

## CONCORRÊNCIA Nº 0628/2023

A **FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC**, com sede na Av. Madre Benvenuta 2007, Itacorubi, Florianópolis/SC, inscrita no CNPJ sob nº 83.891.283/0001-36, através da Comissão Permanente de Licitação de Serviços - CPL, torna público que fará realizar licitação na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo MENOR PREÇO POR REFEIÇÃO, apurado pelo maior desconto percentual, destinada ao recebimento de propostas para a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E LANCHONETE NO CAMPUS I (FLORIANÓPOLIS) DA UDESC**, a ser regida pela Lei nº 8.666 de 21/06/93 e Lei Complementar 123 de 14/12/06.

Os documentos relacionados a seguir fazem parte integrante desta Concorrência:

[Anexo I – Memorial Descritivo;](#)

[Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;](#)

[Anexo III – Identificação dos Envelopes;](#)

[Anexo IV – Minuta do Contrato;](#)

[Anexo V – Atestado de Visita OU Declaração de que conhece o local;](#)

[Anexo VI – Declaração de que a licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;](#)

[Anexo VII – Declaração Comprobatória de enquadramento na microempresa ou empresa de pequeno porte ou comprovação do enquadramento emitido pela Secretaria da Receita Federal;](#)

### 1 - DA LICITAÇÃO

#### 1.1 – Do objeto

A presente licitação destina-se a selecionar proposta(s) para a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E LANCHONETE NO CAMPUS I (FLORIANÓPOLIS) DA UDESC**, segundo determinações constantes do Anexo I, parte integrante deste Edital.

#### 1.2 – Entrega dos Documentos de Habilitação (Envelope nº 1) e da Proposta de Preços (Envelope nº 2)

**Data/Hora: 06 de junho de 2023** até às 13h30min (treze horas e trinta minutos).

**Local:** Protocolo da REITORIA/UDESC, Av. Madre Benvenuta nº 2007, Itacorubi, Florianópolis/SC, no horário das 13h às 18h, em dias úteis.

#### 1.3 – Abertura da Sessão.

##### 1.3.1 Credenciamento

**Data/Hora: 06 de junho de 2023** a partir das 14h00 (quatorze horas) até o momento da abertura dos envelopes de habilitação.

**Local:** Plenarinho da Reitoria, Av. Madre Benvenuta nº 2007, Itacorubi, Florianópolis/SC.

##### 1.3.2 Abertura dos Envelopes de Habilitação

**Data/Hora: 06 de junho de 2023**, a partir das 14h00min (quatorze horas) ou logo após o término do credenciamento.

**Local:** Plenarinho da Reitoria, Av. Madre Benvenuta nº 2007, Itacorubi, Florianópolis/SC.

**1.3.2.1** – Havendo desistência expressa de todos os licitantes, quanto à interposição de recurso acerca do resultado da habilitação, a abertura do **Envelope nº 2 – Proposta de Preços, ocorrerá logo após a assinatura da ata de Habilitação.**

**1.3.2.2**– A desistência expressa dos licitantes será consignada em ata e assinada pelos licitantes interessados.

**1.3.2.3** – Não se verificando a situação do item 1.3.2.1, a data e horário da abertura do Envelope nº 2 – Proposta de Preços, as licitantes serão comunicadas, com antecedência mínima de 24h, por meio de e-mail.

#### 1.4 – Da Execução da Licitação

O processamento da licitação será na qualidade de **Promotora**, destinando-se a execução dos serviços para a

Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC.

### **1.5 – Do acordo anticorrupção**

**1.5.1 – De acordo com a Instrução Normativa CGE/SEA Nº 1 DE 26/03/2020, as Partes contratante e contratada:**

**I - Declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação sobre anticorrupção, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;**

**II - Comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso acima e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;**

**III - Comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução deste contrato;**

**IV - Declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.**

**1.6 Da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, as partes devem acordar o seguinte:**

**I – A UDESC e a licitante vencedora declaram que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se comprometem a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, em situação de violação de tais regras.**

**II – A UDESC e a licitante vencedora se comprometem no sentido de que somente poderão tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base na presente avença/instrumento e jamais para qualquer outra finalidade.**

**III – A UDESC e a licitante vencedora assumem o compromisso de confidencialidade e de não compartilhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais, que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, deverá haver deliberação conjunta sobre tal pedido e suas decorrências.**

**IV - A UDESC e a licitante vencedora ficam obrigadas a denunciar eventual incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.**

## **2 DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**2.1 Poderão participar desta licitação as empresas interessadas que atenderem às exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.**

**2.2 Não será admitida a participação de:**

**2.2.1 Empresas distintas valendo-se de um único representante;**

**2.2.2 – Empresas punidas com suspensão do direito de licitar ou contratar com a Administração usuária do Cadastro Geral de Fornecedores do Estado de Santa Catarina – SEA, durante o prazo estabelecido para a penalidade;**

**2.2.3 – Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;**

**2.2.4** – Empresas cujos diretores, gerentes, sócios e empregados sejam servidores ou dirigentes do órgão/entidade licitante, bem como membro efetivo ou substituto da Comissão de Licitação.

**2.3** – A participação na licitação implica automaticamente a aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste edital e seus anexos, a observância dos preceitos legais e regulamentos em vigor; e a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

**2.4** – Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial ou cuja falência tenha sido declarada, que se encontram sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação, **com plano de recuperação deferido e homologado judicialmente**, poderão participar desde que apresentem certidão negativa de recuperação judicial, ou certidão positiva emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar deste procedimento licitatório nos termos das Leis 8.666/1993 e 11.101/2005.

### **3. DO CREDENCIAMENTO PARA PARTICIPAR DO CERTAME**

3.1 Em data, horário e local estabelecidos para a realização da sessão pública desta Concorrência, a licitante interessada ou seu representante deverá identificar-se, e, no caso de representante, este deverá comprovar o credenciamento e os necessários poderes para a prática de todos os atos relativos ao certame.

3.2 Para comprovar a condição de interessado ou a qualidade de representante da licitante, o credenciado entregará a Comissão Permanente de Licitação, na data, horário e local determinado no preâmbulo:

**a)** (FORA DOS ENVELOPES) CÓPIA DO DOCUMENTO DE IDENTIDADE DE FÉ PÚBLICA, bem como, o original para autenticação pelo Presidente ou membro de Comissão Permanente de Licitação ou cópia autenticada em cartório.

**b)** (FORA DOS ENVELOPES) Se representante (preposto/procurador), PROCURAÇÃO PÚBLICA OU PARTICULAR com firma reconhecida, com poderes específicos para representar a empresa na licitação em todas as suas fases, e todos os demais atos, em nome da licitante e em conjunto, para aqueles que apresentarem procuração particular, cópia autenticada em cartório ou cópia e original para autenticação pelo Presidente ou membro de Comissão Permanente de Licitação do CONTRATO SOCIAL, ESTATUTO OU ATA DA ELEIÇÃO DO DIRIGENTE da licitante assinante da procuração;

**c)** (FORA DOS ENVELOPES) Se dirigente/proprietário, apresentar cópia autenticada ou cópia e original para autenticação pelo Presidente ou membro de Comissão Permanente de Licitação do CONTRATO SOCIAL, ESTATUTO OU ATA DE ELEIÇÃO do dirigente da licitante.

3.3 As licitantes deverão se fazer presentes na sessão pública desta Concorrência, no horário fixado no preâmbulo deste Edital para o credenciamento onde:

3.3.1 Tão somente a pessoa credenciada poderá intervir no procedimento licitatório, sendo admitido, para esse feito, um único representante por licitante interessada.

3.3.2 Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa nesta Concorrência, sob pena de exclusão sumária de ambas as licitantes representadas.

3.3.3 A comprovação de que o interessado não possui poderes específicos para representar a licitante no certame, implicará na impossibilidade de manifesto nas fases desta licitação, lavrando-se em ata o ocorrido e, permanecendo tão somente no certame a sua proposta escrita.

3.3.4 Aplica-se igualmente o disposto no item 3.2.3 às licitantes que não se fizerem representar na sessão pública.

### **4 DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

**4.1** Os Documentos de Habilitação e a Proposta de Preços deverão ser apresentados em envelopes separados e fechados de forma a não permitir a violação de seu conteúdo, preferencialmente opaco, e rubricados no fecho, devendo ser entregues no dia e locais estabelecidos no [item 1.2](#), identificados com etiqueta conforme o [III](#).

## 5 DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – Envelope 1.

**5.1** Os **Documentos de Habilitação**, em uma via, preferencialmente numerados sequencialmente e rubricados em todas as suas páginas por representante legal da licitante ou preposto, preferencialmente acompanhados de rol de documentos deverão ser apresentados:

- a) Em original; ou
- b) Cópia autenticada por cartório; ou
- c) Cópia não autenticada, mediante a exibição dos originais na data da abertura, para conferência por membro da **Comissão Permanente de Licitação**; ou
- d) Exemplar da publicação em órgão da imprensa oficial; ou
- e) Cópia autenticada por membro da **Comissão Permanente de Licitação**.

**5.1.1** Somente serão aceitos documentos originais, cópias ou publicações legíveis, que ofereçam condições de análise por parte da **Comissão Permanente de Licitação**.

**5.2** A documentação para fins de habilitação, a ser apresentada e inclusa no respectivo envelope (Envelope nº 1 – Documentos de Habilitação) pelas licitantes, é constituída de:

### 5.2.1 Habilitação Jurídica

- a) Registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, com a comprovação da publicação na imprensa da ata arquivada, bem como das respectivas alterações, caso existam;
- c) Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da eleição dos administradores ou diretoria em exercício;
- d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

**5.2.2 Regularidade Fiscal e Trabalhista** representada por:

a) *Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Federal, a Dívida Ativa da União, bem como, a Seguridade Social*, mediante apresentação da **Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União** expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, através de *Certidão Unificada*, conforme disposto no Decreto nº 8.302 de 04 de Setembro de 2014; Portaria MF nº 358, de 05 de Setembro de 2014 e Portaria Conjunta PGFN/RFB nº 1751 de 02 de Outubro de 2014;

b) *Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Estadual* do domicílio ou sede do licitante, expedida pelo órgão competente;

**b.1.** Para as empresas com sede da matriz em outro estado da federação que optarem participar por meio de filial com sede em Santa Catarina, deverá também ser apresentada prova de regularidade fiscal para com a Fazenda do estado de Santa Catarina.

c) *Prova de regularidade fiscal para com a Fazenda Municipal* do domicílio ou sede do licitante expedida pelo órgão competente, devendo apresentar os respectivos comprovantes de cadastro mobiliário e imobiliário, no caso da Fazenda Municipal expedir os documentos em separado.

**c.1.** Para as empresas que optarem participar por meio de filial, deverá também ser apresentada prova de regularidade fiscal para com o município onde se encontrar instalada esta filial.

**c.2.** No caso de municípios que mantêm Cadastro Mobiliário e Imobiliário separados, deverão ser apresentados os comprovantes referentes a cada um dos cadastros, ou seja, duas Certidões, uma sobre Tributos Imobiliários e outra Certidão sobre Tributos Mobiliários;

**c.3.** As empresas que não possuam imóveis cadastradas e/ou isentas, caso se enquadre no item c.2 acima, deverão apresentar documento, emitido(s) por órgão(s) da Prefeitura que comprovem as respectivas situações.

**d)** *Prova de regularidade perante o CFR-FGTS.*

**e)** *Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT;*

**5.2.2.1** Os comprovantes requeridos, quando for o caso, deverão apresentar prazo de validade até a data limite fixada para a entrega dos Envelopes. Não constando à vigência, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias da data da emissão.

**5.2.2.2** Serão aceitos certificados de regularidade fiscal, obtidos na rede Internet, condicionado que os mesmos tenham sua validade confirmada pela Comissão Permanente de Licitação, na fase de habilitação.

**5.2.2.3** As microempresas e empresas de pequeno porte que quiserem postergar a comprovação da regularidade fiscal, poderão fazer conforme art. 43, parágrafo 1º da Lei Complementar 123/2006, **deverão** apresentar DECLARAÇÃO, conforme [Anexo VII](#), de que estão enquadradas como microempresa ou empresa de pequeno porte (conforme o caso) ou comprovação do enquadramento emitida pela Secretaria da Receita Federal, nos termos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e que querem exercer a preferência no critério de desempate no julgamento das propostas de preços.

**5.2.2.3.1** Ademais será cumprido a preferência no critério de desempate quando do julgamento das propostas, nos termos da Lei Complementar 123/06,

**5.2.2.4** A declaração de enquadramento como microempresa ([Anexo VII](#)) **deverá constar no envelope dos documentos de Habilitação.**

**5.2.3 Qualificação Econômico-Financeiro** demonstrada através de:

**5.2.3.1** – Certidão negativa de pedido de falência ou concordata ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor ou pelos cartórios de registro de falências e concordatas da sede da pessoa jurídica, emitidas com a antecedência máxima de trinta dias da data limite fixada para entrega dos documentos ou com prazo de validade expresso;

**5.2.3.2** – Empresas em recuperação judicial ou extrajudicial ou cuja falência tenha sido declarada, que se encontram sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação, com plano de recuperação deferido e homologado judicialmente, devem juntar ainda certidão negativa de recuperação judicial ou certidão positiva, emitida pela instância judicial competente, que ateste que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar deste procedimento licitatório nos termos das Leis 8.666/1993 e 11.101/2005.

**5.2.3.3** – Comprovação do acolhimento judicial do plano de recuperação, nos termos do art. 58 da Lei nº 11.101/05, em caso de recuperação judicial; ou da homologação judicial do plano de recuperação, no caso de recuperação extrajudicial.

**5.2.3.4** – Os licitantes que se encontrarem em recuperação judicial ou extrajudicial devem demonstrar todos os demais requisitos para habilitação econômico-financeira, como qualquer licitante.

**5.2.3.5 – Balanço patrimonial e demonstrações contábeis** do último exercício social, assinado por profissional devidamente habilitado, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

**5.2.3.5.1** – No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

**5.2.3.5.2** – Demonstrações contábeis, no balanço do último exercício financeiro, devendo a empresa

a) apresentar os cálculos de “Índice de Liquidez Geral”:

$$\text{ILG} = \frac{\text{ativo circulante} + \text{realizável a LP}}{\text{passivo circulante} + \text{exigível a LP}}$$

**Obs.: somente será considerada habilitada a licitante cujo fator resultar num valor igual ou superior a 1,00 (um).**

b) apresentar os cálculos de “Índice de Solvência Geral”:

$$\text{ISG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{PC} + \text{ELP}}$$

PC = Passivo Circulante

ELP = Exigível a Longo Prazo

**Obs.: somente será considerada habilitada a licitante cujo fator resultar num valor igual ou superior a 1,00 (um).**

c) apresentar os cálculos de “Índice de Liquidez Corrente”:

$$\text{ILC} = \frac{\text{AC}}{\text{PC}}$$

AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

**Obs.: somente será considerada habilitada a licitante cujo fator resultar num valor igual ou superior a 1,00 (um).**

**c.1)** todas participantes **deverão** apresentar os cálculos do Índice de Liquidez Geral (ILG), Índice de Solvência Geral (ISG) e Índice de Liquidez Corrente (ILC), com os respectivos resultados, os quais serão conferidos pela Comissão de Licitação. (caso não o apresente o mesmo poderá ser efetuado na sessão, desde que presentes nos envelopes todos os dados necessários).

#### **5.2.4 Qualificação Técnica** representada por:

**5.2.4.1 Capacitação Operacional:** Atestado(s) ou certidão(s) da empresa proponente por execução de serviço de características semelhantes ao do objeto desta licitação, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado (diversa da empresa proponente). Para esse processo licitatório, as parcelas de maior relevância e valor significativo são **(no mínimo)**:

- Preparo e fornecimento de 2.000 refeições mensais;

**5.2.4.2 Declaração assinada** pelo responsável legal da licitante de que possuirá durante toda a vigência do contrato de concessão, **nutricionista** contratado e legalmente habilitado e registrado no seu respectivo órgão de classe.

**5.2.4.3 Atestado de Visita ao local da prestação dos serviços** fornecido pela **Secretaria de Assuntos Estudantis (SAE)** ou outro **servidor público da UDESC** designado para tal ([Anexo V](#)), que comprove que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto deste edital, ou declaração por parte das participantes do certame que conhecem todas as condições em que o serviço será prestado e que conhecem o local, bem como todas as informações necessárias contidas no edital para a completa execução do serviço. ([Anexo V](#)).

**5.2.4.3.1** Para agendamento da visita, a licitante deve entrar em contato através do telefone (48) 3664-7930 e pelo email [sae.reitoria@udesc.br](mailto:sae.reitoria@udesc.br), podendo a mesma ser realizada até a véspera do recebimento dos envelopes. Nesta visita prévia ao local, compete ao proponente, efetuar minucioso estudo e verificação dos documentos deste edital fornecidos para a execução dos serviços, devendo antes de apresentar a proposta, indicar discrepâncias, omissões ou erros porventura observados, de forma a serem sanados quaisquer problemas que prejudiquem o correto desenvolvimento dos serviços. Omissão por parte da proponente implicará na aceitação da responsabilidade por eventuais necessidades de alterações de projetos e adaptações nas instalações que porventura tiverem interferências com as demais instalações prediais.

**5.2.5** **Declaração de que a empresa licitante cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal** conforme [Anexo VI](#) do Edital. A declaração deverá ser juntada aos Documentos de Habilitação – Envelope nº 1.

**5.2.6** Sob pena de inabilitação, nos documentos a que se referem o subitem 5.2.2 deste edital, deverão constar o nome/razão social da licitante, o número do CNPJ e o respectivo endereço, observando que:

- a) se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) se a licitante for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial;
- c) se a licitante for a matriz e o fornecimento for realizado pela filial, os documentos exigidos neste Edital deverão ser apresentados em nome da matriz e da filial, simultaneamente.

**5.2.6.1** A licitante poderá apresentar os comprovantes de regularidade relativa à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS centralizados junto à matriz, desde que junte comprovante da centralização do recolhimento das contribuições e apresente certidão em que conste o CNPJ da entidade centralizadora.

## **6 DA PROPOSTA DE PREÇOS**

**6.1** A proposta de preços deverá ser apresentada com base nas especificações do [Anexo I](#), conforme modelo do [Anexo II](#), deste Edital, em 1 (uma) via, impressa por qualquer processo eletrônico, em língua nacional, sem cotações alternativas, emendas, rasuras ou entrelinhas, sendo todas as suas folhas identificadas com razão social da empresa, e preferencialmente rubricadas e numeradas, devendo a última ser datada e assinada pelo representante da empresa devidamente identificado;

**6.2** O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias contados da data limite para apresentação das propostas nesta licitação, sendo considerado automaticamente prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o término do processamento desta licitação.

**6.3** A proposta entregue é irretratável e irrenunciável.

**6.4** Nos preços cotados devem estar inclusos todos os custos relacionados com a remuneração e encargos sociais e outros pertinentes ao fornecimento do(s) objeto(s), bem como taxas, impostos, fretes, e demais despesas diretas e indiretas incidentes sobre o(s) mesmo(s).

