituições sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pelo Contratado, fica o Contratante autorizado a contratar empresa diversa para executar os reparos, ajustes ou a substituição do bem ou de seus componentes, bem como a exigir do Contratado o reembolso pelos custos respectivos, sem que tal fato acarrete a perda da garantia dos equipamentos.

5.13. O custo referente ao transporte dos equipamentos cobertos pela garantia será de responsabilidade do Contratado.

5.14. A garantia legal ou contratual do objeto tem prazo de vigência próprio e desvinculado daquele fixado no contrato, permitindo eventual aplicação de penalidades em caso de descumprimento de alguma de suas condições, mesmo depois de expirada a vigência contratual.

#### **Papéis e responsabilidades**

5.15. A Contratante deve:

a) Acompanhar e fiscalizar a execução do fornecimento contratado, bem como realizar testes nos bens fornecidos, atestar nas notas fiscais/faturas a efetiva entrega do objeto contratado e o seu aceite.

b) Aplicar à Contratada as sanções regulamentares e contratuais.

c) Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela Contratada, pertinentes ao objeto, para a fiel execução do avençado.

d) Informar à Contratada, toda e qualquer irregularidade constatada na execução do objeto.

5.16. A Contratada deve:

- a) Fornecer à Contratante a quantidade dos produtos/materiais discriminada na respectiva Autorização de Fornecimento, no prazo estabelecido no item 5.1 do presente Termo de Referência.
- b) Corrigir, a suas expensas, quaisquer danos causados à Contratante e/ou a terceiros.
- c) Atender prontamente às exigências da Contratante inerentes ao objeto do fornecimento.
- d) Manter, durante a execução do fornecimento contratado, as mesmas condições da habilitação.
- e) Colocar à disposição da Contratante todos os meios necessários para comprovação da qualidade dos materiais, permitindo a verificação de sua conformidade com as especificações e exigências do Edital.
- f) Responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, tarifas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.
- g) Responsabilizar-se para que os bens sejam, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento.
- h) Responder por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causarem ao patrimônio da Contratante e/ou a terceiros, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus referente.
- i) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.
- j) Responsabilizar-se pelo transporte, acondicionamento e entrega, inclusive descarregamento dos materiais.
- k) Responsabilizar-se pela retirada dos resíduos das embalagens do local de entrega e comprometer-se pela destinação correta dos mesmos.

## 6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

- 6.1. O contrato, ou o instrumento aplicável, deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.
- 6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.
- 6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e 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.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E DE PAGAMENTO

### Recebimento

- 7.1. Os bens serão recebidos provisoriamente, de forma sumária, no ato da entrega, juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta.
- 7.2. Os bens poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, inclusive antes do recebimento provisório, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser substituídos no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da notificação da contratada, às suas custas, sem prejuízo da aplicação das penalidades.
- 7.3. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente pela Administração, após a verificação da qualidade e quantidade do material e consequente aceitação mediante termo detalhado.
- 7.4. Para as 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, prazo máximo para o recebimento definitivo será de até 3 (três) dias úteis.

7.5. O prazo para recebimento definitivo poderá ser excepcionalmente prorrogado, de forma justificada, por igual período, quando houver necessidade de diligências para a aferição do atendimento das exigências contratuais.

7.6. 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 incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.7. O prazo para a solução, pelo contratado, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal ou de instrumento de cobrança equivalente, verificadas pela Administração durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.

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

### **Liquidação**

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

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

7.10. 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:

7.10.1. o prazo de validade;

7.10.2. a data da emissão;

7.10.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.10.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.10.5. o valor a pagar; e

7.10.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.11. Havendo erro na apresentação da nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus ao contratante;

7.12. A nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente deverá ser obrigatoriamente acompanhado 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, de 2021.

7.13. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas; b) identificar possível razão que impeça a contratação no âmbito do órgão ou entidade, tais como a proibição de contratar com a Administração ou com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

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

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

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

7.17. 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.

### **Prazo de pagamento**

7.18. O pagamento será efetuado no prazo de até 10 (dez) dias úteis contados da finalização da liquidação da despesa, conforme seção anterior, nos termos da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77, de 2022.

7.19. No caso de atraso pelo Contratante, os valores devidos ao contratado serão atualizados monetariamente entre o termo final do prazo de pagamento até a data de sua efetiva realização, mediante aplicação do índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) de correção monetária.

## **Forma de pagamento**

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

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

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

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

7.23. 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. Antecipação de pagamento

7.24. A presente contratação não permite a antecipação de pagamento.

## **Cessão de crédito**

7.25. É admitida a cessão fiduciária de direitos creditícios com instituição financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020, conforme as regras deste presente tópico.

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

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

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

7.28. 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. (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 53, DE 8 DE JULHO DE 2020 e Anexos)

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

## **8. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR E FORMA DE FORNECIMENTO**

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de dispensa de licitação, na forma eletrônica, com fundamento na hipótese do art. 75, inciso II (baixo valor) da Lei n.º 14.133/2021, que selecionará a proposta de menor valor.