**6.5** Havendo divergência entre os valores unitário e total, prevalecerão os valores unitários, podendo a Comissão Permanente de Licitação para Abertura e Julgamento das Propostas corrigir os cálculos para efeitos de julgamento e a contratação, se for o caso.

**6.6** As realizações dos serviços deverão ser prestadas em consonância com a exigência estabelecida no Memorial Descritivo, além de respeitar e atender as determinações encaminhadas pelo gestor do contrato.

**6.7** Serão desconsideradas as propostas que apresentarem alternativas de preços ou qualquer outra condição não prevista neste Edital e seus Anexos.

**6.8** Não serão aceitas propostas sem a assinatura do representante da empresa devidamente identificado;

**6.8.1** Na hipótese prevista no subitem 6.8, estando presente o representante legal na sala onde estão sendo abertos os envelopes e, desde que devidamente comprovada a sua representatividade através de procuração com poderes específicos para tal, a falta da assinatura poderá ser sanada no ato da constatação de tal fato;

**6.9** O valor pago – referente a concessão de uso, deverá ser depositado mensalmente na conta da UDESC, através de DEPÓSITO DE CÓDIGO IDENTIFICADO, conforme determinação da CFIN (Coordenadoria financeira) da UDESC.

**6.10 DO VALOR DA CONCESSÃO:**

**6.10.1** R\$ 5.180,70 (cinco mil, cento e oitenta reais e setenta centavos) por mês, exceto no mês de janeiro que não haverá a respectiva cobrança (caso a CONCESSIONÁRIA opte por abrir o restaurante neste mês, deve comunicar por email ao fiscal do contrato e neste caso, haverá a cobrança de 50% do valor da concessão); e nos meses de julho e dezembro onde a cobrança será o equivalente a 50% do valor da concessão;

## **7 DO PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO**

**7.1 Envelope nº 1 (Documentação de Habilitação)** será aberto em sessão pública em data e horário definido no preâmbulo deste edital.

**7.1.1** Havendo desistência expressa de todos os licitantes, quanto à interposição de recurso acerca do resultado da habilitação, a abertura do **Envelope nº 2 (Proposta de Preço)**, ocorrerá logo após a assinatura da ata da Habilitação.

**7.1.1.1** A desistência expressa dos licitantes será consignada em ata e assinada pelos licitantes interessados

**7.1.2** Não se verificando a situação do item 7.1.1, a data e horário da abertura do Envelope nº 02 – Proposta de Preços, as licitantes serão comunicadas, com antecedência mínima de 24 horas, por meio de publicação no Diário Oficial do Estado ou e-mail.

**7.2** As decisões da **Comissão Permanente de Licitação de Serviços** referentes à presente licitação, a seu critério, poderão ser divulgadas através de um dos seguintes meios:

**7.2.1** Nas reuniões de abertura de envelopes;

**7.2.2** Resumidamente, no Diário Oficial do Estado de Santa Catarina; ou

**7.2.3** Qualquer outro meio (e-mail, entrega direta ou via Correio), desde que possa ser comprovado pela Administração, que as licitantes tomaram ciência do ato.

**7.3** Divulgada a decisão segundo o item **7.2**, abre-se o prazo de 05 (cinco) dias úteis para interposição de recurso, quando for o caso.

**7.4** - Transcorrido o prazo sem que tenha sido impetrado recurso, ou verificando-se expressa desistência de todos os licitantes de interpô-lo, ou, ainda, tendo sido apreciados os recursos formulados, será promovido o ato subsequente.

## **8 DA ANÁLISE E DO JULGAMENTO**

**8.1 Apreciação dos Documentos de Habilitação**

**8.1.1** Os Documentos de Habilitação serão examinados pela **Comissão Permanente de Licitação**, que julgará habilitadas as licitantes que atenderem a todos os requisitos estabelecidos para este fim, na presente licitação.

**8.1.2** Será julgada inabilitada a licitante que não apresentar qualquer dos documentos exigidos, ou apresentá-lo em desacordo com as normas desta licitação.

**8.1.3** As microempresas e empresas de pequeno porte que apresentarem a declaração constante no [Anexo VII](#), deste edital, poderão sanar eventual restrição quanto à comprovação da regularidade fiscal após o julgamento das propostas de preços, sendo concedido o prazo de até dois dias úteis, improrrogáveis, a partir da notificação.

**8.2 Julgamento das Propostas de Preços**



**8.2.1** Somente serão abertas as Propostas de Preços das empresas licitantes habilitadas, ou as que incorrerem no previsto do item 8.1.3.

**8.2.2** Abertas as Propostas de Preços de todas as licitantes, será examinada preliminarmente a satisfação dos pressupostos fixados nesta licitação e na legislação vigente.

**8.2.2.1** O critério de julgamento das propostas é o **MENOR PREÇO apurado pelo Maior Desconto percentual no Valor do Almoço**.

**8.2.3** Será desclassificada a Proposta de Preços em relação à qual for constatado:

- a) O não-atendimento das condições estabelecidas neste Edital, em seus anexos;
- b) A fixação de condicionantes para a prestação dos serviços;
- c) Forem omissas, vagas ou apresentarem irregularidades ou defeitos que possam inviabilizar o julgamento;
- d) Tiverem Valor superior ao valor referencial constante do Anexo I;
- e) Tiverem Preço(s) Unitário(s) superior(es) ao(s) do orçamento do Anexo I;
- f) Tiverem Preço(s) inexequível(eis) calculado(s) de acordo com o disposto no §1º do art. 48 da Lei nº 8.666, com a redação dada pela Lei nº 9.648, de 27 de maio de 1988;
- f.1) Caso constatado o preço inexequível, será dada a oportunidade para o licitante demonstrar a exequibilidade dos preços, ficando a decisão de sua aceitabilidade pela CPL.
- g) Apresentar proposta que desatenda ao especificado no Anexo I.

**8.2.4** O julgamento das Propostas de Preços poderá ser realizado em sessão privada, conforme for decidido pela Comissão Permanente de Licitação.

**8.2.5** Verificado que o valor da proposta atende às exigências fixadas neste Edital e seus Anexos (quanto à proposta e à habilitação) a licitante será declarada vencedora sendo-lhe adjudicado o objeto.

**8.2.6** Para fins de julgamento das propostas de preços, será considerado empate:

- a) Nas situações em que duas ou mais propostas de microempresas e empresas de pequeno porte, apresentarem o mesmo valor ou duas ou mais propostas de licitantes não enquadrados como microempresas e empresas de pequeno porte apresentarem o mesmo valor.
- b) Nas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte (que apresentarem a declaração constante no Anexo VII) sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta mais bem classificada não enquadrada como microempresas e empresas de pequeno porte – conforme determina Lei Complementar 123/2006.

**8.2.7** No caso de empate, será adotado o seguinte procedimento:

**8.2.7.1** Para as situações previstas na alínea “a” do subitem 8.2.6, a classificação será decidida por sorteio, em ato público, para o qual os licitantes interessados serão convocados, sendo que a forma como se procederá ao sorteio, será definida pela Comissão, ressalvado o disposto no art. 3º, §2º da Lei nº 8666/93.

**8.2.7.2** Para as situações previstas na alínea “b” no subitem 8.2.6 deste edital, a classificação será realizada da seguinte forma:

- a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- b) Não ocorrendo à contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da letra a acima, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 8.2.7, alínea “b” na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

**8.2.7.3** No caso de empate nos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno que estejam enquadradas na hipótese do subitem 8.2.7, alínea “b”, a primeira a apresentar oferta será decidida por sorteio a ser realizado pela Comissão de Licitação.

**8.2.7.4** Na hipótese da não contratação nos termos previstos neste subitem, o objeto licitado será adjudicado em

favor da proposta originalmente vencedora do certame.

**8.2.8** Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, ressalvados apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais:

- a) Serão corrigidos automaticamente quaisquer erros de soma e/ou multiplicação;
- b) Falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá também ser preenchida pelos dados constantes dos documentos apresentados no envelope nº 1 – Habilitação;
- c) Havendo divergência entre os valores unitário e total, prevalecerá o unitário e na divergência entre o valor unitário por extenso e o valor numérico, prevalecerá o menor.

**8.2.9** Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista na Concorrência, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes.

- a) Quando todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Administração **poderá** fixar aos licitantes o prazo de oito dias úteis para a apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas escoimadas das causas referidas neste inciso, nos termos do §3º do art. 48 da Lei nº 8.666/93.
- b) A homologação será por menor preço apurado pelo maior desconto percentual no valor do almoço, ficando o resultado sujeito à adjudicação pela autoridade superior, no conforme previsto na Lei nº 8.666/93.

## **9 CONTRATAÇÃO**

**9.1** A celebração do Contrato será formalizada com a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina.

### **9.2 Convocação para assinatura do contrato**

**9.2.1** Concluído o processo licitatório e homologado o seu resultado, a UDESC adjudicará o contrato de execução de serviços à respectiva concorrente vencedora, consoante a minuta que constitui o **Anexo IV** desta Concorrência.

**9.2.2** A **Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina**, convocará a(s) licitante(s) vencedora(s) em até 5 dias úteis após a homologação, que terá(ão) o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da data da convocação para assinar o termo de contrato.

**9.2.3** A assinatura do contrato se dará de forma eletrônica, mediante uso de certificação digital ICP Brasil, por meio do sistema SGPe.

**9.2.3.1** Orientações sobre como assinar documentos no Sistema do Estado podem ser acessadas pelo site: [https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta\\_frequente/novo-portal-de-processos-digitais/](https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/novo-portal-de-processos-digitais/)

**9.2.4** A empresa convocada poderá pedir prorrogação do prazo, por igual período, para assinatura do contrato, desde que formulada no curso do prazo inicial e alegado justo motivo, condicionado o atendimento do requerido, à aceitação dos motivos pela contratante.

**9.2.5** Transcorrido o prazo sem que o contrato seja assinado, a UDESC poderá, a seu critério, convocar as licitantes remanescentes, obedecidas à ordem de classificação, para assinar contrato em idêntico prazo e nas mesmas condições negociadas com a licitante vencedora.

**9.2.6** Havendo recusa injustificada por parte da licitante vencedora, de assinatura do contrato, a UDESC cominará multa à empresa no valor equivalente a 20% (vinte por cento) calculado sobre o valor global da contratação em que a empresa foi vencedora, sem prejuízo de outras sanções previstas na Lei nº 8.666/93 e neste Edital.

### **9.3 Da vigência do contrato**

**9.3.1** A Concessão terá vigência de 12 meses contados da assinatura do Contrato de Concessão, podendo ser prorrogado, mediante aditamento, com fundamento no §1º do artigo 57 da Lei de Licitações, por iniciativa da Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina – UDESC, fundamentando-se em conveniência administrativa, ou a pedido da contratada.

**9.3.1.1** O pedido de prorrogação de prazo deverá ser solicitado no mínimo 60 (sessenta) dias antes de expirar o prazo contratual.

**9.3.2** O Contrato que vier a ser assinado poderá ser rescindido nos termos dos artigos 77 a 79 da Lei nº 8666/93.

**9.3.3** Da rescisão contratual decorrerá o direito de a Contratante, incondicionalmente, reter os créditos relativos ao contrato até o limite do valor dos prejuízos causados ou em face ao cumprimento irregular do avençado, além das demais sanções estabelecidas neste Edital, no Contrato e em Lei, para a plena indenização do Erário.

**9.3.4** As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas à Contratante são as previstas na Lei nº 8.666/93, e no Contrato.

#### **9.4 A execução do contrato**

**9.4.1** São partes integrantes do contrato a ser assinado, como se transcritos estivessem, a presente licitação, seus anexos e quaisquer complementos, tais como os documentos, propostas e informações apresentados pela licitante vencedora e que deram suporte ao julgamento da licitação.

**9.4.2** Quaisquer atos ou ações praticadas por empregados, prepostos ou contratados da contratante, que resultarem em qualquer espécie de dano ou prejuízo para a Administração Pública e/ou para terceiros, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

**9.4.3** São de responsabilidade da contratada eventuais demandas judiciais de qualquer natureza, contra ela ajuizada, relacionadas ao presente Edital e à execução do Contrato.

**9.4.4 Assinado o termo de Contrato de Concessão, contará o prazo para a execução dos serviços conforme Anexo I.**

**9.4.4.1** O não cumprimento deste prazo implicará em multa correspondente a 0,33% do valor do instrumento de contrato, para cada dia de atraso.

#### **9.5 Da alteração do contrato**

**9.5.1** O Contrato a ser celebrado poderá ser alterado, além do previsto no presente Edital, na forma e condições estabelecidas no artigo 65 da Lei nº 8.666/93.

#### **9.6 Dos serviços contratados e executados**

**9.6.1** A fiscalização, aceitação e rejeição, pelo Órgão contratante, dos serviços executados pela contratada e suas consequências, atenderão ao que se encontra definido na minuta do Contrato.

#### **9.7 Do reajuste dos preços contratados**

**9.7.1** O valor da refeição poderá ser reajustado, desde que solicitado formalmente pela contratada, observado o intervalo mínimo de um ano contado a partir da data-limite para apresentação da proposta.

##### **9.7.2 Valor da concessão**

I – O índice Geral de Preços de Mercado - IGP-M/FGV, ou índice que vier a substituí-lo.

##### **9.7.3 Valor dos produtos**

I – O índice de reajuste será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou índice que vier a substituí-lo;

**9.7.4** Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data-limite de apresentação da proposta.

**9.7.5** Os reajustes a que o Contratado fizer jus e não forem solicitados durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão com a assinatura de prorrogação contratual ou o encerramento do contrato.

#### **9.8 Da Garantia Contratual:**

**9.8.1** A Contratada se obriga a manter, durante toda a vigência do contrato, garantia no valor equivalente a 5% (cinco por cento) do preço global contratado, incidindo inclusive sobre aditivos ao contrato, devendo apresentar à CONTRATANTE antes da assinatura do contrato, o comprovante de uma das modalidades a seguir:

- a) Fiança bancária;
- b) Seguro-garantia; ou
- c) Caução em dinheiro.

**9.8.2** Em caso de fiança bancária, deverão constar no instrumento, os seguintes requisitos:

**9.8.2.1** Prazo de validade correspondente ao período de vigência do contrato;

**9.8.2.2** Expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário e principal do pagador, fará o pagamento à Fundação Banco do Brasil, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;

**9.8.2.3** Expressa renúncia do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos artigos 827 e 838 do Código Civil; e

**9.8.2.4** Cláusula que assegure a atualização do valor afiançado.

**9.8.3** Não será aceita fiança bancária que não atenda aos requisitos estabelecidos no item anterior.

**9.8.4** Em se tratando de seguro-garantia:

**9.8.4.1** A apólice deverá indicar a CONTRATANTE como beneficiário; e

**9.8.4.2** Não será aceita apólice que contenha cláusulas contrárias aos interesses da Fundação.

**9.8.5** O valor em dinheiro depositado em caução será administrado pela Fundação Banco do Brasil, por meio de aplicações financeiras, de comum acordo com a CONTRATADA, que terá acesso aos extratos de simples verificação da conta de caução.

**9.8.6** Utilizada a garantia, a CONTRATADA fica obrigada a integralizá-la no prazo de 5 (cinco) dias úteis contado da data em que for notificada formalmente pela CONTRATANTE.

**9.8.7** A CONTRATANTE poderá utilizar a garantia contratual, a qualquer momento, para se ressarcir das despesas decorrentes de quaisquer obrigações inadimplidas da CONTRATADA.

**9.8.8** Caso ocorra dilação da concessão com o conseqüente adiamento, a garantia nas modalidades de seguro garantia, de fiança bancária ou da caução em dinheiro deverá ter sua data de vencimento revalidada para a nova data contratual prevista.

**9.8.9** Toda e qualquer garantia a ser apresentada responderá pelo cumprimento das obrigações da contratada eventualmente inadimplidas na vigência do contrato e da garantia, e não serão aceitas se o garantidor limitar o exercício do direito de execução ou cobrança ao prazo de vigência da garantia.

**9.8.10** A CONTRATANTE reintegrará a garantia contratual a CONTRATADA, em até 08 (oito) dias úteis após a Emissão do Termo de Recebimento Definitivo da concessão, previsto no artigo 73 da Lei nº 8.666/93.

## **10 DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

**10.1** Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar a presente Concorrência em virtude de irregularidade. O pedido de impugnação deverá ser protocolado na Protocolo da REITORIA/UDESC, Av. Madre Benvenuta nº 2007, Itacorubi, Florianópolis/SC, até cinco dias úteis anteriores à data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, o qual deverá ser apreciado e respondido até três dias úteis após o seu recebimento, ou por igual período, caso justificado pela Comissão Permanente de Licitação.

**10.2** Decairá do direito de impugnar o teor da presente Concorrência a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a data fixada para abertura dos envelopes de habilitação.

**10.3** A eventual interposição de recursos referentes à presente licitação deverá efetivar-se no prazo máximo de cinco dias úteis após ciência da decisão impugnada, através de petição escrita dirigida à Presidência da respectiva Comissão de Licitação, entregue no endereço expresso no preâmbulo desta Concorrência.

**10.4** Impetrado o recurso, dele será dado conhecimento às demais licitantes, que disporão do prazo máximo de cinco dias úteis, contados da data do recebimento da comunicação, para impugná-lo.

**10.5** Transcorrido o prazo para impugnação, tendo ou não havido contestações, a Comissão de Licitação, apreciados os recursos e as eventuais impugnações, poderá reconsiderar sua decisão no prazo de cinco dias úteis.

**10.6** Não será conhecido recurso interposto fora do prazo legal ou com fins meramente protelatórios, assim entendidos, os recursos em que se constatar ausência de argumentos plausíveis e comprovação do alegado.

**10.7** Será assegurado aos interessados, desde o início dos prazos definidos para impetração de recurso e respectivas impugnações, até seu término, vistas aos autos do processo licitatório, no horário e local designados pela respectiva Comissão de Licitação.

**10.8** É atribuído efeito suspensivo aos recursos das decisões pertinentes à habilitação ou inabilitação de licitante e julgamento da proposta, que poderá ser adotado em relação a recursos interpostos contra outras decisões, desde que houver interesse da Administração e com base em decisão motivada da respectiva Comissão de Licitação.

## **11 DOS PAGAMENTOS**

### **11.1 Da concessão de uso**

**11.1.1** O pagamento da concessão de uso ocorrerá através de CÓDIGO IDENTIFICADOR, na conta da UDESC até 10º dia útil de cada mês, sendo encaminhado cópia do pagamento para o(a) respectivo(a) Gestor(a) de Administração do Contrato da presente Concorrência.

**11.1.2** A Emissão do CÓDIGO IDENTIFICADOR, ocorre através do site (sitio) da Secretaria do Estado de Administração [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br)

**11.1.3** O Valor da concessão de uso da empresa já inclui os gastos com água, esgoto e energia.

**11.1.4** Caso ocorra a instalação de relógio medidor durante a vigência do contrato, a despesas de energia deixam de fazer parte do valor da concessão, sem redução nos valores, e as despesas ficarão a cargo da contratada.

**11.1.5** O pagamento será efetuado pelas empresas vencedoras, mensalmente, através de DEPÓSITO - CÓDIGO IDENTIFICADOR conforme determinação da Coordenadoria do Financeiro da UDESC.

**11.1.6** Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento, os valores serão corrigidos com base no IGP-M para a concessão de uso, sendo remetido os autos a PROPLAN para verificação do valor a ser cobrado.

### **11.2 Da Prestação dos Serviços**

**11.3** O pagamento das despesas da presente licitação (caso a Udesc venha a implantar Tíquetes) será efetivado de acordo com a(s) proposta(s) de preços apresentada(s) pela(s) empresa(s) julgada(s) vencedora(s) nesta CONCORRÊNCIA, observado o que consta neste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à forma e condições de pagamento.

**11.4** O pagamento será:

**11.4.1** Efetivado mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, acompanhado da liberação do Fiscal do Contrato.

**11.4.2** Liberado mediante a apresentação das Certidões Negativa de Débitos para com FGTS, Trabalhista, INSS e para com as Fazendas Municipal, Federal e Estadual de Santa Catarina e, se for o caso, do Estado em que for sediado a licitante vencedora, conforme Decreto Estadual nº 3.650, de 27 de maio de 1993, com a redação do Decreto nº 3.884, de 26 de agosto de 1993, bem como a apresentação dos comprovantes trabalhistas (GPS, GFIP e folha de pagamento);

**11.4.3** Realizado através da Agência Setor Público do Banco do Brasil S/A, conforme cronograma físico-financeiro.

**11.4.3.1** Conforme estabelecido pelo **DECRETO ESTADUAL Nº 2.762, de 15 de dezembro de 2009** em seu artigo 9º §4º, o credor que não possuir conta corrente no Banco do Brasil S/A ou em instituições financeiras autorizadas

poderá receber o pagamento em outras instituições, mediante crédito em conta corrente do favorecido ficando, contudo, responsável pelo pagamento das tarifas bancárias devidas da operação.

**11.4.4** Devidamente acompanhada da anuência do responsável técnico nomeado pela UDESC;

**11.4.5** Não haverá pagamento antecipado dos serviços a serem prestados.

**11.5** A alíquota do ICMS a ser aplicada será considerada aquela fixada para as operações internas no Estado de origem, conforme disposto no artigo 155, inciso VII, alínea “b” da Constituição Federal.

**11.5.1** No documento fiscal referente à aquisição de mercadorias ou prestação de serviços deverão ser observados, nas operações internas, os benefícios de isenção de ICMS previstos no Anexo 2 – Benefícios Fiscais, Capítulo I – Das Isenções, do Regulamento do ICMS, aprovado pelo Decreto Estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, e suas alterações, como segue:

**a)** O objeto deste Contrato goza de isenção do ICMS, condicionado ao desconto no preço, do valor equivalente ao imposto dispensado e à indicação do valor do desconto no respectivo documento fiscal de venda, conforme dispõe o artigo 1º, inciso XI, do Anexo 2, do Regulamento do ICMS do Estado de Santa Catarina, aprovado pelo Decreto Estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, com amparo no Convênio ICMS nº 26/03;

**b)** A isenção do ICMS na aquisição de mercadorias por órgãos ou entidade da Administração Pública Estadual alcança apenas fornecedores catarinenses;

**11.6** Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117 da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c” da Lei Federal nº 8.666/93.

**11.7** Fica reservado a UDESC o direito de recusar o pagamento caso os serviços não estiverem sendo prestados de acordo com o proposto, aceito e contratado.

**11.8** Estabelece-se que as Notas Fiscais/Faturas não em conformidade serão devolvidas a contratada, para as devidas correções.

**11.9** Não será contado como atraso por passados os 30 (trinta) dias do aceite do documento hábil, caso não seja apresentado em conjunto os documentos solicitados nos itens **11.4.2**.

**11.10** Não será permitida qualquer negociação dos créditos advindos da prestação de serviços por parte da empresa vencedora, bem como, fica vedada a sua negociação com terceiros como forma de adiantamento de recursos.

**11.11** No pagamento será efetuada a retenção tributária, na forma da legislação.

## **12 DAS SANÇÕES**

**12.1** As sanções e penalidades que poderão ser aplicadas a licitante/contratada são as previstas na Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, neste Edital e seus Anexos.

## **13 DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**13.1** As dúvidas de ordem técnica, bem como, aquelas decorrentes de interpretação do Edital, deverão ser dirigidas por escrito à Comissão Permanente de Licitação – CPL/UDESC, mediante requerimento.

**13.1.1** Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação a presente Concorrência ficarão disponíveis para todos os interessados, na **Comissão Permanente de Licitação da UDESC**.

**13.2** É facultado a Comissão Permanente de Licitação ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

**13.3** Na ocorrência de vícios sanáveis poderá a Comissão Permanente de Licitação tomar as providências cabíveis para solução dos mesmos.

**13.3.1** Serão considerados como vícios sanáveis às falhas irrelevantes cometidas pelos licitantes em relação a documentos e propostas apresentadas, assim consideradas as que não digam respeito à exigência de natureza material, ou as de cunho formal que sejam reputadas indispensáveis para a adequada avaliação da pessoa da licitante ou da sua proposta.

**13.4** Não será permitida a subcontratação do objeto deste Edital.

**13.5** A Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC poderá revogar a presente licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, ou anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

**13.6** O presente Edital poderá ser alterado, pela Administração Pública, antes de aberta a licitação, no interesse público, por sua iniciativa ou decorrente de provocação de terceiros, atendido o que estabelece o art. 21, §4º da Lei nº 8.666/93, bem como adiados ou prorrogados o prazo para recebimento e/ou a abertura dos Documentos de Habilitação e das Propostas.

**13.7** Cópia deste Edital e seu(s) Anexo(s), estarão disponíveis na Coordenação de Licitações e Compras da Reitoria/UDESC, de segunda a sexta-feira, durante o horário de expediente, das 13h às 19h, telefone (048) 3364-8050. Para protocolar esclarecimento é necessário acessar [www.portaldecompras.sc.gov.br](http://www.portaldecompras.sc.gov.br), com o número do processo no campo de busca e preencher as informações de breve cadastro. Após será possível visualizar botão de esclarecimento cuja resposta será enviada no email cadastrado, bem como a todos os demais licitantes, de forma automática e isonômica.

**13.8** A Contratante não se responsabiliza pelo conteúdo e autenticidade de cópias deste edital, senão aquelas que estiverem rubricadas pela autoridade competente ou sua cópia fiel.

**13.9** É de responsabilidade única dos licitantes solicitar e verificar a autenticação dos seus documentos quando solicitado a membro da Comissão Permanente de Licitação ou a Presidente.

**13.10** Fica eleito o foro da Comarca da Capital, Florianópolis-SC, para apreciação judicial de quaisquer questões resultantes deste Edital.

Florianópolis, 04 de maio de 2023.

**Dilmar Baretta**  
**Reitor da UDESC**

## ANEXO I

### MEMORIAL DESCRITIVO

#### 1. OBJETO

- 1.1 Concessão administrativa de uso de bem público destinado à exploração econômica de Restaurante Universitário e Lanchonete no Campus I da UDESC, de acordo com as especificações deste Termo de Referência.
- 1.2 Não será permitido ceder ou transferir a terceiros, a qualquer título, a Concessão Onerosa de Uso, nem emprestar ou sublocar o objeto, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma de permitir a terceiros o uso deste, ainda que tenha a mesma finalidade.
- 1.3 **Obediência aos elementos do Termo de referência:** A execução de todos os serviços obedecerá rigorosamente às indicações constantes neste Termo de Referência, bem como as solicitações pedidas pelo Fiscal de Contrato, face as necessidades supervenientes.
- 1.4 **Alterações no objeto:** Nenhuma alteração nas especificações fornecidas poderá ser feita sem autorização do Fiscal do Contrato.
- 1.5 **Do local:** A Empresa Vencedora deverá zelar pelo local onde prestará os serviços, mantendo sempre em consonância com as NORMAS DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA, sendo que é de exclusividade da CONCESSIONÁRIA o pagamento de taxas/tarifas ou qualquer outra eventual despesa que seja necessária para a prestação dos serviços.
  - 1.5.1 Ademais, fica proibida qualquer alteração no local sem a prévia autorização do Fiscal do Contrato, além de se fazer necessária a aprovação pela Coordenadoria de Obras da UDESC.
  - 1.5.2 Será realizado TERMO DE RECEBIMENTO do local, contendo detalhamento da área e suas benfeitorias, devendo o mesmo ser assinado pelo(a) representante da Empresa, para que possa ter ciência das condições em que esta sendo concedido o local.

#### 2. DOS FUNCIONÁRIOS DA CONCESSIONÁRIA

- 2.1 A Concessionária deverá assumir integral e exclusivamente as responsabilidades para com seus funcionários com relação a registros, salários, acidentes de trabalho em que sejam vítimas no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, seguros e demais obrigações de ordem social ou trabalhistas, que em hipótese alguma, terão vínculo com a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina/UDESC;
- 2.2 Apresentar nome completo e telefone do responsável pela Empresa, que será o representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual, além de fornecer lista com nome e R.G. dos funcionários que ajudarem na realização dos serviços descritos, para o Fiscal de Contrato no momento em que se iniciarem os serviços;
- 2.3 Os funcionários deverão atender aos servidores da UDESC, terceiros por ela encaminhados, comunidade acadêmica e a todos que utilizarem os serviços por eles prestados, de forma condizente com as normas da boa educação;
- 2.4 É de total responsabilidade da Empresa o fornecimento de equipamentos de segurança, EPIs, ferramentas e outros necessários para a devida prestação do serviço;
- 2.5 Os funcionários deverão andar com crachás e uniforme (da Empresa Concessionária) que demonstre que estão a serviço da Empresa, sendo inadmitido a utilização de outros uniformes que não identifiquem o vínculo com a Empresa;

#### 3. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 3.1 **Prejuízos Adjacentes:** Durante a execução dos serviços, todos os objetos atingidos ou danificados deverão ser recuperados, utilizando-se material idêntico ao existente no local. Todos e quaisquer danos causados às instalações da UDESC, ou demais, utilizadas para realização dos serviços, por elementos ou funcionários da



**Concessionária, deverão ser reparados sem ônus para UDESC;**

- 3.2 Horário de Trabalho:** O serviço deve ser realizado conforme o disposto no Memorial Descritivo desta Concorrência Pública.
- 3.2.1** Os serviços que necessitarem ser executados fora dos dias e horários estabelecidos, só poderão ocorrer com autorização por escrito do Fiscal do Contrato da UDESC ou a pedido do mesmo;
- 3.3 Ferramentas e Equipamentos Gerais:** Deverá ser providenciado o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência Pública, não cabendo a UDESC qualquer responsabilidade na condução, manutenção, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação. Observando os itens que já estão à disposição da Concessionária para a execução dos serviços;
- 3.4 Deslocamentos:** Os deslocamentos serão de responsabilidade exclusiva da Empresa.
- 3.5 Alimentação:** A alimentação dos funcionários da Empresa será de total responsabilidade da mesma. **É PROIBIDA A VENDA E O CONSUMO DE BEBIDAS ALCOÓLICAS NAS DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA.**
- 3.6 Dos Serviços:** todos os serviços prestados deverão atender as exigências estabelecidas no regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, definidos na resolução - **RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa**, que abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado, além de atender eventuais disposições estaduais e municipais ligadas a prestação de serviço de restaurante;
- 3.6.1** E ainda para os locais que realizarem manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, deverão obedecer ao disposto na resolução RDC nº 218, de 29 de julho de 2005 da Anvisa;
- 3.6.2** RDC nº 275, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa;
- 3.6.3** Manual da ABERC de práticas de elaborações e serviços de refeições para a coletividade;
- 3.6.4** Ademais, a Empresa deverá atender a todas as determinações federais, estaduais e municipais, referentes ao objeto vinculado a concessão administrativa de uso desta licitação (serviço de restaurante).
- 3.7 Dos Preços:** Para um melhor acompanhamento do contrato pelo Fiscal do Contrato, a Concessionária terá que disponibilizar em local visível, um quadro com os preços de todos os produtos servidos no restaurante.
- 3.7.1** Os preços devem estar em compatibilidade com os cobrados no mercado "UNIVERSITÁRIO", visando assim atender as condições econômicas da comunidade acadêmica.
- 3.7.2** Em caso de verificação de cobrança abusiva, a UDESC se reserva ao direito de realizar pesquisa de mercado, visando alterações nos preços abusivos. Caso a Concessionária permaneça com a cobrança abusiva, a UDESC poderá RESCINDIR o Contrato de Concessão Administrativa de Uso.
- 3.8** Os reajustes ocorrerão, da seguinte forma:
- 3.8.1** O valor da concessão de uso do espaço público será reajustado, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data-limite para apresentação da proposta.
- 3.8.1.1** O Índice Geral de Preços de Mercado - IGP-M/FGV, ou índice que vier a substituí-lo;
- 3.8.1.2** Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data-limite de apresentação da proposta.;
- 3.8.2** O valor dos produtos/refeições poderá ser reajustado, desde que solicitado formalmente pela contratada, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data-limite para apresentação da proposta.
- 3.8.2.1** O índice de reajuste será o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA, ou índice que vier a substituí-lo;

**3.8.2.2** Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data-limite de apresentação da proposta;

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

#### **4. JUSTIFICATIVA:**

**4.1** Justifica-se a necessidade da contratação de Empresa especializada no fornecimento, preparo e distribuição de refeições, para atender a demanda de alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da CEDENTE no fornecimento de bebidas, lanches, refeições (almoço e jantar) de qualidade com baixo custo à comunidade universitária. Dentre os benefícios da contratação, destacam-se: servir refeição em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas, contribuindo assim com a saúde e bem-estar dos usuários. A Udesc Campus I elaborou planejamento buscando o melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros despendidos na contratação de serviços de terceiros. Os itens de consumo a serem utilizados nos serviços serão fornecidos diretamente pela Empresa CESSIONÁRIA, fazendo parte da composição dos custos. O objetivo da presente contratação é o de garantir refeições de baixo custo, em condições higiênico-sanitárias adequadas e nutricionalmente balanceadas aos alunos, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da CONCEDENTE contribuindo assim, com a saúde e bem-estar da comunidade acadêmica.

#### **5. DA CONCESSÃO**

**5.1 Da Estimativa:** O valor para a concessão administrativa de uso é de R\$ 5.180,70 ( cinco mil cento e oitenta reais e setenta centavos) mensais, **exceto o mês de janeiro que não haverá a respectiva cobrança** (caso a CONCESSIONÁRIA opte por abrir o restaurante neste mês haverá a cobrança de 50% do valor da concessão); e nos **meses de julho e dezembro onde a cobrança será o equivalente a 50% do valor da concessão;**

**5.2 Da Dotação Orçamentária:** não há desembolso financeiro por parte da Udesc; excetuando-se o pagamento referente ao programa de subsídio de refeições e eventos que a Udesc poderá utilizar dos serviços da Contratada.

**5.3 Do Local:** Av. Madre Benvenuta, 2007, Restaurante Universitário - Bairro Itacorubi - 88035-001 - Florianópolis – SC;

**5.4 Horário de Funcionamento do RESTAURANTE: deverá operar de segunda a sexta-feira,** exceto nos feriados e recessos, conforme disposto no calendário acadêmico de cada ano. É obrigatório o fornecimento de Almoço no horário das 11:00 às 14:00 nos dias letivos. Caso seja oferecido Jantar, o início sugerido às 18:30, sendo que a possibilidade de flexibilidade dos horários e a oferta de outras refeições somente será admitida mediante a prévia anuência da UDESC.

**5.4.1 Lanchonete:** a lanchonete poderá operar entre 07:30 e 21:00. Os custos de instalação da lanchonete, bem como equipamentos, ficarão a cargo da concessionária.

**5.5 Área:** Área privativa de 160,65m<sup>2</sup> (cento e sessenta virgula sessenta e cinco metros quadrados);

**5.6 Do Pagamento:** O pagamento mensal será efetuado por depósito identificado em nome da instituição; no mês de janeiro não será cobrado o aluguel devido ao recesso escolar, o restaurante deverá permanecer fechado neste mês e outros períodos de recesso escolar a ser definido pela UDESC. Nestes períodos, por não haver exploração do restaurante, por consequência, não será cobrado o aluguel. Havendo alterações no calendário acadêmico, a Concessionária será comunicada pela concedente com devida antecedência para a abertura do restaurante no mês de janeiro e outros períodos de recesso, com a cobrança de 50% do valor referente à concessão administrativa de uso deste mês. Havendo demanda, o horário de

funcionamento poderá ser alterado, com comunicação prévia do concedente. Nos meses de julho e dezembro a cobrança será o equivalente a 50% do valor da concessão;

**5.7 Da Vigência:** A Concessão terá vigência até o encerramento dos créditos orçamentários, com início a partir da data de assinatura do Termo de Concessão, podendo ser prorrogado a critério da UDESC, mediante aditivo, conforme previsto na Lei 8.666/93.

**5.8** É obrigatória a presença de **NUTRICIONISTA**, com registro no respectivo conselho de classe, no período em que forem prestados os serviços.

## **6. BENFEITORIAS**

**6.1** A realização de quaisquer intervenções e/ou benfeitorias no imóvel, dependerá, sempre, de prévia autorização, por escrito, do Fiscal do Contrato. As alterações, os bens móveis imobilizados e as benfeitorias, assim constituídas pelo resultado de eventuais trabalhos de adaptação do espaço, reverterão automaticamente ao patrimônio da UDESC sem que caiba à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização ou direito de retenção, podendo o CONCESSIONÁRIO exigir da CONCESSIONÁRIA a reposição do espaço objeto dessa Concessão na situação anterior.

**6.2** Os aparelhos, equipamentos e materiais móveis não imobilizados instalados ou fixados, e destinados ao uso do espaço objeto dessa Concessão Onerosa de Uso, deverão ser de propriedade da CONCESSIONÁRIA, ou de seu uso. Os documentos comprobatórios deverão estar à disposição da UDESC para verificação.

**6.2.1** Todos os itens citados acima permanecerão de propriedade da CONCESSIONÁRIA, que indicará, precisamente, todos esses bens móveis, de seu uso, em relação a ser apresentada à UDESC e por este visada. Somente os bens assim relacionados poderão ser removidos pela CONCESSIONÁRIA, mediante prévia e expressa autorização da UDESC.

**6.3** A CONCESSIONÁRIA deverá solicitar acompanhamento da Coordenadoria de Obras quando da instalação de máquinas que não são de uso comum, haja vista a necessidade de dimensionamento da rede elétrica e esgoto.

**6.4** A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as determinações da IN 02/08 UDESC, que trata do uso apropriado dos recursos de Tecnologia da Informação e Comunicação – TIC.