### **Forma de fornecimento**

8.2. O fornecimento do objeto será integral.

### **Exigências de habilitação**

8.3. Conforme disposto no Aviso de Dispensa de Licitação.

### **Habilitação fiscal, social e trabalhista**

8.4. Conforme disposto no Aviso de Dispensa de Licitação.

### **Habilitação Jurídica e Qualificação Econômico-Financeira**

8.5. Conforme disposto no Aviso de Dispensa de Licitação.

## **9. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ 10.200,00 (DEZ MIL E DUZENTOS REAIS), conforme custos unitários apostos na tabela acima.

## 10. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

- UGR: 153165
- Fonte: 1000000000
- PTRES: 230342
- Atividade: 1423

## 11. ASSINATURA DOS MEMBROS DA EQUIPE DE APOIO



Documento assinado digitalmente  
**JEAN ALVES VIEIRA**  
Data: 25/03/2026 09:07:11-0300  
CPF: \*\*\*.133.029-\*\*  
Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

**JEAN ALVES VIEIRA**

TECNICO MECÂNICA

SLAPE: 1456763



Documento assinado digitalmente  
**Juliana Santana**  
Data: 24/03/2026 16:09:28-0300  
CPF: \*\*\*.579.419-\*\*  
Verifique as assinaturas em <https://v.ufsc.br>

**JULIANA SANTANA**

TECNICA NUTRIÇÃO DIETÉTICA

SLAPE: 2124259

## 12. MINUTA DE TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA DO CONTRATADO

Por meio deste instrumento, ..... (identificar o Contratado) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital OU Aviso de Contratação Direta, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão/Concorrência/Dispensa Eletrônica nº...../20....., bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

Local-UF, ..... de ..... de 20.... .

\_\_\_\_\_  
(Nome e Cargo do Representante Legal)

# 1. 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](#).

**FILIPE ESCOBAR DE MELLO**

Representante da Equipe de Apoio

MEC - UNIV. FED. DE SANTA CATARINA - SC

# Estudo Técnico Preliminar 23/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo:

## 2. Descrição da necessidade

O restaurante opera em regime de produção de larga escala, atendendo diariamente uma média de 8.000 comensais. Para a execução do cardápio e a agilidade do serviço, as fritadeiras são equipamentos **essenciais** no preparo das refeições, sendo fundamentais para a produção de diversos itens do cardápio ofertado. A plena operação dessas máquinas depende obrigatoriamente do uso de cestos de fritura de estrutura reforçada, compatíveis com o volume e o peso processados nesta unidade. Atualmente, a unidade dispõe de apenas **08 (oito) cestos** em condições de uso. Considerando que possuímos **04 (quatro) fritadeiras** de alta capacidade, e que 3 equipamentos comportam simultaneamente **06 (seis) cestos** e um equipamento comporta **05 (cinco) cestos**, o déficit é alarmante: **Capacidade Total Necessária:** 23 cestos (para operação plena das 4 fritadeiras); **Disponibilidade Atual:** 08 cestos; **Déficit:** 65,21% da capacidade operacional comprometida. Essa escassez dificulta que o restaurante utilize sua capacidade instalada total, gerando gargalos na produção. Conforme detalhado anteriormente, o desgaste prematuro dos cestos remanescentes foi agravado pela inoperância de outros equipamentos essenciais:

**Fornos Combinados:** (Processo nº 23080.052045/2024-06) – Sem os fornos, a demanda de preparo foi integralmente transferida para as fritadeiras. **Caldeiras:** (Processo nº 23080.37974/2025-68) – A operação limitada a apenas 4 caldeiras restringe seu uso exclusivamente para arroz, feijão e complementos, impossibilitando o preparo de carnes por este meio.

Ressalta-se que a Administração buscou inicialmente a reposição desses itens por meio do **processo nº 23080.053452/2025-11 – Dispensa com Disputa Eletrônica**. No entanto, embora tenha havido manifestação de fornecedor, **a proposta apresentada não atendeu às especificações técnicas previstas no edital**, uma vez que os modelos ofertados eram diferentes daqueles exigidos no processo, não sendo compatíveis com as necessidades operacionais do Restaurante Universitário.

Tal situação decorre da **especificidade do material**, visto que os cestos de fritura necessários **não são itens padronizados amplamente disponíveis no mercado**, exigindo **fabricação sob medida**, de acordo com as dimensões e características dos equipamentos utilizados na unidade.

Diante da ausência de propostas válidas que atendessem às especificações técnicas estabelecidas e considerando a **necessidade de reposição desses equipamentos**, verifica-se risco de prejuízo às atividades do Restaurante Universitário, o que justifica a realização de **Compra Direta**, a fim de garantir a continuidade e a segurança das operações.

A manutenção da situação atual, com a ausência ou utilização de cestos inadequados ou danificados, pode ocasionar impactos relevantes, tais como:

- **Segurança do Trabalho:** o uso de cestos danificados ou improvisados aumenta o risco de acidentes envolvendo óleo quente durante o processo de fritura.
- **Segurança Alimentar:** a impossibilidade de realizar corretamente o processo de fritura compromete a padronização do preparo e o adequado cozimento dos alimentos, especialmente das proteínas.





**DIONE PITTELLA SIQUEIRA**

Técnica de Nutrição e Dietética

**BARBARA RAFAELA ZEN DE ANDRADE BASTOS**

Assistente administrativo