**6.4.1** O uso de equipamentos de TIC da CONCESSIONÁRIA nas dependências da UDESC depende de autorização prévia da SETIC (Secretaria de Tecnologia e Comunicação).

**6.4.2** Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a legalidade dos softwares eventualmente utilizados em seus equipamentos de informática, devendo possuir, no mínimo, software de proteção, com atualizações automáticas e em tempo real, contra o mau uso da internet nos termos do art. 35 da IN 02/08 UDESC.

## **7. DA ORGANIZAÇÃO**

**7.1** O início da prestação do serviço se dará por ato formal do fiscal do termo de concessão de uso, com um mínimo de 30 (trinta) dias, a partir da assinatura do contrato, será informado pelo Fiscal do Contrato.

**7.2** No recebimento do espaço, a CONCESSIONÁRIA assinará um TERMO DE RECEBIMENTO, contendo detalhamento da área e suas benfeitorias (pintura, piso, equipamentos, maquinário, móveis, utensílios, etc.), tendo ciência das condições físicas em que está sendo concedido o espaço e ficando, a partir de então, responsável pelo espaço com suas benfeitorias, devendo entregá-lo no final do Termo de Concessão de Uso nas mesmas condições recebidas.

**7.3** A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar todas as licenças, alvarás e encargos tributários, civis e comerciais, incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste Termo de Concessão.

**7.3.1** A CONCESSIONÁRIA deve apresentar à CONCEDENTE, sempre que for solicitada, a documentação comprobatória citada neste item.

**7.3.2** A não apresentação de qualquer certidão e/ou certificado exigidos neste documento constitui motivo para rescisão unilateral do contrato.

**7.4** Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão ser credenciados (nome, identidade, cargo e escala de serviço) junto à UDESC, para terem a entrada permitida.

**7.5** Todos os funcionários da Concessionária deverão estar devidamente uniformizados e portando crachás de identificação.

**7.6** Deverão ser providenciados o ferramental, maquinário, transporte, serviços complementares, aparelhamento e recursos adequados e necessários ao perfeito andamento e boa execução dos serviços ligados ao objeto desta Concorrência Pública, não cabendo à UDESC qualquer responsabilidade na condução, manutenção, apoio ou serviços indiretos motivados pelo objeto desta licitação.

## **8. LIMPEZA, CONSERVAÇÃO E VIGILÂNCIA**

**8.1** A limpeza, manutenção, conservação e vigilância do OBJETO serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**8.2** O acondicionamento do lixo proveniente dos serviços prestados na área locada é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, devendo ser feito em recipientes apropriados – sacos plásticos próprios para este fim – devidamente fechados, separando o lixo orgânico do reciclável. O acondicionamento de perfuro cortante (vidros, garrafas quebradas e outros) deverá ser feito de forma separada e com a devida proteção, a fim de evitar acidentes na coleta e no transporte.

**8.3** Os contentores utilizados na estocagem devem ser colocados em local definido pelo fiscal. A conservação dos contentores, assim como a limpeza necessária após cada coleta será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

**8.3.1** Cabe ainda à CONCESSIONÁRIA encaminhar os resíduos ao local apropriado, informado pelo fiscal do contrato, para coleta pela Comcap (Companhia Melhoramentos da Capital).

**8.4** O recolhimento final será feito de acordo com o que dispõe a Lei Municipal Complementar nº 113, de 24 de abril de 2003, que dispõe sobre a forma de apresentação dos resíduos sólidos para coleta e normatiza as atividades inerentes ao Sistema de Limpeza Urbana do Município de Florianópolis.

**8.5** Quando a quantidade de lixo gerada por dia exceder o volume determinado por lei, o recolhimento deverá ser feito por Empresa credenciada pela Comcap (Companhia Melhoramentos da Capital) e contratada pela CONCESSIONÁRIA.

**8.6** Caberá à CONCESSIONÁRIA providenciar a dedetização e desinfecção completa do espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso, bem como a limpeza das fossas e caixas de gorduras uma vez a cada intervalo de 06 (seis) meses, devendo a execução destes serviços ser previamente informada ao fiscal para aprovação. Caso haja necessidade, o Fiscal do Contrato poderá antecipar a execução dos serviços de limpeza das fossas, caixas de gorduras e dedetização;

**8.6.1** A Empresa deverá realizar DEDETIZAÇÃO no período de férias escolares, salvo quando o gestor de execução verificar necessidade de antecipação desses serviços.

## **9. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

**9.1** Pagar pontualmente os valores que sejam de sua responsabilidade, cabendo-lhes também, o pagamento de impostos que recaiam sobre os serviços que prestar e mercadorias que comercializar;

**9.2** O valor devido pela Cessão Onerosa de Uso deverá ser depositado mensalmente na conta arrecadação da UDESC até o 10º (décimo) dia útil de cada mês. Os dados bancários para

depósito deverão ser obtidos pela CONCESSIONÁRIA junto à Coordenadoria de Finanças da UDESC;

- 9.3** O consumo de energia elétrica e de água do OBJETO serão assumidos pela UDESC por não haver disponibilização de medidor individual para o local.
- 9.3.1** O pagamento de valores relativos ao consumo de água do RU. A partir do momento da instalação de medidores individuais do consumo de energia elétrica do Restaurante Universitário, as custas do consumo passam a ser responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 9.4** As taxas e impostos incidentes sobre o imóvel objeto da Concessão Onerosa de Uso, serão assumidas pela UDESC;
- 9.5** Manter o espaço objeto da Concessão Onerosa de Uso em perfeito estado de conservação, segurança, higiene e asseio, de forma a preservá-lo e restituí-lo na mais perfeita ordem;
- 9.6** Cooperar com a UDESC visando o bom funcionamento do OBJETO, de acordo com os objetivos para os quais o mesmo foi criado;
- 9.7** Solicitar prévia autorização, por escrito, ao fiscal, para executar qualquer reparação, modificação ou benfeitoria na área concedida;
- 9.8** A realização dos trabalhos de adaptação da área não poderá interferir nas atividades das demais dependências da UDESC;
- 9.9** Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere ao objeto, todas e quaisquer intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativa à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e previdenciárias (salários; seguros de acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-refeição; vale-transporte; e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo), respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância;
- 9.10** Deverá assumir integral e exclusivamente as responsabilidades para com seus funcionários com relação a registros, salários, alimentação, acidentes de trabalho em que sejam vítimas no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, seguros e demais obrigações de ordem social ou trabalhistas, que em hipótese alguma terão vínculo com a Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina/UDESC;
- 9.11** A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a registrar todos os funcionários em funções compatíveis com a CBO (Código Brasileiro de Ocupações) emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego;
- 9.12** Apresentar nome completo e telefone do Responsável pela CONCESSIONÁRIA, que será o PREPOSTO/representante da mesma para sanar qualquer eventual dúvida no decorrer do prazo contratual;
- 9.13** Zelar para que seus funcionários que lidam diretamente com o público consumidor sejam educados, uniformizados e de boa apresentação pessoal, a fim de que seja mantida imagem favorável à UDESC, tendo essa o direito de solicitar o afastamento de qualquer preposto ou empregado cuja permanência for julgada inconveniente;
- 9.14** A CONCESSIONÁRIA deverá fazer com que os seus fornecedores, quando estiverem entregando, bem como as firmas contratadas como prestadoras de serviço, empregados, prepostos e demais pessoas envolvidas com a Concessão Onerosa de Uso observem o que foi contratado, fazendo valer as normas de disciplina, obrigações e restrições estabelecidas neste Regulamento que lhe são aplicáveis;
- 9.15** Não fazer uso de alto falante, receptor de televisão ou rádio, ou de outro meio de difusão de som, salvo por expressa autorização do fiscal;
- 9.16** Sujeitar-se ao controle e disciplina, cumprindo normas, regulamentos, circulares e ordens de serviço emanadas da UDESC, no que se refere às dependências e instalações, de qualquer natureza;
- 9.17** Caso a capacidade de carga elétrica necessite ser ampliada, deverá ser encaminhada à UDESC uma solicitação de aumento de carga, incluindo justificativa, para análise e estudo de viabilidade. Caso seja aceita a solicitação, os custos dessa ampliação deverão ser pagos

integralmente pela CONCESSIONÁRIA;

- 9.18 Não colocar nenhum toldo, cartaz, letreiro luminoso, faixa, bandeira, estandarte, ou elemento promocional na fachada do prédio ou no Campus da Udesc, salvo com autorização escrita do fiscal;
- 9.19 Armazenar, estocar ou guardar nas dependências do Restaurante, somente os produtos e mercadorias destinadas a serem nela comercializados diretamente;
- 9.20 Não estocar nas dependências do Restaurante qualquer material combustível e/ou explosivo, corrosivo, tóxico ou de forte odor;
- 9.21 Reparar todos os danos causados ao imóvel ou a terceiros por culpa da própria CONCESSIONÁRIA, seus empregados ou prepostos;
- 9.22 Responder, civil e criminalmente, por todos os prejuízos, perdas e danos, que por si, seus empregados ou prepostos causarem à UDESC ou a terceiros;
- 9.23 Não comercializar produtos eróticos, pornográficos e/ou outros que possam denegrir a imagem da UDESC;
- 9.24 Não comercializar cigarros e afins, bebidas alcoólicas, bem como quaisquer drogas, lícitas ou ilícitas;
- 9.25 **Responder pela manutenção diária das instalações do Restaurante, mantendo toda a área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros dos funcionários) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, equipamentos e utensílios domésticos utilizados nas refeições;**
- 9.26 Disponibilizar materiais descartáveis (guardanapo, palito, copo, saquinho para o talher). Os talheres devem ser acondicionados em pacote plástico, juntamente com o guardanapo e palito;
- 9.27 Realizar o controle para servir individualmente o prato principal ou segunda opção aos usuários;
- 9.28 Identificar os alimentos no buffet, bem como todos os ingredientes que cada alimento é preparado;
- 9.29 Disponibilizar e repor, quando necessário, os alimentos nos balcões térmicos;
  - 9.29.1 Verificar constantemente temperatura ideal dos balcões térmicos para manter alimentos aquecidos durante o período de refeição;
- 9.30 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com poder bactericida e ação fungicida, para se obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha e das mãos dos empregados conforme a legislação que rege a matéria;
- 9.31 Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim;
- 9.32 Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;
- 9.33 Garantir a utilização de técnicas corretas de pré-preparo das refeições, de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à Técnica Dietética;
- 9.34 As atividades do restaurante deverão ficar sob a supervisão de Nutricionista, legalmente habilitado(a) para o exercício da profissão, para acompanhar as condições nutricionais de preparo, temperatura, higienização e distribuição das refeições;
- 9.35 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrão, quanto a critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;
- 9.36 Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas e talheres, visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- 9.37 Garantir a segurança física da mão de obra, através do fornecimento dos equipamentos de segurança individual imprescindíveis;
- 9.38 Manter, por sua exclusiva conta, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, substituindo-se imediatamente, por solicitação da Concedente,

aquele que não preencher esta exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, no qual deverá constar seu nome e função;

- 9.39 Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do ambiente onde funciona o Refeitório;
- 9.40 Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias;
- 9.41 **Coletar diariamente de 100 (cem) a 300 (trezentos) gramas de amostras de todas as preparações. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis e os mesmos utensílios utilizados na distribuição. As amostras devem ser armazenadas em sacos plásticos estéreis próprios para a finalidade, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador abaixo de 4° C (quatro graus Celsius) por 48 (quarenta e oito) horas;**
- 9.42 Realizar, às suas expensas, análises laboratoriais dos alimentos servidos, caso haja qualquer suspeita de má conservação, intoxicação alimentar ou inadequação ao consumo;
- 9.43 Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos aos bens da UDESC, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
- 9.44 Todos os equipamentos devem ser submetidos a manutenção preventiva e corretiva por Empresa especializada a cada 06 (seis) meses ou quando necessário;
- 9.45 Contratar funcionários com formação e experiência condizentes com as atividades de preparação e distribuição de refeições;
- 9.46 Treinar todos os funcionários que prestarão serviços e manter registro dos treinamentos;
- 9.47 Apresentar, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada ao setor competente da Universidade;
- 9.48 O valor da refeição e todos os produtos autorizados a serem comercializados, deverão ser cobrados pela Empresa contratada **diretamente dos usuários do Restaurante;**
  - 9.48.1 A Udesc poderá implantar subsídios para os acadêmicos visando o auxílio no valor da refeição;
  - 9.48.2 A Concessionária neste caso, deverá cobrar os tíquetes de auxílio refeição e o valor da diferença referente a refeição diretamente dos usuários;
  - 9.48.3 Caso o acadêmico utilize o tíquete para a refeição, a Concessionária cobrará da UDESC mensalmente, mediante apresentação dos vales de auxílio com a Nota Fiscal do total de refeições subsidiadas no mês.
- 9.49 A UDESC poderá, a seu critério, utilizar os serviços de refeições nos eventos a serem organizados no Campus I. A concessionária será avisada com antecedência pelo fiscal de contrato, que informará o número de refeições e/ou dias, devendo a empresa fazer a cobrança em nota fiscal específica, conforme o empenho a ser recebido.
- 9.50 As atividades relativas à produção de refeições e todo o controle administrativo dessas tarefas deverá ser exercido pela Empresa prestadora de serviço, a saber: planejamento de cardápio; aquisição, recebimento e armazenamento dos variados gêneros; pré-preparo e preparo; manutenção e higienização dos utensílios, dos equipamentos e do ambiente; seletividade e guarda dos resíduos; contratação e administração de pessoal;
- 9.51 A Concessionária deverá realizar, trimestralmente, pesquisa de satisfação junto aos usuários do Restaurante, de modo a adequar o cardápio ao gosto dos usuários, sob a responsabilidade e anuência do Fiscal de Contrato designado pela Concedente. Esta pesquisa deverá apresentar, com relação à qualidade da comida, sem prejuízo de outros questionamentos, campo específico para preenchimento, as seguintes lacunas: muito satisfeito, satisfeito, indiferente, não satisfeito e completamente insatisfeito. Os resultados tabulados deverão ser encaminhados ao Fiscal do Contrato, juntamente com os cartões originais contendo as respostas;
- 9.52 Os contentores de lixo deverão ser guardados o mais longe possível da cozinha e lavados diariamente, conservando-os tampados e distantes das portas do restaurante;
- 9.53 Recrutar em seu nome e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, cabendo-lhe efetuar todos os pagamentos,

inclusive dos encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e, quaisquer outros não mencionados, em decorrência da sua condição de empregador;

- 9.54 Realizar reparos e benfeitorias voluptuárias nas instalações, às suas expensas, e sob autorização da UDESC, as quais serão incorporadas ao imóvel sem direito a retenção ou indenização. No caso de obras necessárias, a Concessionária deverá justificar à concedente para avaliação de responsabilidades.
- 9.55 Repor material ou equipamento cedido pela UDESC, em caso de desaparecimento, quebra ou qualquer outro motivo que torne inutilizável, com outro novo, de idêntica ou similar qualidade e funcionalidade;
- 9.56 Para instalação e funcionamento do restaurante na área objeto da concessão, a licitante vencedora deverá observar a legislação aplicável, bem como obter todas as licenças e alvarás necessários;
- 9.57 Não se opor à realização de eventos no espaço do restaurante quando forem apoiados ou realizados pela Administração, situação que haverá comunicação prévia;
- 9.58 Anexar juntamente com a nota fiscal/fatura, cópias do comprovante de pagamento de salários de seus funcionários, bem como as respectivas guias de recolhimento de encargos sociais e trabalhistas, decorrente da legislação vigente.
- 9.59 **Deixar, ao final do prazo contratual, as instalações do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições pelo próximo concessionário, com revisão geral dos fogões, câmaras frigoríficas e demais equipamentos que lhe forem cedidos para uso, procedendo a uma limpeza geral nas caixas degordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas dos serviços;**
- 9.60 Arcar com todos os ônus resultantes da exploração da atividade, inclusive limpeza, higiene e aparência, custos com telefone, gás, material de limpeza, impostos e taxas, segurança do local onde atua, bem como todos os tipos de manutenções preventivas e corretivas dos equipamentos e área física utilizada, por uso ou desgaste natural;
- 9.61 Os reparos e adaptações nas instalações elétricas, hidráulicas e físicas internas, somente poderão ser providenciados pela CONCESSIONÁRIA mediante prévia aprovação e autorização expressa da CONCEDENTE;
- 9.62 Solicitar aprovação da CONCEDENTE para instalação de novos aparelhos ou equipamentos, assim como qualquer modificação das instalações elétricas ou hidráulicas, realizando a modificação somente mediante prévia aprovação e autorização expressa da CONCEDENTE;
- 9.63 As benfeitorias vindas de quaisquer acréscimos ou melhorias realizadas, com autorização da CONCEDENTE, serão incorporadas ao imóvel findado o contrato, sem ônus à CONCEDENTE;
- 9.64 Se o contrato for rescindido as benfeitorias serão incorporadas ao patrimônio da CONCEDENTE sem nenhum direito de ressarcimento;
- 9.65 A CONCESSIONÁRIA só poderá usar o espaço do refeitório para a execução do objeto desta contratação. Qualquer outra destinação deverá ser autorizada expressamente pela CONCEDENTE;
- 9.66 A CONCEDENTE poderá requerer o espaço do refeitório para sua utilização em eventos, após prévio aviso à CONCESSIONÁRIA e desde que não prejudique a execução dos serviços e que tenha caráter temporário;
- 9.67 A CONCESSIONÁRIA é obrigada a zelar pela conservação, boa aparência e higiene do local, dentro dos padrões exigidos pela legislação e normas vigentes do Ministério da Saúde e Secretaria do Estado de Saúde, FISCALIZAÇÃO sanitária e ANVISA, providenciando a aquisição de todo e qualquer material de limpeza;
- 9.68 A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela manutenção da higienização diária de suas dependências, durante as refeições, inclusive mesas e cadeiras, e do acondicionamento apropriado dos resíduos, e/ou restos alimentares, em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, em horários pré-acordados com a CONCEDENTE;
- 9.69 A coleta de lixo será obrigatoriamente seletiva e deve ser providenciada por empregados da



**CONCESSIONÁRIA;**

- 9.70 A CONCESSIONÁRIA deverá, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início dos serviços, apresentar Manual de Boas Práticas para o desenvolvimento do trabalho no restaurante;**
- 9.71 A CONCESSIONÁRIA deverá permitir visita acompanhada à cozinha do Restaurante da CONCEDENTE, quando solicitado por qualquer usuário (alunos, funcionários, servidores públicos e visitantes) e deverá providenciar para eles, máscaras, toucas e demais equipamentos de segurança e higiene que julgar ser necessário;**
- 9.72 A CONCESSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelo controle de qualidade dos alimentos, antes, durante e após as preparações. Quando houver reclamações ou dúvidas quanto à qualidade das refeições, ou, ainda, quando ocorrer surto de doença transmitida por alimentos, ou seja, quando ocorrer distúrbios gastrintestinais em duas ou mais pessoas após ingerirem alimentos de origem comum (CDC, 2000), a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o imediato encaminhamento de amostra dos alimentos servidos para análises laboratoriais, arcando com suas despesas, independentemente da CONCEDENTE tomar a iniciativa;**
- 9.73 A CONCESSIONÁRIA deverá executar o controle de qualidade e bacteriológico dos alimentos a serem servidos, conforme solicitação da FISCALIZAÇÃO, que poderá ocorrer a qualquer tempo. A CONCESSIONÁRIA será responsável por todos os custos referentes a este controle;**
- 9.74 Os gêneros alimentícios utilizados pela CONCESSIONÁRIA na preparação das refeições deverão estar dentro de seu prazo de validade, apresentando qualidade satisfatória;**
- 9.75 O fornecimento e a conservação dos uniformes dos empregados, bem como dos equipamentos e itens individuais de segurança no trabalho será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;**
- 9.76 Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação e os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) exigidos pelo Ministério do Trabalho e Emprego NR6 (Norma Regulamentadora 6);**
- 9.76.1 Os uniformes para o pessoal da cozinha deverão ser:**
- camisa de botão, longa, cor branca, com a logomarca da Empresa;
  - calças compridas, cor branca;
  - avental longo na cor branca;
  - proteção para o cabelo (gorro ou touca);
  - luvas;
  - máscaras;
  - botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.
- 9.76.2 Para o pessoal de atendimento direto ao público:**
- camisa de botão, longa, branca, com a logomarca da Empresa;
  - calças compridas, cor preta;
  - avental longo na cor preta;
  - proteção para o cabelo (gorro ou touca);
  - luvas;
  - máscaras;
  - botas/calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante.
- 9.77 A CONCESSIONÁRIA deverá credenciar, por escrito, junto à CONCEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representá-la em tudo que se refere à execução dos serviços, inclusive sua supervisão. Em caso de eventual substituição do preposto, a CONCESSIONÁRIA deverá comunicar previamente a FISCALIZAÇÃO da CONCEDENTE;**
- 9.78 A CONCESSIONÁRIA deverá colocar em lugar de fácil visibilidade os preços a serem cobrados dos consumidores pela bebida e refeição comercializada no restaurante;**
- 9.79 A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer dados estatísticos sobre a comercialização e prestar outras informações que a CONCEDENTE julgar necessárias ao seu controle e oportuna divulgação, assegurando o sigilo da CONCESSIONÁRIA;**

- 9.80** A CONCESSIONÁRIA apresentará mensal ou anualmente, conforme exigido pelo Fisco, cópia da seguinte documentação: CAGED, RAIS, PPRA, PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional), certidão negativa de débitos trabalhistas, constituição da CIPA ou representante e atas de reuniões conforme determina a NR-5 do Ministério do Trabalho e Emprego, CND Estadual e Municipal, comprovante de recolhimento de contribuição sindical, cartão ou livro de ponto dos empregados, além daqueles já previstos em legislação;
- 9.81** Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a substituição de empregados faltantes, inclusive no caso de férias, licenças e outros afastamentos e desligamentos, para que o fornecimento das refeições não seja interrompido ou prejudicado;
- 9.82** Quando houver reclamação formal à CONCEDENTE referente a qualquer funcionário da CONCESSIONÁRIA, serão apuradas as causas da reclamação e, em caso de procedência, a mesma terá que afastá-lo imediatamente após a comunicação da FISCALIZAÇÃO da CONCEDENTE e substituí-lo no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas;
- 9.83** Os empregados da CONCESSIONÁRIA que irão compor o quadro de pessoal deverão estar em condições de higiene e saúde compatíveis com as atividades de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, estabelecido pela Norma Regulamentadora – NR7 do MTE e com devida proteção de acordo com a Norma Regulamentadora – NR6 do MTE, que estabelece os Equipamentos de Proteção Individual (EPI);
- 9.84** Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita FISCALIZAÇÃO por parte da CONCEDENTE, encarregada de acompanhar a execução dos serviços, inclusive em relação aos empregados contratados, verificação de realização de horas extras e trabalho noturno, identificação dos empregados em atividade no Restaurante, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas. Apesar desta fiscalização, compete exclusivamente à CONCESSIONÁRIA os encargos trabalhistas, fiscais, previdenciários e comerciais;
- 9.85** É de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA arcar por danos e desaparecimentos de bens materiais e avarias que venham a ser causadas por seus empregados ou prepostos à CONCEDENTE ou a terceiros, desde que fique comprovada sua responsabilidade, não se excluindo ou se reduzindo esta em virtude do acompanhamento realizado pela CONCEDENTE, de acordo com o art. 70, da Lei nº. 8.666/93;
- 9.86** Manter a disciplina de seus empregados durante a jornada de trabalho, zelando pelo respeito e cortesia no relacionamento entre colegas, com os usuários e funcionários da CONCEDENTE;
- 9.87** Arcar com as reclamações levadas ao seu conhecimento por parte da FISCALIZAÇÃO do contrato, cuidando imediatamente das providências necessárias para a correção, evitando repetição dos fatos;
- 9.88** Manter, durante a vigência do contrato, as condições de qualificação e habilitação necessárias para a contratação com a Administração Pública, apresentando, sempre que exigidos, os comprovantes de regularidade fiscal, jurídica, técnica e econômica;
- 9.89** Caso a CONCESSIONÁRIA seja reincidente na falta de quitação de sua obrigação de pagar pela utilização do espaço decorrente da concessão onerosa, por dois meses consecutivos ou três alternados, incorrerá na aplicação de multa e estará sujeita à rescisão do contrato;
- 9.90** Caso haja prorrogação do contrato, o período anterior será contado para aplicação de toda e qualquer penalidade;
- 9.91** Encaminhar ao Fiscal do Contrato da CONCEDENTE, até cinco dias úteis após o início da execução dos serviços, os documentos relacionados abaixo:
- Relação dos empregados com nome, cargo, salário;
  - Cópia do contrato de trabalho de todos os funcionários;
  - Cópia do Regulamento Interno da Empresa, caso exista;
  - Registro de emprego e cópia das páginas da carteira de trabalho e Previdência Social atestando a contratação de cada funcionário;
  - Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os funcionários, comprovando a realização de exames médicos (admissional e periódicos e, se for o caso, de retorno ao trabalho e de mudança de função);

- f) Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte, quando for o caso, de acordo com a devida legislação;
- g) Comprovante de cadastramento no regime do PIS/PASEP de todos os funcionários;
- h) Comprovante de entrega de uniformes e EPI's;

**9.92** Apresentar cópia, sempre que solicitado expressamente pela FISCALIZAÇÃO do Contrato, sob o risco de ser penalizada no caso de desobediência, os seguintes documentos:

- a) Relatório do relógio de ponto eletrônico, em que conste a relação de faltas de cada funcionário, as horas normais trabalhadas e as extraordinárias, se for o caso;
- b) Relação nominal dos funcionários lotados nas dependências da CONCEDENTE no respectivo mês de referência;
- c) Comprovante de cumprimento de TODAS as obrigações trabalhistas e dos tributos devidos em razão dos serviços objeto desta contratação;

**9.93** Anualmente, fornecer o comprovante de entrega da Relação Anual de Informações Sociais – RAIS e de que o trabalhador dela faz parte, quando for o caso;

**9.94** A CONCESSIONÁRIA deverá aceitar que, por conveniência administrativa, a CONCEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentando ou diminuindo a área ocupada, desde que, seja comunicada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

**9.95** Cabe a CONCESSIONÁRIA o controle de acesso e identificação dos usuários do RU para cobrança dos valores diferenciados conforme item 18 deste termo de referência;

## **10. DOS SERVIÇOS**

**10.1** Utilizar, na preparação do almoço, jantar, lanches e seus complementos, obrigatoriamente ingredientes de primeira qualidade conforme definido pela ANVISA, devendo ser servidos em perfeitas condições de conservação, de higiene e de apresentação;

**10.2** Todos os serviços prestados deverão atender as exigências estabelecidas no Regulamento Técnico de boas práticas para o serviço de alimentação, definidos na Resolução - RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que abrange os procedimentos que devem ser adotados nos serviços de alimentação, a fim de garantir as condições higiênico- sanitárias do alimento preparado, além de eventuais disposições Estaduais e Municipais ligadas à prestação de serviço de Restaurante; e ainda para os locais que realizarem manipulação de alimentos e bebidas preparados com vegetais, deverão obedecer ao disposto na RESOLUÇÃO RDC Nº 218, DE 29 DE JULHO DE 2005 DA ANVISA. Ademais, a Empresa deverá atender a todas as determinações Federais, Estaduais e Municipais, referentes ao objeto desta licitação;

**10.3** Para um melhor acompanhamento do contrato pelo Fiscal do Contrato, a Empresa vencedora terá que disponibilizar, em local visível ao público, um quadro com os preços de todos os produtos servidos no local.

## **11. ENCERRAMENTO DA CESSÃO ONEROSA DE USO**

**11.1** Caso as reparações não sejam executadas de imediato, a UDESC reserva-se ao direito de executá-las, devendo ser ressarcida pela CONCESSIONÁRIA das despesas realizadas.

## **12. SEGURANÇA**

**12.1** A segurança do ESPAÇO OBJETO DO CONTRATO é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;

**12.2** Os funcionários de Empresa de segurança contratada pela UDESC não podem atuar como segurança do ESPAÇO OBJETO DO CONTRATO;

**12.3** A vigilância 24 (vinte e quatro) horas existente nos prédios da UDESC não transfere a responsabilidade para a contratante da guarda de todos os equipamentos, máquinas, materiais

ou outros pertencentes à CONCESSIONÁRIA, não cabendo assim, qualquer ressarcimento pela UDESC pela perda, roubo, afetação por efeito climático, fogo ou qualquer outro sinistro.

### **13. DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 13.1** A CONCESSIONÁRIA obriga-se a preservar e promover a UDESC em todas as oportunidades e por todos os meios ao seu alcance;
- 13.2** Será aberto pela UDESC um Livro de Ocorrências onde serão escritas, pelas partes interessadas, anotações relacionadas com o funcionamento do OBJETO. Após cada anotação, o representante da CONCESSIONÁRIA tomará conhecimento do relatado, datando e assinando o Livro, que terá páginas numeradas sequencialmente e vigorará até o término do período de Concessão Onerosa de Uso. Este Livro de Ocorrências permanecerá com o Fiscal, e a qualquer momento as partes interessadas terão acesso a ele;
- 13.3** A execução dos serviços de Restaurante, vinculadas a Concessão, será norteadas pela boa técnica, podendo a UDESC rescindir o Termo de Concessão, caso os serviços e produtos prestados estejam sendo mal executados ou de qualidade duvidosa, a rescisão do Termo de Concessão, por meio do Fiscal do Contrato, que realizará uma notificação solicitando a adequação imediata;
- 13.4** Durante a execução dos serviços, todos os objetos atingidos ou danificados deverão ser recuperados, utilizando-se material idêntico ao existente no local. Todos e quaisquer danos causados às instalações da UDESC ou demais, utilizadas para realização dos serviços, por elementos ou funcionários da Contratada, deverão ser reparados sem ônus para UDESC;
- 13.5** A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar a logomarca da UDESC, em todos os seus impressos, papéis, embalagens, publicidade, propaganda e promoção, devendo submeter os mesmos ao FISCAL para aprovação antes da veiculação;
- 13.6** A UDESC poderá cancelar a autorização dada anteriormente à CONCESSIONÁRIA, caso a mesma utilize a logomarca de forma inadequada.

### **14. DOS PREÇOS DE COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS**

- 14.1** Os preços devem respeitar os máximos definidos na planilha. Em caso de verificação de cobranças abusivas, a UDESC se reserva o direito de realizar pesquisa de mercado, visando alteração nos preços. Caso a Empresa permaneça com a cobrança abusiva, a UDESC poderá rescindir a Concessão Onerosa de Uso;
- 14.2** A interrupção do serviço do funcionamento, acarretará multas, salvo casos de força maior, comprovados e aceitos pela UDESC, de até 10 % (dez por cento) em caso de não entrega do objeto ou não conclusão do serviço ou rescisão do contrato por culpa da contratada, calculado sobre a parte inadimplente.

### **15. NORMAS PARA CONCORRER, ALÉM DAS PREVISTAS EM LEGISLAÇÃO,**

- 15.1** Fica vedada a contratação externa de serviços de terceiros para atendimento nas dependências da UDESC, sob pena de cancelamento do contrato, exceto para os casos de Nutricionista e Segurança;

### **16. CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

- 16.1** Será considerado vencedor o licitante que ofertar o maior desconto percentual (uma casa após a vírgula) sobre o valor da refeição para os acadêmicos referencial de R\$12,01.

### **17. CARDÁPIO**

- 17.1** A CONCESSIONÁRIA deverá comercializar produtos variados, tais como constam em cardápio, conforme descrições mínimas na tabela, logo abaixo:

<b>ALMOÇO</b>
---------------

COMPONENTES	PORÇÃO
Arroz	Livre
Feijão	Livre
Saladas (3 tipos: 2 cruas e 1 cozida) <sup>17.2</sup>	Livre
Prato principal: Carne (1 tipo) <sup>17.3</sup>	1 porção de 80 g (gramas)
Segunda opção: (1 tipo) <sup>17.4</sup>	1 porção de 80 g (poderá ser substituída por uma segunda porção do prato principal)
Guarnição (1 Carboidrato ou legumes) <sup>17.5</sup>	Livre – Porcionado somente quando for fritura
Farinha de mandioca (todos os dias)	Livre
Sobremesa 1 tipo (fruta ou doce) <sup>17.6</sup>	1 porção
Bebida: Água e Suco artificial (1 tipo) <sup>17.7</sup>	livre

## 17.2 Saladas

**17.2.1** Ao menos 1 das saladas exigidas deverá ser composta (cores e texturas diferentes). A salada composta será confeccionada com no mínimo dois componentes (Vegetais tipo B ou C) e Vegetal tipo A. Composição das Saladas:

COMPOSIÇÃO	INCIDÊNCIA*
Vegetal tipo A	diariamente
Vegetal tipo B ou Tomate	diariamente
Vegetal tipo C	mínimo: 2 vezes/mês
Leguminosas	mínimo: 4 vezes/mês
Conservas	mínimo: 4 vezes/mês

**17.2.2** Vegetal tipo A (até 5% de hidratos de carbono) = folhosos (acelga, aipo, alface, almeirão, chicória, couve mineira, couve-de-bruxelas, couve-repolhuda, escarola, folhas de brócolis, espinafre, folhas de mostarda, repolho, serralha ou rúcula).

**17.2.3** Vegetal tipo B (até 10% de hidratos de carbono) = tomate, abobrinha, abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, quiabo ou vagem. Sendo que, o tomate deverá ser servido, no mínimo, duas vezes por semana.

- 17.2.4** Vegetal tipo C (até 20% de hidratos de carbono) = aipim, batata doce, cará ou inhame.
- 17.2.5** Deve-se evitar o uso de condimentos industrializados dando preferência às ervas aromáticas e especiarias naturais.
- 17.2.6** Deverá estar disponibilizado no refeitório sal sachê, vinagre e óleo de oliva. Opcionalmente poderá ser oferecido vinagrete e outros molhos. Quando for servido peixe, deverá ser disponibilizado limão fatiado.
- 17.2.7** Conforme exigência das normas sanitárias, as saladas e sobremesas devem ficar em refrigeração até 10° C, garantindo o padrão de qualidade e evitando a multiplicação bacteriana.
- 17.2.8** **INCIDÊNCIA:** as opções do terceiro dia serão sempre diferentes daquelas dos dois dias anteriores e as opções do quinto dia serão sempre diferentes daquelas dos quatro anteriores.

### 17.3 Prato Principal

CARNES	TIPO DE CORTE	PORÇÃO (Gramas)	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES	INCIDÊNCIA (mensal)
Bovina de primeira	Alcatra, coxão mole, patinho, tatu, contra-filé, posta vermelha ou branca, carne moída etc.	80g	Bife simples, à milanesa, à parmegiana, rolê, acebolado, grelhado, de panela (ensopado) , almôndega, assados (com ou sem recheio), estrogonofe, etc.	9
Suína	Pernil, bisteca, lombo, carré etc.	80g	Assada, frita, grelhada, ensopada, etc.	4
Frango	Coxa, coxa e sobrecoxa, sobrecoxa, filé de peito, peito com osso etc.	80g	Grelhado, assado, ensopado, frito, á milanesa, iscas, empanado, estrogonofe, á parmegiana, desfiado, etc.	9
Peixe	Filé ou postas, congelado ou fresco – pescada, pescadinha, anchova, tainha, gordinho, abrótea, pampo, tilápia, merluza etc.	80g	Assado, ensopado, frito, à milanesa, à dorê, grelhado, com ervas, etc.	4

Vegetariano	Opção de Proteína para vegetariano	80g	Vegetais agridoces, omelete de legumes, feijoada vegetariana, estrogonoff de soja, fricassê de soja, panqueca verde, escondidinho de soja, bife de soja ao molho, lasanha de berinjela, almôndegas de soja, berinjela recheada com PTS, bife de PTS c/ creme de cebola, tomate recheado c/ soja, escondidinho de PTS, etc.	Diariamente
-------------	------------------------------------	-----	--	-------------

- 17.3.1** Onde consta o termo “etc.”, entenda-se: Outros(as) poderão ser utilizados(as), desde que previamente autorizados(as) pela UDESC;
- 17.3.2** No que se refere ao quantitativo mínimo por porção, entende-se que as porções mínimas são sem osso;
- 17.3.3** Para o atendimento da “porção”, considera-se o alimento cru. O produto pronto poderá apresentar uma redução máxima de 15% do peso para carnes cozidas e 10% para carnes fritas, assadas ou grelhadas;
- 17.3.4** As carnes suína e de peixe deverão ser servidas ao menos uma vez por semana, visando o incentivo ao consumo das mesmas;
- 17.3.5** Na composição do cardápio poderão ocorrer repetições consecutivas do mesmo tipo de carne, desde que preparadas de maneira diferente.
- 17.3.6** A opção para vegetariano deverá ser oferecida todos os dias de funcionamento do restaurante com base no histórico de consumo que a Concessionária irá levantar junto aos consumidores do Restaurante.

#### **17.4 Segunda Opção**

- 17.4.1** Carnes diversas (paleta, lombo, acém, músculo e charque – 80g – preparados como carne moída, panqueca, feijoada, tortas de carne, almôndega, lasanha etc.), hambúrguer de carne ou frango (80g), empanados industrializados, embutidos, ovos cozidos (2 unidades), ovo mexido, fígado entre outros, conforme previamente autorizado pela UDESC.

#### **17.5 Guarnição**

- 17.5.1** Massas com queijo, ao alho e óleo, com molho de tomate, de carne ou frango, lasanha, polenta, macarrone etc. Também vegetais, leguminosas e tubérculos como purês, suflês, refogados, bolinhos, à d’orê, fritos, cozidos, ao molho branco, gratinados, etc;
- 17.5.2** A opção oferecida será sempre diferente daquela oferecida nos dois dias anteriores;
- 17.5.3** A guarnição complementar e combinará com o prato principal, oferecendo preparações predominantemente à base de massas, que deverão representar no mínimo um terço dos dias em que o restaurante estará aberto ao público no mês, além de batata e hortaliças cozidas em pedaços ou sob a forma de purês, bem como preparações à base de farinhas;
- 17.5.4** Nos dias em que o prato principal for carne de peixe ou suína, a guarnição deverá ser uma opção bem diferenciada, sem complementar ou combinar com ele, tendo em vista

o elevado número de pessoas que possuem restrições com relação a estas espécies de alimentos;

**17.5.5** Nos meses de inverno a guarnição poderá ser substituída por sopas ou cremes, desde que autorizado previamente pela UDESC, com incidência à combinar. Nestes dias, deverá ser oferecida porção de no mínimo 50g de pão ou torrada;

**17.5.6** Onde consta o termo “etc.”, entenda-se: Outras poderão ser oferecidas, desde que previamente autorizadas pela UDESC.

## **17.6 Sobremesa**

**17.6.1** No mínimo 3 (três) vezes por semana, quando esta tenha cinco dias úteis, e obedecendo esta proporcionalidade em outras semanas, a sobremesa deverá ser representada por frutas. As frutas poderão ser oferecidas inteiras ou em porções, caso em que terão no mínimo 80g. Serão respeitadas a disponibilidade da época e os costumes regionais. As frutas poderão ser oferecidas cruas, cozidas, como salada, em compotas etc. Os doces a serem oferecidos poderão ser representados por creme, pudim, gelatina, flan, sagu, mousse, etc.

**17.6.2** A sobremesa nunca será igual àquela servida no dia anterior. Nenhuma opção deverá ser repetida mais de duas vezes na mesma semana.

**17.6.3** Onde consta o termo “etc.”, entenda-se: Outros(as) poderão ser oferecidos(as), desde que previamente autorizados(as) pela UDESC.

## **17.7 Bebidas**

**17.7.1** Deverão ser oferecidos todos os dias água e suco, ambos resfriados. O suco poderá ser concentrado, bem como, polpa de fruta.

**17.7.2** O sabor do suco nunca será igual àquele servido no dia anterior, salvo no caso de oferecimento de mais de um sabor.

**17.7.3** A Concessionária deverá disponibilizar máquinas para suco, do tipo Refresqueira Post Mix, em quantidade suficiente para atender a demanda do Restaurante, a serem alocadas em locais a serem definidos pelo Fiscal do Contrato.

## **17.8 Outras Diretrizes**

**17.8.1** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o usuário possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto neste Termo para as refeições. Caso o cardápio esteja incompleto nos itens previstos para o dia, a Empresa deverá substituí-los por alimentos de igual valor nutritivo, com a aprovação do Fiscal do Contrato. As solicitações de alterações deverão ser formalizadas e devidamente justificadas, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas para sua aprovação, mediante comunicação por escrito/email, de forma a registrar documentalmente todas as tratativas realizadas entre a CONCEDENTE e a Empresa fornecedora;

**17.8.2** A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar número suficiente de talheres de metal e materiais descartáveis (copos, guardanapos e palitos de dentes) para atender os usuários;

**17.8.3** Os utensílios em geral utilizados no restaurante deverão estar em boas condições de aparência e uso, devem ter superfícies lisas, impermeáveis, laváveis e estar isentas de rugosidades, frestas e outras imperfeições que possam comprometer a higienização dos mesmos e serem fontes de contaminação dos alimentos;

**17.8.4** As refeições deverão contar com no mínimo, 700 (setecentas) kcal (quilocalorias);

**17.8.4.1** Esses valores estão baseados na recomendação do Guia Alimentar para a



População Brasileira (Ministério da Saúde, 2006), que determina que um adulto deva ingerir cerca de 2000 kcal por dia, sendo a distribuição de 35% (700 kcal) para o almoço (Gandra e Gambardella, 1983);

- 17.8.5** A Empresa CONCESSIONÁRIA deverá afixar diariamente na entrada do Restaurante, em local a ser definido pela CONCEDENTE, o cardápio de refeições com o respectivo VCT (valor calórico total) e os ingredientes de todas as preparações. A Empresa deverá disponibilizá-lo também com o respectivo VCT e ingredientes até as quintas-feiras da semana que antecede a publicação do cardápio semanal no site da CONCEDENTE;
- 17.8.6** A Empresa CONCESSIONÁRIA deverá enviar à CONCEDENTE os cardápios mensais das refeições, com antecedência mínima de 2 (duas) semanas de sua aplicação, para a discussão e a aprovação, que será realizada em reunião entre as partes, ocasião em que o FISCAL da CONCEDENTE deverá aprová-lo formalmente;
- 17.8.6.1** Esta reunião poderá ser acompanhada por usuários convidados pela CONCEDENTE que poderão expor eventuais problemas encontrados na execução dos serviços e levantadas sugestões para aplicação no restaurante;
- 17.8.6.2** A CONCEDENTE poderá formar uma comissão, composta de alunos, técnicos administrativos e professores, para acompanhar a FISCALIZAÇÃO junto à Empresa CONCESSIONÁRIA.
- 17.8.7** Os cardápios serão vistoriados pelo Fiscal do Contrato designado pela CONCEDENTE;
- 17.8.8** O cardápio deverá ser elaborado com produtos que possuam identificação da sua origem, bem como os registros necessários a sua comercialização, e com a identificação de validade dentro do prazo, e deverá ter a seguinte composição: As refeições deverão conter no mínimo 700 kcal (quilocalorias);
- 17.8.9** A CONCESSIONÁRIA deverá:
- 17.8.9.1** Levar o usuário a optar por uma única sobremesa: doce ou fruta;
- 17.8.9.2** Servir, no inverno, sopa em substituição à salada, com a prévia anuênciada CONCEDENTE;
- 17.8.9.3** Oferecer no cardápio diário, uma ou mais opções para as pessoas que não consomem carnes. Essa opção deve ter fonte de proteína e pode conter proteína texturizada de soja, leguminosas, leite e derivados, ovos, além dos demais alimentos de origem vegetal. O termo “fonte de” definido pela Portaria nº27, de janeiro de 1998 (Ministério da Saúde, 1998), determina que um alimento deva conter no mínimo de 10% da Ingestão Diária Recomendada (IDR) de referência por 100 gramas para sólidos;
- 17.8.9.4** Observar que no dia que na opção sem carne conter proteína de origem animal (ovos, leite e derivados), a guarnição deverá ser livre desses ingredientes;
- 17.8.9.5** Inserir no cardápio diário uma quantidade de alimentos, segundo demanda a ser levantada entre os usuários, e após análise e verificação da viabilidade por ambas as partes, de opções de alimentação para pessoas com restrições alimentícias. Esta situação, não poderá, em hipótese nenhuma, onerar o preço das refeições;
- 17.8.10** Todos os produtos utilizados deverão possuir identificação da sua origem, bem como possuir os registros necessários a sua comercialização e com a identificação de validade dentro do prazo;
- 17.8.11** O manuseio dos alimentos e as preparações deverão obedecer ao manual de boas práticas (MPB) conforme resolução RDC 216 de 15/09/04, Portaria SMS – G nº 1210 de 02/08/06, Portaria CVS 06 de 10/03/99, Portaria CVS 18 de 09/09/08, CVS 15 de 7/11/91 e NR7 do MTE;
- 17.8.12** Todos os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão estar uniformizados, portando crachá de identificação e os equipamentos de proteção individual (EPIs) exigidos pelo

Ministério da Saúde e pelo Ministério do Trabalho;  
**17.8.13** Todos os funcionários da CESSIONÁRIA devem realizar exames médicos periódicos segundo legislação vigente do MTE NR7;

**18. TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS A SEREM COMERCIALIZADOS**

<b>ALMOÇO</b>	
<b>Descrição</b>	<b>Preço Máximo - R\$</b>
Almoço conforme item 17, incluído sobremesa e bebida – <b>Alunos de Graduação e Pós-Graduação</b>	<b>R\$ 12,01</b>
Almoço conforme item 17, incluído sobremesa e bebida – <b>Servidores e Terceirizados da UDESC</b>	<b>Até 50% superior do Preço para os Alunos.</b>
Almoço conforme item 17, incluído sobremesa e bebida – <b>Clientes externos</b>	<b>Até 100% superior do Preço para os Alunos.</b>

**18.1** O quadro acima espelha os valores referenciais obtidos pela concedente.

**18.2** Será considerado vencedor o licitante que ofertar o maior desconto percentual (uma casa após a vírgula) sobre o valor da refeição para os acadêmicos referencial de R\$ 12,01 (doze reais e um centavo). Para facilidade de troca, os preços poderão ser arredondados, desde que sempre para baixo.

**18.3** Para os servidores e prestadores de serviço (terceirizados) para a UDESC, poderá ser cobrado um percentual de até 50% superior aos valores praticados para os acadêmicos.

**18.4** Clientes externos: concedendo fila e horário diferenciado para o atendimento de alunos, servidores e prestadores de serviços da UDESC, a Concessionária será autorizada a estender o atendimento, nas mesmas condições de cardápio, ao público externo, todavia poderá cobrar valores diferenciados (até 100% maior do que o preço praticado aos alunos). O percentual poderá ser alterado pela concedente de acordo com a demanda do restaurante. Em hipótese alguma o atendimento ao público externo poderá causar transtornos à comunidade acadêmica, sendo que nestes casos a Concessionária deverá propiciar as adequações para o atendimento desta demanda, sob pena do cancelamento desta prerrogativa.

**18.5** Caberá à Contratada identificar os seus clientes, enquadrando-os nas faixas de preços sugeridas: Alunos de graduação e pós-graduação; Servidores/Terceirizados da UDESC; e Clientes externos.

**18.6 Lancheonete:** a lanchonete poderá operar entre 07:30 e 21:00. Os custos de instalação da lanchonete, bem como equipamentos, ficarão a cargo da concessionária. A lanchonete deverá oferecer os seguintes itens, com os respectivos valores máximos:

Grupos	Item	Descrição	Peso Mínimo	Preço máximo
Grupo Obrigatório	1	Pastel de carne	135g	R\$ 5,00
	2	Pastel de palmito	135g	R\$ 5,40
	3	Pastel de frango	135g	R\$ 5,00
	4	Pastel de forno de carne	135g	R\$ 6,30
	5	Pastel de forno de palmito	135g	R\$ 6,30
	6	Pastel de forno de frango	135g	R\$ 5,80
	7	Risoles de carne	130g	R\$ 5,00
	8	Risoles de palmito	130g	R\$ 5,50
	9	Risoles de frango	130g	R\$ 5,00
	10	Esfirra de frango	200g	R\$ 6,50
	11	Esfirra de carne	200g	R\$ 6,50
	12	Kibe frito	180g	R\$ 5,00
	13	Coxinha de frango	150g	R\$ 5,00
	14	Coxinha de frango com catupiry	170g	R\$ 5,50
	15	Saltenha de carne	150g	R\$ 7,30
	16	Saltenha de frango	150g	R\$ 7,30
	17	Saltenha de frango com catupiry	150g	R\$ 7,40
	18	Empanado de frango	200g	R\$ 6,30
	19	Empanado de frango com palmito	200g	R\$ 6,30
	20	Empanado de frango com catupiry	200g	R\$ 6,30
	21	Empanado de calabresa	200g	R\$ 6,30
	22	Empanado integral de frango	200g	R\$ 6,30
	23	Empanado integral de brócolis	200g	R\$ 6,30
	24	Empanado integral de cenoura com ricota	200g	R\$ 6,30
	25	Pão de queijo	90g	R\$ 3,70
	26	Enrolado de salsicha	150g	R\$ 5,00
	27	Fatia de torta salgada de frango	150g	R\$ 8,00
	28	Pão de batata recheado	200g	R\$ 7,00
	29	Calzone de frango	220g	R\$ 6,90
	30	Calzone de frango com catupiry	220g	R\$ 7,00
	31	Calzone à portuguesa	220g	R\$ 7,00
	32	Calzone de calabresa	220g	R\$ 7,00
	33	Empada de frango	150g	R\$ 5,70
	34	Empada de camarão	150g	R\$ 7,00
	35	Fatia de torta integral de banana	100g	R\$ 7,30
	36	Fatia de bolo caseiro (cenoura, laranja e chocolate)	120g	R\$ 7,00
	37	Pastel de banana	80g	R\$ 4,90
	38	Folheado de frango	140g	R\$ 7,40
	39	Folheado de frango com catupiry	140g	R\$ 7,70
	40	Folheado de calabresa	140g	R\$ 7,40
	41	Folheado de queijo	140g	R\$ 7,50
	42	Salada de frutas (mínimo 4 frutas)	300g	R\$ 7,50
Atendimento por Demanda	43	Cheese salada (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	R\$ 15,00
	44	Cheese bacon (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer, bacon) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	R\$ 17,00
	45	Cheese egg (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer e ovo) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	R\$ 16,50
	46	Cheese galinha (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), peito de frango) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	R\$ 16,50
	47	Cheese burger (recheio com no mínimo queijo (30g), presunto (30g) e hambúrguer) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	R\$ 11,00
	48	Misto frio – pão fatiado de forma ou integral (recheio com no mínimo queijo (30g), presunto (30g), alface e tomate) - opcional: margarina ou manteiga	200g	R\$ 6,00
	49	Misto quente – pão fatiado integral (recheio com no mínimo queijo (30g), peito de peru (30g), alface e tomate) opcional: margarina ou manteiga	200g	R\$ 7,00
	50	Sanduíche natural de tomate seco e ricota (recheio com no mínimo tomate seco, ricota, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	R\$ 10,80
	51	Sanduíche natural de peito de peru e ricota (recheio com no mínimo peito de peru (30g), ricota, tomate, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	R\$ 11,00
	52	Sanduíche natural de frango (recheio com no mínimo frango, cenoura, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	R\$ 11,00
	53	Sanduíche natural de atum (recheio com no mínimo atum, cenoura, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	R\$ 11,00
Atendimento por Demanda	54	Refrigerante (inclusive dietético e light) sabores diversos em lata	350ml	R\$ 5,70
	55	Refrigerante (inclusive dietético e light) sabores diversos em garrafa	290ml	R\$ 4,70
	56	Água mineral com e sem gás em garrafa	500ml	R\$ 3,30
	57	Achocolatado	400ml	R\$ 5,80
	58	Vitamina copo – uma fruta	400ml	R\$ 7,60
	59	Vitamina copo – duas ou mais frutas	400ml	R\$ 8,50
	60	Suco de laranja natural – copo	400ml	R\$ 6,50
	61	Suco de polpa (outros sabores) – copo	400ml	R\$ 6,00
	62	Suco industrializado, diversos sabores, caixa	200ml	R\$ 4,00
	63	Suco industrializado, diversos sabores, lata	330ml	R\$ 5,30
	64	Água de coco, caixa	200ml	R\$ 4,80
	65	Café passado pequeno (opcional leite)	70ml	R\$ 2,80
	66	Café passado médio (opcional leite)	180ml	R\$ 3,20
	67	Café passado grande (opcional leite)	300ml	R\$ 4,30
	68	Café expresso pequeno (opcional leite)	70ml	R\$ 5,50
	69	Café expresso médio (opcional leite)	180ml	R\$ 7,00
	70	Capuccino médio (opcional leite)	180ml	R\$ 6,90
	71	Chá	200ml	R\$ 2,80

## **20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

- 20.1** Proporcionar todas as condições para que a CONCESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços dentro das normas deste contrato, sendo responsável por disponibilizar a área física equipada e estruturada e bem dimensionada de forma a permitir a boa execução do serviço;
- 20.2** Disponibilizar o espaço físico do Restaurante, bem como os equipamentos permanentes (cozinha industrial, mesas e cadeiras para o refeitório, somente do restaurante, de acordo como item **23 deste Termo de Referência**) durante a vigência do contrato;
- 20.3** A FISCALIZAÇÃO do contrato designado pela CONCEDENTE deverá fazer uma vistoria prévia e aprovação do cardápio enviado pela CONCESSIONÁRIA;
- 20.4** A CONCEDENTE fará a checagem dos quantitativos informados pela CONCESSIONÁRIA, através de sistema próprio de controle a ser desenvolvido;
- 20.5** Estabelecer rotinas para o cumprimento do objeto desta contratação;
- 20.6** **Fixar em local visível na área do refeitório, um endereço eletrônico para onde deverão ser encaminhadas reclamações e sugestões dos usuários dos serviços de alimentação;**
- 20.7** Proceder às vistorias dos serviços por meio da FISCALIZAÇÃO deste contrato, anotando as ocorrências no Livro de Registro de Ocorrências, dando ciência ao preposto da CONCESSIONÁRIA e determinando sua imediata regularização;
- 20.8** Acompanhar e fiscalizar a execução da contratação, por meio de servidor especialmente designado pela CONCEDENTE, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93, exigindo seu fiel e total cumprimento;
- 20.9** Solicitar, a qualquer momento, a substituição de funcionário da CONCESSIONÁRIA que, a seu critério, for considerado inconveniente ou incompatível com o trabalho;
- 20.10** Notificar, por escrito, à CONCESSIONÁRIA a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- 20.11** Não permitir que os empregados da CONCESSIONÁRIA executem tarefas em desacordo com as condições preestabelecidas;
- 20.12** A CONCEDENTE poderá utilizar o refeitório do restaurante sempre que necessário. Quando isso ocorrer, fará a comunicação formal à CONCESSIONÁRIA com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência;

## **21. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS**

- 21.1** Serão utilizados como metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços os seguintes critérios:
  - a) Avaliação de desempenho da CONCESSIONÁRIA realizada pela CONCEDENTE;
  - b) Reclamações e pesquisas de satisfação dos usuários, referente aos itens: higiene do ambiente e utensílios; apresentação dos funcionários e atendimento; apresentação, temperatura, sabor e diversidade do cardápio; duração da fila, entre outros;
    - b.1) A pesquisa de satisfação dos usuários será realizada em dia aleatório e os resultados serão divulgados em murais no restaurante e no site da CONCEDENTE;
  - c) A não correção dos problemas apontados, pode levar a sanções, inclusive rescisão contratual.

## **22. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

- 22.1** Integram este Termo, independentemente de transcrição, o Edital e Anexos e a postulada Empresa vencedora;
- 22.2** A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Termo de Referência e seus Anexos;

### 23. Relação mínima de Equipamentos que a Concessionária deverá providenciar para operação do Restaurante:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE
1	Barra imantada para suporte de facas	3
2	Caixa plástica não vazada própria para o armazenamento de carnes, em polietileno de alta densidade empilhavel na cor branca de 0,2m x 0,5m x 0,6m (60 l)	20
3	Caixa plástica vazada (monoblocos), em polietileno de alta densidade empilhavel na cor branca de 0,17m x 0,36m x 0,56m (34 l)	10
4	Caixa plástica vazada (monoblocos), em polietileno de alta densidade empilhavel na cor branca de 0,31m x 0,36m x 0,56m (60 l)	10
5	Colher de polietileno 60 cm	4
6	Concha de 500 ml	2
7	Concha de 1000 ml	2
8	Escorredor de macarrão com Ø 50 cm	2
9	Escumadeira 16X50 cm	4
10	Faca profissional de açougueiro 10	6
11	Faca profissional de desossa	4
12	Jogo de talheres monobloco para uso diário e para adultos, composto de faca, garfo e colher fabricados em aço inox AISI 304 ou 430 com espessura mínima de 2,5mm para garfos e colheres e 3 mm para as facas.	600
13	Faca profissional para corte de legume 10	6
14	Faca profissional para descascar legumes	6
15	Frigideira com Ø 30 cm	3
16	Frigideira com Ø 40 cm	3
17	Caixa plástica não vazada, em polietileno de alta densidade empilhavel na cor branca de 9 x 30 x 49 cm	4
18	Panela caçarolas tipo hotel com tampa nº38 com 20,4l	3
19	Panela caçarolas tipo hotel com tampa nº60 com 73,4l	4
20	Panela caçarolas tipo hotel com tapa nº45 com 31,7 l	2
21	Panela caldeirões tipo hotel com tampa nº40 com 45,2 l	3
22	Placa de corte retangular branca em polietileno com: 0,6m x 0,4m	10
23	Suportes para Placas de corte branca em polietileno	3
24	Colher Tamanho 100 cm, Cabo em Aço Inoxidável. Com colhere punho em Polietileno	3

**23.1** Todos demais itens que a Empresa julgue necessário para operação do Restaurante, devem ser providenciados pela mesma, não cabendo ônus a UDESC a sua aquisição.

## 24. Comunidade Acadêmica, Estimativa de usuários e Histórico do Restaurante Universitário

**24.1** A Informação a seguir serve somente para a Concessionária estimar a demanda do Restaurante, não gerando nenhuma obrigação da UDESC a efetivação destes números em refeições a serem comercializadas:

COMUNIDAD ACADÊMICA	QUANTIDADE
Servidores	806
Discentes período matutino	1330
Discentes período vespertino	1295
Discentes período noturno	782

**24.2** A média do atual restaurante universitário, sendo realizado o controle de atendimento pelo total de refeições, teve no segundo semestre de 2022 o número de 256 almoços servidos por dia. Até o momento, no primeiro semestre de 2023, a média é de 286 almoços servidos diariamente.

**24.3** Inaugurado em 2015, o Restaurante universitário, teve em seu histórico os seguintes preços:

Ano	Preço
2015	R\$5,93
2016	R\$6,55
2017	R\$7,00
2018	R\$7,00
2019	R\$4,50
2022	R\$11,74

## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

(Papel Timbrado da Empresa)

Local e data

Referência: CONCORRÊNCIA Nº 0628/2023

A FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC

A empresa ....., propõe a essa fundação a execução dos serviços destinados a “**CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E LANCHONETE NO CAMPUS I (FLORIANÓPOLIS) DA UDESC**”:

O PERCENTUAL DE DESCONTO SOBRE O PREÇO DO ALMOÇO (R\$ 12,01) : **... %**.

PREÇO FINAL DO ALMOÇO: R\$ **... (.....)**.

VALOR MENSAL DA CONCESSÃO: R\$ 5.180,70.

#### VALOR DA COMERCIALIZAÇÃO DOS PRODUTOS:

Item	Descrição	Peso Mínimo	Preço Unitário
1	Pastel de carne	135g	
2	Pastel de palmito	135g	
3	Pastel de frango	135g	
4	Pastel de forno de carne	135g	
5	Pastel de forno de palmito	135g	
6	Pastel de forno de frango	135g	
7	Risoles de carne	130g	
8	Risoles de palmito	130g	
9	Risoles de frango	130g	
10	Esfirra de frango	200g	
11	Esfirra de carne	200g	
12	Kibe frito	180g	
13	Coxinha de frango	150g	
14	Coxinha de frango com catupiry	170g	
15	Saltenha de carne	150g	
16	Saltenha de frango	150g	
17	Saltenha de frango com catupiry	150g	
18	Empanado de frango	200g	
19	Empanado de frango com palmito	200g	
20	Empanado de frango com catupiry	200g	
21	Empanado de calabresa	200g	
22	Empanado integral de frango	200g	
23	Empanado integral de brócolis	200g	
24	Empanado integral de cenoura com ricota	200g	
25	Pão de queijo	90g	



26	Enrolado de salsicha	150g	
27	Fatia de torta salgada de frango	150g	
28	Pão de batata recheado	200g	
29	Calzone de frango	220g	
30	Calzone de frango com catupiry	220g	
31	Calzone à portuguesa	220g	
32	Calzone de calabresa	220g	
33	Empada de frango	150g	
34	Empada de camarão	150g	
35	Fatia de torta integral de banana	100g	
36	Fatia de bolo caseiro (cenoura, laranja e chocolate)	120g	
37	Pastel de banana	80g	
38	Folheado de frango	140g	
39	Folheado de frango com catupiry	140g	
40	Folheado de calabresa	140g	
41	Folheado de queijo	140g	
42	Salada de frutas (mínimo 4 frutas)	300g	
43	Cheese salada (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
44	Cheese bacon (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer, bacon) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
45	Cheese egg (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer e ovo) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
46	Cheese galinha (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), peito de frango) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
47	Cheese burger (recheio com no mínimo queijo (30g), presunto (30g) e hambúrguer) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
48	Misto frio – pão fatiado de forma ou integral (recheio com no mínimo queijo (30g), presunto (30g), alface e tomate) - opcional: margarina ou manteiga	200g	
49	Misto quente – pão fatiado integral (recheio com no mínimo queijo (30g), peito de peru (30g), alface e tomate) opcional: margarina ou manteiga	200g	
50	Sanduíche natural de tomate seco e ricota (recheio com no mínimo tomate seco, ricota, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	

51	Sanduíche natural de peito de peru e ricota (recheio com no mínimo peito de peru (30g), ricota, tomate, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	
52	Sanduíche natural de frango (recheio com no mínimo frango, cenoura, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	
53	Sanduíche natural de atum (recheio com no mínimo atum, cenoura, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	
54	Refrigerante (inclusive dietético e light) sabores diversos em lata	350ml	
55	Refrigerante (inclusive dietético e light) sabores diversos em garrafa	290ml	
56	Água mineral com e sem gás em garrafa	500ml	
57	Achocolatado	400ml	
58	Vitamina copo – uma fruta	400ml	
59	Vitamina copo – duas ou mais frutas	400ml	
60	Suco de laranja natural – copo	400ml	
61	Suco de polpa (outros sabores) – copo	400ml	
62	Suco industrializado, diversos sabores, caixa	200ml	
63	Suco industrializado, diversos sabores, lata	330ml	
64	Água de coco, caixa	200ml	
65	Café passado pequeno (opcional leite)	70ml	
66	Café passado médio (opcional leite)	180ml	
67	Café passado grande (opcional leite)	300ml	
68	Café expresso pequeno (opcional leite)	70ml	
69	Café expresso médio (opcional leite)	180ml	
70	Capuccino médio (opcional leite)	180ml	
71	Chá	200ml	

**Os preços de cada item não poderão ser superiores ao que Administração fixou para cobrança diretamente dos usuários, conforme letra i do item 8.2.3 do Edital. Os valores são informados no Memorial, Anexo I.**

**DECLARAMOS:**

1. Ter completo conhecimento do edital;
2. Ter ciência que os números/quantidades de vendas estimado/mês representam mera informação para formação de preços, não constituindo obrigação para Udesc da contratação ou pagamento da quantidade estimada;
3. Que possuímos aptidão para o desenvolvimento da atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, bem como, condições técnicas, equipamentos e pessoal qualificado, adequado e disponível, para execução dos serviços;
4. que até a presente data inexistem fatos supervenientes, para sua habilitação no presente processo licitatório, assim como está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

5. Que o prazo de validade de nossa proposta é de **60 (sessenta)** dias consecutivos a contar da data da entrega da mesma;
6. Que todos os impostos, taxas, seguros, encargos sociais e trabalhistas referentes ao objeto desta licitação estão incluídos na proposta;
7. Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o Contrato no prazo determinado no documento de convocação, indicando para esse fim o Sr. ...., ocupante do cargo de .....; CPF nº .....

**Dados do Licitante:**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço:

Fone:

Email:

Banco:

Agência:

Conta:

Atenciosamente

Assinatura do representante legal da Empresa  
(Nome legível e assinatura)

**ANEXO III**

**IDENTIFICAÇÃO DOS ENVELOPES**

Envelope 01

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO- CPL  
CONCORRÊNCIA Nº 0628/2023  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
CNPJ  
FONE / E-MAIL  
[ENVELOPE E IDENTIFICAÇÃO DO CONTEÚDO]  
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO, ENVELOPE nº 1**

Envelope 02

**FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA  
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO- CPL  
CONCORRÊNCIA Nº 0628/2023  
RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE  
CNPJ  
FONE / E-MAIL  
[ENVELOPE E IDENTIFICAÇÃO DO CONTEÚDO]  
PROPOSTA DE PREÇOS, ENVELOPE nº 2**

## ANEXO IV

### MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO

**CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E LANCHONETE NO CAMPUS I (FLORIANÓPOLIS) DA UDESC, CONFORME ESPECIFICAÇÕES CONTIDAS NESTE EDITAL E SEUS ANEXOS, CELEBRADO ENTRE A UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC E A EMPRESA xxxxxxxxxxxx**

Pelo presente instrumento particular, a **UNIVERSIDADE DO ESTADO DE SANTA CATARINA - UDESC**, localizada nesta capital, na Av. Madre Benvenuta, 2007 - Itacorubi, inscrita no CNPJ sob nº 83.891.283/0001-36 neste ato representada pelo Reitor Dilmar Baretta, CI nº xxxxx/SSPSC, CPF xxxxxxx, daqui por diante denominada **UDESC**, e, de outro, a empresa \_\_\_\_\_, localizada na Rua/Av. \_\_\_\_\_, nº\_\_ – Bairro \_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_/\_\_\_\_, neste ato representada pelo Sr. \_\_\_\_\_, registrada com o CNPJ nº \_\_\_\_\_ ora denominada **CONTRATADA**, pactuam o presente contrato que se regerá pela Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores, bem como, demais normas legais federais e estaduais vigentes, atendidas as cláusulas e condições que se enunciam a seguir:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO E DA EXECUÇÃO

O presente contrato tem como origem a CONCORRÊNCIA Nº **0628/2023**, objetivando a **CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE BEM PÚBLICO DESTINADO À EXPLORAÇÃO ECONÔMICA DE RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO E LANCHONETE NO CAMPUS I (FLORIANÓPOLIS) DA UDESC**.

§ 1º – Integram e completam o presente termo de contrato, para todos os fins de direito, obrigando as partes em todos os seus termos, as condições do presente Edital e seus anexos, bem como a proposta da CONTRATADA, anexos e pareceres que formam o procedimento licitatório.

§ 2º – Após assinatura do contrato a empresa deverá cumprir o prazo para a execução dos serviços, conforme estabelecido no Anexo I do Edital. O não cumprimento dos prazos implicará em multa correspondente a 0,33% do valor do instrumento de contrato, para cada dia de atraso.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

##### Do Preço da concessão administrativa

O preço do contrato de concessão do espaço destinado aos serviços de restaurante da UDESC Campus I é de R\$ 5.180,70 por mês.

**No mês de janeiro não haverá a respectiva cobrança (caso a CONCESSIONÁRIA opte por abrir o restaurante neste mês, deve comunicar por email ao fiscal do contrato e neste caso, haverá a cobrança de 50% do valor da concessão), e nos meses de julho e dezembro onde a cobrança será o equivalente a 50% do valor da concessão;**

O pagamento do aluguel mensal será realizado através de DEPÓSITO, através CÓDIGO IDENTIFICADOR, com emissão pelo site (sitio) [www.sef.sc.gov.br](http://www.sef.sc.gov.br)

§ 1º - Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento, os valores serão corrigidos com base no IGPM, sendo remetido os autos a PROPLAN para verificação do valor a ser cobrado.

§ 2º - Após a realização do DEPÓSITO, a Empresa deverá fornecer cópia do pagamento para o Fiscal do Contrato.

§ 3º - A CONTRATADA apresentará a cessionária (UDESC), mensalmente, cópia de recolhimento dos seguintes pagamentos do mês anterior:

- I – guia de recolhimento do INSS;
- II – guia de recolhimento do FGTS;
- III – guia de recolhimento do ISS; e,
- IV – folha de pagamento do pessoal.

§ 4º - A não apresentação dos documentos enunciados nesta cláusula implica na suspensão do objeto desta licitação (concessão de uso), não sendo exigível, neste caso, nenhuma forma de indenização por eventuais danos advindos.

§ 5º - Não será permitida qualquer negociação dos espaços, relativos a este termo de cessão de uso, por parte da empresa vencedora, ficando vedada a sua negociação com terceiros ou qualquer eventual sub-contratação.

### **Do Preço do Almoço**

O preço do Almoço deste contrato é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) - referente ao objeto da **CC nº 0628/2023**, no caso de aplicação de subsídio aos acadêmicos, conforme Anexo I, o pagamento será efetuado pela Fundação Universidade do Estado de Santa Catarina/UDESC.

### **Do Preço da Lanchonete**

<b>Item</b>	<b>Descrição</b>	<b>Peso Mínimo</b>	<b>Preço Unitário</b>
1	Pastel de carne	135g	
2	Pastel de palmito	135g	
3	Pastel de frango	135g	
4	Pastel de forno de carne	135g	
5	Pastel de forno de palmito	135g	
6	Pastel de forno de frango	135g	
7	Risoles de carne	130g	
8	Risoles de palmito	130g	
9	Risoles de frango	130g	
10	Esfirra de frango	200g	
11	Esfirra de carne	200g	
12	Kibe frito	180g	
13	Coxinha de frango	150g	
14	Coxinha de frango com catupiry	170g	
15	Saltenha de carne	150g	
16	Saltenha de frango	150g	
17	Saltenha de frango com catupiry	150g	
18	Empanado de frango	200g	
19	Empanado de frango com palmito	200g	
20	Empanado de frango com catupiry	200g	
21	Empanado de calabresa	200g	
22	Empanado integral de frango	200g	
23	Empanado integral de brócolis	200g	
24	Empanado integral de cenoura com ricota	200g	
25	Pão de queijo	90g	

26	Enrolado de salsicha	150g	
27	Fatia de torta salgada de frango	150g	
28	Pão de batata recheado	200g	
29	Calzone de frango	220g	
30	Calzone de frango com catupiry	220g	
31	Calzone à portuguesa	220g	
32	Calzone de calabresa	220g	
33	Empada de frango	150g	
34	Empada de camarão	150g	
35	Fatia de torta integral de banana	100g	
36	Fatia de bolo caseiro (cenoura, laranja e chocolate)	120g	
37	Pastel de banana	80g	
38	Folheado de frango	140g	
39	Folheado de frango com catupiry	140g	
40	Folheado de calabresa	140g	
41	Folheado de queijo	140g	
42	Salada de frutas (mínimo 4 frutas)	300g	
43	Cheese salada (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
44	Cheese bacon (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer, bacon) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
45	Cheese egg (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), hambúrguer e ovo) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
46	Cheese galinha (recheio com no mínimo milho, ervilha, alface, tomate, queijo (30g) presunto (30g), peito de frango) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
47	Cheese burger (recheio com no mínimo queijo (30g), presunto (30g) e hambúrguer) - opcional: prensado, maionese, catchup e mostarda	400g	
48	Misto frio – pão fatiado de forma ou integral (recheio com no mínimo queijo (30g), presunto (30g), alface e tomate) - opcional: margarina ou manteiga	200g	
49	Misto quente – pão fatiado integral (recheio com no mínimo queijo (30g), peito de peru (30g), alface e tomate) opcional: margarina ou manteiga	200g	
50	Sanduíche natural de tomate seco e ricota (recheio com no mínimo tomate seco, ricota, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	

51	Sanduíche natural de peito de peru e ricota (recheio com no mínimo peito de peru (30g), ricota, tomate, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	
52	Sanduíche natural de frango (recheio com no mínimo frango, cenoura, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	
53	Sanduíche natural de atum (recheio com no mínimo atum, cenoura, mix de folhas e maionese ou requeijão em pão integral ou centeio)	160g	
54	Refrigerante (inclusive dietético e light) sabores diversos em lata	350ml	
55	Refrigerante (inclusive dietético e light) sabores diversos em garrafa	290ml	
56	Água mineral com e sem gás em garrafa	500ml	
57	Achocolatado	400ml	
58	Vitamina copo – uma fruta	400ml	
59	Vitamina copo – duas ou mais frutas	400ml	
60	Suco de laranja natural – copo	400ml	
61	Suco de polpa (outros sabores) – copo	400ml	
62	Suco industrializado, diversos sabores, caixa	200ml	
63	Suco industrializado, diversos sabores, lata	330ml	
64	Água de coco, caixa	200ml	
65	Café passado pequeno (opcional leite)	70ml	
66	Café passado médio (opcional leite)	180ml	
67	Café passado grande (opcional leite)	300ml	
68	Café expresso pequeno (opcional leite)	70ml	
69	Café expresso médio (opcional leite)	180ml	
70	Capuccino médio (opcional leite)	180ml	
71	Chá	200ml	

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, os serviços executados, através de Ordem Bancária da Agência SETOR PÚBLICO Banco do Brasil SA.

**a)** Mediante apresentação da nota fiscal/fatura que deverá ser emitida em nome da Contratante, da qual deverá constar o número desta licitação, acompanhado da liberação do(s) Gestor(es) de Execução do Contrato;

**b)** Liberado mediante a apresentação das Certidões Negativa de Débitos para com FGTS, INSS e para com as Fazendas Municipal, Federal e Estadual de Santa Catarina e, se for o caso, do Estado em que for sediado a licitante vencedora, conforme Decreto Estadual nº 3.650, de 27 de maio de 1993, com a redação do Decreto nº 3.884, de 26 de agosto de 1993, além dos comprovantes trabalhistas (GPS, GFIP e folha de pagamento; Protocolo de envio de arquivo da GFIP; Guia de Recolhimento do FGTS Pago e Extrato da Folha de Salário dos funcionários da empresa.

**c)** Realizado através da Agência Setor Público do Banco do Brasil S/A, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de aceite do documento hábil, conforme a prestação de serviços, desde que apresente em conjunto os documentos solicitados no item anterior.

**d)** Não haverá em hipótese algum pagamento antecipado dos serviços a serem prestados.



- e) Nos preços, além da mão-de-obra e materiais, já deverão estar incluídas eventuais vantagens e/ou abatimentos, impostos, taxas e encargos sociais, obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais e comerciais, assim como despesas com transportes e deslocamentos, e outras quaisquer que incidam sobre a contratação.
- f) Caso a empresa seja optante do SIMPLES deverá comprovar esta condição mediante apresentação de termo de opção ou ficha cadastral, ambos de competência da Receita Federal.
- g) Deverá ser observada as situações de isenção do ICMS, conforme §4º e §5º do art. 103 do Decreto 4.777/2006, existindo:
- g.1)** A alíquota do ICMS a ser aplicada será considerada aquela fixada para as operações internas no Estado de origem, conforme disposto no artigo 155, inciso VII, alínea “b” da Constituição Federal.
- g.2)** No documento fiscal referente à aquisição de mercadorias ou prestação de serviços deverão ser observados, nas operações internas, os benefícios de isenção de ICMS previstos no Anexo 2 – Benefícios Fiscais, Capítulo I – Das Isenções, do Regulamento do ICMS, aprovado pelo Decreto Estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, e suas alterações, como segue:
- g.2.1)** o objeto deste Contrato goza de isenção do ICMS, condicionado ao desconto no preço, do valor equivalente ao imposto dispensado e à indicação do valor do desconto no respectivo documento fiscal de venda, conforme dispõe o artigo 1º, inciso XI, do Anexo 2, do Regulamento do ICMS do Estado de Santa Catarina, aprovado pelo Decreto Estadual nº 2.870 de 27 de agosto de 2001, com amparo no Convênio ICMS nº 26/03;
- g.2.2)** a isenção do ICMS na aquisição de mercadorias por órgãos ou entidade da Administração Pública Estadual alcança apenas fornecedores catarinenses;
- h) Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias, em observância ao que dispõe o artigo 117, da Constituição Estadual e artigo 40, inciso XIV, alínea “c”, da Lei Federal nº 8.666/93.
- i) Fica reservado a UDESC o direito de recusar o pagamento caso os serviços não estiverem sendo prestados de acordo com o proposto, aceito e contratado.
- j) Estabelece-se que as Notas Fiscais/Faturas não em conformidade serão devolvidas a contratada, para as devidas correções.
- k) Não será contado como atraso por passados os 30 (trinta) dias do aceite do documento hábil, caso não seja apresentado em conjunto os documentos solicitados nas letras “b” e “n”.
- l) Não será permitida qualquer negociação dos créditos advindos da prestação de serviços por parte da empresa vencedora, bem como, fica vedada a sua negociação com terceiros como forma de adiantamento de recursos.
- m) No pagamento será efetuada a retenção do INSS, ISS e IR, na forma da legislação.
- n) O pagamento da fatura será susado verificada execução defeituosa do Contrato, enquanto persistirem restrições quanto aos serviços prestados no período a que se refere a fatura, bem como, se existente débito pendente de satisfação para com a CONTRATANTE ou com terceiros, relacionados com o Contrato.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - RESPONSABILIDADES E DIREITOS DA UDESC**

Caberá à UDESC, efetuar o pagamento pelo fornecimento do objeto do presente contrato, caso seja aplicado os subsídios para os acadêmicos, de acordo com o estabelecido na cláusula segunda.

**§1º** - A UDESC não responderá por qualquer ônus, direitos ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária, securitária ou terceiros, decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberá, exclusivamente, à CONTRATADA.

**§2º** - A existência e a atuação de fiscalização da UDESC em nada restringem a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA, no que concerne aos bens e serviços contratados, e as suas consequências e implicações próximas ou remotas.

**§3º**- Assegurar o livre acesso dos profissionais da CONTRATADA, quando devidamente uniformizados e identificados, aos locais que devem executar suas tarefas.

**§4º** - Promover o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;

§5º - Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO**

A UDESC fiscalizará a execução dos serviços contratados nos termos do art. 58, inciso III, e art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93, bem como no Anexo I do Edital de Licitação.

#### **CLÁUSULA QUINTA - RESPONSABILIDADES E DIREITOS DA CONTRATADA**

A CONTRATADA obriga-se a fornecer o objeto do presente contrato de acordo com a proposta apresentada no presente procedimento licitatório, a qual, como todos os documentos da licitação e especificações da UDESC, passa a fazer parte integrante do presente contrato, independente de transcrição.

I - Assinado o contrato, a(s) empresa(s) vencedora(s) deverá(ão) iniciar a prestação dos serviços, na data estabelecida no Anexo I do Edital de Licitação. O não cumprimento deste prazo implicará em multa correspondente a 0,33% do valor do instrumento de contrato, para cada dia de atraso.

II - Fazer os profissionais que contratar, apresentar-se com pontualidade, para executar os serviços contratados;

III - Manter os profissionais, quando em horário de trabalho, uniformizados e identificados sob a responsabilidade da CONTRATADA;

IV - Substituir, imediatamente, qualquer profissional cujo desempenho e conduta sejam considerados pela CONTRATANTE como inconvenientes para o desempenho dos serviços;

VI - Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, em especial, despesas de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como, emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, incluída a alimentação, transporte ou outro benefício dos profissionais, pertinentes à execução do objeto do Contrato;

VII - Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos, físicos ou materiais, causados à CONTRATANTE ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços;

VIII - Assumir todos os encargos de eventuais demandas trabalhistas, cível ou penal relacionados aos serviços, originariamente ou vinculadas por prevenção, conexão ou continência;

IX - Fornecer equipamentos, em quantidade, qualidade e tecnologia compatíveis com as necessidades dos serviços;

X - Responsabilizar-se pelo treinamento e capacitação dos profissionais necessários à perfeita execução dos serviços, sem quaisquer ônus adicionais para a CONTRATANTE;

XI - Cumprir e fazer cumprir por seus profissionais contratados normas e regulamentos disciplinares da CONTRATANTE, bem como, quaisquer determinações exaradas pelas autoridades competentes;

XII - Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE na execução dos serviços contratados;

XIII - Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato;

XIV - Manter durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

XV - Substituir imediatamente os equipamentos e utensílios que apresentarem defeitos ou que se mostrarem impróprios para a boa execução dos serviços;

XVI - Fornecer aos profissionais contratados os equipamentos de segurança e/ou proteção individual necessários à prestação de serviços, especialmente, os de uso contínuo;

XVII - Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos causados à CONTRATANTE, devidamente caracterizada a imperícia ou culpa de seus profissionais, cujos valores serão descontados de fatura seguinte da CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções e procedimentos;

XVIII - Comunicar à CONTRATANTE por escrito, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados durante a execução do Contrato/serviço;

XIX - Garantir a utilização única e exclusiva de materiais de primeira qualidade, que atendam as normas estabelecidas em lei.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

O presente contrato poderá ser alterado nos casos previstos nos art. 58, inciso I, §1º e §2º, e art. 65 da Lei Federal nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA SUSTAÇÃO DO PAGAMENTO**

O pagamento poderá ser susgado pela contratante quando os serviços prestados não estiverem de acordo com as especificações técnicas ou rejeitados pela fiscalização, ou por inadimplemento de qualquer cláusula deste contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DA INEXECUÇÃO E RESCISÃO DO CONTRATO**

A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará a sua rescisão com as consequências contratuais e as previstas em Lei, nos termos dos artigos 77 a 79 da Lei 8666/93.

#### **CLÁUSULA NONA - DOS DIREITOS DO CONTRATANTE EM CASO DE RESCISÃO UNILATERAL**

Rescindido o Contrato na forma do art. 79, I, da Lei 8666/93, é facultado ao CONTRATANTE:

- I - assunção imediata do objeto do contrato, no estado e local em que se encontrar, por ato próprio da Administração;
- II - ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58 da Lei nº 8.666/93;
- III - execução da garantia contratual, para ressarcimento da Administração, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;
- IV - retenção dos créditos decorrentes do contrato até o limite dos prejuízos causados à Administração.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES**

O descumprimento das obrigações assumidas ensejará nas seguintes sanções: advertência, multa, suspensão temporária para participação de licitação e declaração de inidoneidade, conforme Capítulo IV, Seção II, da Lei Federal nº 8.666/93 e alterações posteriores, observando-se:

I – Advertência;

II – Multa:

- a) 0,33% por dia de atraso, na execução do serviço, calculado sobre o valor correspondente a parte inadimplente, até o limite de 9,9%;
- b) 10% em caso de não conclusão dos serviços ou rescisão contratual, por culpa da contratada, calculado sobre a parte inadimplente;
- c) de até 20% (vinte por cento) calculado sobre o valor do contrato, pelo descumprimento de qualquer cláusula do contrato;

III – Suspensão:

De acordo com o art. 87, da Lei Federal nº 8.666/93, a licitante e/ou Contratada, sem prejuízo das demais cominações legais e contratuais, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 02 (dois) anos, na hipótese de:

- a) por até 30 (trinta) dias, quando vencido o prazo de recurso contra a pena de advertência emitida pela Administração e a contratada permanecer inadimplente;
- b) por até 90 (noventa) dias, quando a licitante interessada solicitar cancelamento da proposta após a abertura e antes do resultado do julgamento;
- c) por até 12 (doze) meses, quando a licitante adjudicada se recusar a assinar o contrato;
- d) por até 12 (doze) meses, quando a contratada motivar a rescisão total ou parcial do contrato;
- e) por até 12 (doze) meses, quando a licitante praticar atos que claramente visem a frustração dos objetivos da licitação;
- f) por até 24 (vinte e quatro) meses, quando a licitante apresentar documentos fraudulentos nas licitações;

IV – As penalidades poderão ser aplicadas isolada ou cumulativamente, nos termos do art. 87 da Lei Federal nº 8.666/93;

V – O valor da multa e/ou custas de depósito será deduzido dos créditos ou garantias da empresa, ou cobrado administrativa ou judicialmente;

VI – Sempre que a multa ultrapassar os créditos da contratada e/ou garantias, o seu valor será convertido em Unidades Fiscais de Referência do Estado de Santa Catarina (UFIR/SC) na data da aplicação da penalidade;

VII – O atraso, para efeito de cálculo de multa, será contado em dias corridos, a partir do dia seguinte ao do vencimento do prazo de entrega ou execução do contrato, e a multa será aplicada quando o atraso for superior a cinco dias;

VIII – A aplicação da multa não impede que sejam aplicadas outras penalidades previstas pela legislação vigente.

IX – Na aplicação das penalidades previstas neste Edital, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante ou Contratada, graduando-as e podendo deixar de aplicá-las, se admitidas às justificativas da licitante ou Contratada, nos termos do que dispõe o art. 87, caput, da Lei nº 8.666/93.

X – As penalidades aplicadas serão registradas no cadastro da licitante/Contratada.

XI – Nenhum pagamento será realizado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência contratual.

#### **CLÁUSULA DECIMA PRIMEIRA - LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**

O presente termo de contrato rege-se pela Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores e demais normas legais federais e estaduais vigentes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DOS ENCARGOS**

A CONTRATADA é a única responsável por quaisquer encargos decorrentes deste contrato, bem como, por prejuízo ou danos causados a contratante ou a terceiros.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO REAJUSTE**

§ 1º - O valor da concessão de uso será reajustado anualmente, pela variação acumulada no período do IGP-M (Índice Geral de Preços do Mercado), divulgado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, ou índice que vier substituí-lo, transcorrido o prazo de 12 meses da data limite para apresentação da proposta.

§ 2º - Para os serviços comercializados o reajuste anual previsto, será feito pelo Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, ou índice que vier substituí-lo, transcorrido o prazo de 12 meses da data limite para apresentação da proposta.

§ 3º - Será utilizado o acumulado do índice dos últimos 12 meses a contar da data-limite de apresentação da proposta.

§ 4º - Os reajustes a que o Contratado fizer jus e não forem solicitados durante a vigência do contrato, serão objeto de preclusão com a assinatura de prorrogação contratual ou o encerramento do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – VIGÊNCIA e EXECUÇÃO**

O contrato de Concessão terá vigência de 12 meses, com início a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da UDESC, mediante termo aditivo, conforme previsto em lei.

O Contrato poderá ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, caso sejam preenchidos os requisitos abaixo enumerados de forma simultânea, e autorizado formalmente pela autoridade competente:

- a) Os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) A CONTRATANTE mantenha interesse na realização do serviço;
- c) O valor do Contrato permaneça economicamente vantajoso para a CONTRATANTE;
- d) A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

III - O contrato vigorará pelo regime de execução de empreitada por preço unitário, sendo somente pagos os serviços realmente realizados.

a) O estimativo do Anexo II serve apenas para os licitantes formularem as suas propostas, não gerando obrigação de contratação de quantitativos mínimos pela UDESC.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA GARANTIA CONTRATUAL**

A Contratada se obriga a manter, durante toda a vigência do contrato, garantia no valor equivalente a 5% (cinco por cento) do preço global contratado, incidindo inclusive em aditivos contratuais, devendo apresentar à CONTRATANTE, o comprovante de uma das modalidades a seguir:

- a) fiança bancária;
- b) seguro-garantia; ou
- c) caução em dinheiro.

§ 1º Em caso de fiança bancária, deverão constar no instrumento, os seguintes requisitos:

I - prazo de validade correspondente ao período de vigência do contrato;

II - expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário e principal do pagador, fará o pagamento à Fundação Banco do Brasil, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;

III - expressa renúncia do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previstos nos artigos 827 e 838 do Código Civil; e

IV - cláusula que assegure a atualização do valor afiançado.

§ 2º Não será aceita fiança bancária que não atenda aos requisitos estabelecidos no item anterior.

§ 3º Em se tratando de seguro-garantia:

I - a apólice deverá indicar a CONTRATANTE como beneficiário; e

II - não será aceita apólice que contenha cláusulas contrárias aos interesses da Fundação.

§ 4º - O valor em dinheiro depositado em caução será administrado pela Fundação Banco do Brasil, por meio de aplicações financeiras, de comum acordo com a CONTRATADA, que terá acesso aos extratos de simples verificação da conta de caução.

§ 5º - Utilizada a garantia, a CONTRATADA fica obrigada a integralizá-la no prazo de 5 (cinco) dias úteis contado da data em que for notificada formalmente pela CONTRATANTE.

§ 6º - A CONTRATANTE poderá utilizar a garantia contratual, a qualquer momento, para se ressarcir das despesas decorrentes de quaisquer obrigações inadimplidas da CONTRATADA.

§ 7º - Caso ocorra dilação da concessão com o conseqüente adiamento, a garantia nas modalidades de seguro garantia, de fiança bancária ou da caução em dinheiro deverá ter sua data de vencimento revalidada para a nova data contratual prevista.

§ 8º - Toda e qualquer garantia a ser apresentada responderá pelo cumprimento das obrigações da contratada eventualmente inadimplidas na vigência do contrato e da garantia, e não serão aceitas se o garantidor limitar o exercício do direito de execução ou cobrança ao prazo de vigência da garantia.

§ 9º – A CONTRATANTE reintegrará a garantia contratual a CONTRATADA, em até 08 (oito) dias úteis após a Emissão do Termo de Recebimento Definitivo da concessão, previsto no artigo 73 da Lei 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO**

Fica eleito o foro da comarca da Capital/SC para dirimir dúvidas que por ventura ocorram independentes de outro mais privilegiado que seja.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – GESTOR DO CONTRATO E EXECUÇÃO E RESPONSÁVEL TÉCNICO**

A UDESC fiscalizará a execução dos serviços contratados nos termos do art. 58, inciso III, e art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93.

Ficam assim denominados os responsáveis por parte da UDESC:

**Gestor de Administração do Contrato:** Setor de Gestão de Contratos - SEGECON/UDESC.

**Gestores de Execução/Fiscal do Contrato:** Tais Adada.

Quaisquer exigências da fiscalização, inerentes ao objeto do contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO ACORDO ANTICORRUPÇÃO E LGPD**

De acordo com a Instrução Normativa CGE/SEA Nº 1 DE 26/03/2020, as Partes:

I - Declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação sobre anticorrupção, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

II - Comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso acima e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

III - Comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução deste contrato;

IV - Declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução Normativa, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

Da Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD, as partes acordam o seguinte:

I – A UDESC e a licitante vencedora declaram que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se comprometem a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, em situação de violação de tais regras.

II – A UDESC e a licitante vencedora se comprometem no sentido de que somente poderão tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base na presente avença/instrumento e jamais para qualquer outra finalidade.

III- A UDESC e a licitante vencedora assumem o compromisso de confidencialidade e de não compartilhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais, que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, deverá haver deliberação conjunta sobre tal pedido e suas decorrências.

IV - A UDESC e a licitante vencedora ficam obrigadas a denunciar eventual incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

#### **CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

§1º A entrega do objeto ora contratado obedecerá ao estipulado neste Contrato, aos termos da Proposta Comercial apresentada pela CONTRATADA, bem como às disposições constantes desta Concorrência.

§2º A abstenção por parte da CONTRATANTE, de quaisquer direitos e/ou faculdades que lhe assistem em razão deste contrato, não importará renúncia destes, não gerando, pois, precedente invocável.

E, para a validade do que aqui ficou estipulado, lavrou-se o presente termo que depois de lido e achado conforme, é assinado digitalmente pelas partes contratantes.

**Florianópolis/SC**, conforme datas das assinaturas digitais.

*(Assinatura Digital)*

FUNDAÇÃO UNIVERSIDADE DO ESTADO DE  
SANTA CATARINA - UDESC

**CONTRATANTE**

*(Assinatura Digital)*

**CONTRATADA**

ANEXO V

**ATESTADO DE VISITA**

Serviço: \_\_\_\_\_, no município de Florianópolis/SC.

Atestamos que o(a) Sr(a)....., na qualidade de profissional indicado como responsável técnico pela execução dos serviços pela empresa ..... CNPJ ..... telefone (.....), compareceu na ..... UDESC, localizado no (SC) CEP, telefone ( ) acompanhado(a) do representante deste órgão e efetuou a visita conforme previsão no item 5.2.4.3. deste Edital.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Assinatura da **Secretária de Assuntos Estudantis da UDESC** ou outro **servidor público da UDESC** designado para tal.

**OU**

Declaramos que conhecemos todas as condições em que o serviço será prestado e/ou que conhecem o local da prestação dos serviços, bem como todas as informações necessárias contidas no edital para a completa execução do serviço.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2023.

Nome, cargo e assinatura  
Razão Social da empresa

## ANEXO VI

### DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CF

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no [inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz (  ).  
(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Local e Data:

Nome, cargo e assinatura  
Razão Social da empresa



## ANEXO VII

### DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO ME OU EPP

Declaramos para os efeitos do disposto na Lei Complementar 123, de 14 de dezembro de 2006, que a Empresa....., CNPJ ....., está enquadrada na categoria.....(Pequeno Porte ou Microempresa), conforme determinações estabelecidas na Lei nº 9.317, de 05 de dezembro de 1996, que dispõe sobre o regime tributário das microempresas e das empresas de pequeno porte, institui o Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e das Empresas de pequeno Porte - SIMPLES e dá outras providências e alterações posteriores.

Local e data, .....

**NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE DA EMPRESA**

**OBS: PODE SER APRESENTADA A PRESENTE DECLARAÇÃO OU COMPROVAÇÃO DO ENQUADRAMENTO EMITIDO PELA SECRETARIA DA RECEITA FEDERAL.**